



Министерство просвещения Российской Федерации
Министерство образования Республики Мордовия
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Республики Мордовия
«Саранский техникум пищевой и перерабатывающей промышленности»

**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА «ПРОФЕССИОНАЛИТЕТ»**

Среднее профессиональное образование

**Образовательная программа
подготовки квалифицированных рабочих**

профессия 43.01.09 Повар, кондитер
(код и наименование в соответствии с ФГОС)

На базе основного общего образования

Квалификация выпускника
Повар, кондитер

**Одобрено на заседании
педагогического совета**

**Утверждено Приказом
ГБПОУ РМ «СТППП»**

**Согласовано с предприятием-работодателем
ООО «ФениксГрупп»**

протокол № 1 от 29.08.2023 г.

Приказ № - ОД от 29.08.2023 г.

Директор/ И.Н.Орлов

2023 г.

Содержание

Раздел 1. Общие положения	
Раздел 2. Общая характеристика образовательной программы с учетом сетевой формы реализации программы	
Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника.....	
Раздел 4. Планируемые результаты освоения образовательной программы	
4.1. Общие компетенции.....	
4.2. Профессиональные компетенции	
Раздел 5. Структура образовательной программы.....	
5.1. Учебный план	
5.2. План обучения на предприятии (на рабочем месте)	
5.3. Календарный учебный график	
5.4. Рабочая программа воспитания.....	
Раздел 6. Условия реализации образовательной программы.....	
6.1. Требования к материально-техническому обеспечению образовательной программы	
6.2. Требования к учебно-методическому обеспечению образовательной программы	
6.3. Требования к практической подготовке обучающихся	
6.4. Требования к организации воспитания обучающихся	
6.5. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы.....	
6.6. Требования к финансовым условиям реализации образовательной программы.....	
Раздел 7. Формирование оценочных материалов для проведения государственной итоговой аттестации	
Приложение 1. Матрица компетенции выпускника	
Приложение 2. Рабочие программы профессиональных модулей	
Приложение 3. Рабочие программы учебных дисциплин	
Приложение 4. Рабочая программа воспитания	
Приложение 5. Содержание ГИА	
Приложение 6. Дополнительный профессиональный блок	

Раздел 1. Общие положения

1.1. Настоящая ОПОП СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного Приказом Минпросвещения России от 09 декабря 2016 г. № 1569 (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 и примерной основной образовательной программы «Профессионалитет».

1.2. Нормативные основания для разработки ОПОП-П:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 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 № 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 09 марта 2022 г. № 113н «Об утверждении профессионального стандарта «Повар»;

- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07 сентября 2015 г. № 597н «Об утверждении профессионального стандарта «Кондитер»;

- Постановление Правительства РФ от 13 октября 2020 г. № 1681 «О целевом обучении по образовательным программам среднего профессионального и высшего образования»;

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

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

ФГОС СПО – федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;

ОК – общие компетенции;

ПК – профессиональные компетенции;

КК – корпоративные компетенции;

ПС – профессиональный стандарт,
 ОТФ – обобщенная трудовая функция;
 ТФ – трудовая функция;
 СГ – социально-гуманитарный цикл;
 ОГСЭ – общий гуманитарный и социально-экономический цикл;
 ЕН – естественно-научный и математический цикл;
 ОП – общепрофессиональный цикл/общепрофессиональная дисциплина;
 П – профессиональный цикл;
 ПМ – профессиональный модуль;
 МДК – междисциплинарный курс;
 ПА – промежуточная аттестация;
 ДЭ – демонстрационный экзамен;
 ГИА – государственная итоговая аттестация;
 ДПБ – дополнительный профессиональный блок;
 ОПБ – обязательный профессиональный блок;
 КОД – комплект оценочной документации;
 ЦПДЭ – центр проведения демонстрационного экзамена.

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

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

Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательной программы: повар, кондитер.

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

ВД 1. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента;

ВД 2. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;

ВД 3. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;

ВД 4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента;

ВД 5. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

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

Наименование направленности (в соответствии с квалификацией работодателя)	Вид деятельности (по выбору) в соответствии с направленностью
Приготовление блюд школьного меню	ВД 6. Приготовление блюд школьного меню. Цифровое обеспечение производственного

	процесса

Получение образования по профессии допускается только в профессиональной образовательной организации.

Форма обучения: очная.

Объем образовательной программы, реализуемой на базе основного общего образования по квалификации: «повар, кондитер» – 4428 *академических часа*.

Срок получения образования по образовательной программе, реализуемой на базе основного общего образования *по квалификации*: «повар, кондитер» – 2 года 10 месяцев.

РАЗДЕЛ 3. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА

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

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

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	Код	Знания, умения
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам		Умения:
		Уо 01.01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте
		Уо 01.02	анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части
		Уо 01.03	определять этапы решения задачи
		Уо 01.04	выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы
		Уо 01.05	составлять план действия
		Уо 01.06	определять необходимые ресурсы
		Уо 01.07	владеть актуальными методами работы

			в профессиональной и смежных сферах
		Уо 01.08	реализовывать составленный план
		Уо 01.09	оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)
			Знания:
		Зо 01.01	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить
		Зо 01.02	основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте
		Зо 01.03	алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях
		Зо 01.04	методы работы в профессиональной и смежных сферах;
		Зо 01.05	структуру плана для решения задач
		Зо 01.06	порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности руководителем		Умения:
		Уо 02.01	определять задачи для поиска информации;
		Уо 02.02	определять необходимые источники информации;
		Уо 02.03	планировать процесс поиска;
		Уо 02.04	структурировать получаемую информацию;
		Уо 02.05	выделять наиболее значимое в перечне информации;
		Уо 02.06	оценивать практическую значимость результатов поиска;
		Уо 02.07	оформлять результаты поиска
			Знания:
		Зо 02.01	номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности;
		Зо 02.02	приемы структурирования информации;
		Зо 02.03	формат оформления результатов поиска информации
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие		Умения:
		Уо 03.01	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;
		Уо 03.02	применять современную научную профессиональную терминологию;
		Уо 03.03	определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования
			Знания:
		Зо 03.01	содержание актуальной нормативно-правовой документации
		Зо 03.02	современная научная и профессиональная

			терминология
		Зо 03.03	возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами		Умения:
		Уо 04.01	организовывать работу коллектива и команды
		Уо 04.02	взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности
			Знания:
		Зо 04.01	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности
		Зо 04.02	основы проектной деятельности
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста		Умения:
		Уо 05.01	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе
			Знания:
		Зо 05.01	особенности социального и культурного контекста
		Зо 05.02	правила оформления документов и построения устных сообщений
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения		Умения:
		Уо 06.01	понимать и описывать значимость своей профессии;
		Уо 06.02	применять стандарты антикоррупционного поведения
			Знания:
		Зо 06.01	сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей
		Зо 06.02	значимость профессиональной деятельности по профессии
		Зо 06.03	стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Уо 07.01	Умения:
			соблюдать нормы экологической безопасности
		Уо 07.02	определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии
			Знания:
		Зо 07.01	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности
		Зо 07.02	основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности
		Зо 07.03	пути обеспечения ресурсосбережения
ОК 08	Использовать средства физической		Умения:
		Уо 08.01	использовать физкультурно-

	культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности		оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей
		Уо 08.02	применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности
		Уо 08.03	пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной профессии
			Знания:
		Зо 08.01	роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека
		Зо 08.02	основы здорового образа жизни
		Зо 08.03	условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии
		Зо 08.04	средства профилактики перенапряжения
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности		Умения:
		Уо 09.01	применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;
		Уо 09.02	использовать современное программное обеспечение
			Знания:
		Зо 09.01	современные средства и устройства информатизации;
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранных языках		Умения:
		Уо 10.01	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы;
		Уо 10.02	участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;
		Уо 10.03	строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;
		Уо 10.04	кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);
		Уо 10.05	писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы
			Знания:
		Зо 10.01	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;
		Зо 10.02	основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика);
		Зо 10.03	лексический минимум, относящийся к

			описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;
		Зо 10.04	особенности произношения;
		Зо 10.05	правила чтения текстов профессиональной направленности
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере		Умения:
		Уо 11.01	рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования;
		Уо 11.02	определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности;
		Уо 11.03	определять источники финансирования
			Знания:
		Зо 11.01	основы предпринимательской деятельности основы финансовой грамотности
		Зо 11.02	правила разработки бизнес-планов
		Зо 11.03	порядок выстраивания презентации
		Зо 11.04	кредитные банковские продукты

4.2. Профессиональные компетенции

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Код	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:
		Н 1.1.01	подготовка, уборка рабочего места, подготовка к работе сырья, технологического оборудования, производственного инвентаря.
			Умения:
		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;

			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; мыть после использования технологическое оборудование и убирать для хранения съемные части; соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных съемных частей технологического оборудования;
		У 1.1.04	безопасно править кухонные ножи;
		У 1.1.05	соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов;
		У 1.1.06	проверять соблюдение температурного режима в холодильном оборудовании;
		У 1.1.07	выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом сырья и способом его обработки;
		У 1.1.08	включать и подготавливать к работе технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
		У 1.1.09	соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны

		труда;
	У 1.1.10	оценивать наличие, определять объем заказываемых продуктов в соответствии с потребностями, условиями хранения;
	У 1.1.11	оформлять заказ в письменном виде или с использованием электронного документооборота;
	У 1.1.12	пользоваться весоизмерительным оборудованием при взвешивании продуктов;
	У 1.1.13	сверять соответствие получаемых продуктов заказу и накладным;
	У 1.1.14	проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов, материалов;
	У 1.1.15	сопоставлять данные о времени изготовления и сроках хранения особо скоропортящихся продуктов;
	У 1.1.16	обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства;
	У 1.1.17	осуществлять выбор сырья, продуктов, материалов в соответствии с технологическими требованиями;
	У 1.1.18	использовать нитрат-тестер для оценки безопасности сырья.
		Знания:
	З 1.1.01	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
	З 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;
		3 1.1.11	способы правки кухонных ножей;
		3 1.1.12	ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи;
		3 1.1.13	правила оформления заявок на склад;
		3 1.1.14	правила приема продуктов по количеству и качеству;
		3 1.1.15	ответственность за сохранность материальных ценностей;
		3 1.1.16	правила снятия остатков на рабочем месте;
		3 1.1.17	правила проведения контрольного взвешивания продуктов;
		3 1.1.18	виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспрессоценки качества и безопасности сырья и материалов;
		3 1.1.19	правила обращения с тарой поставщика;
		3 1.1.20	правила поверки весоизмерительного оборудования.
	ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика		Навыки:
		Н 1.2.01	обработка различными методами, подготовка традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика;
		Н 1.2.02	хранение обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.
			Умения:
		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;
			Знания:
		З 1.2.01	требования охраны труда, пожарной, электробезопасности в организации питания;
		З 1.2.02	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
		З 1.2.03	методы обработки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика;
		З 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.
	ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья		Навыки:
		Н 1.3.01	приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		Н 1.3.02	порционирование (комплектование), упаковки на вынос, хранение полуфабрикатов;
		Н 1.3.03	ведение расчетов, взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос.
			Умения:
		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 (комплектowaniu);
		У 1.3.08	проверять качество готовых полуфабрикатов перед упаковкой, комплектованием;
		У 1.3.09	применять различные техники порционирования, комплектования с учетом ресурсосбережения;
		У 1.3.10	выбирать материалы, посуду, контейнеры для упаковки; эстетично упаковывать, комплектовать полуфабрикаты в соответствии с их видом, способом и сроком реализации;
		У 1.3.11	обеспечивать условия, сроки хранения, товарное соседство скомплектованных, упакованных полуфабрикатов;
		У 1.3.12	рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями, учет реализованных полуфабрикатов;
		У 1.3.13	владеть профессиональной

			терминологией;
		У 1.3.14	консультировать потребителей.
			Знания:
		З 1.3.01	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
		З 1.3.02	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
		З 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;
		З 1.3.04	методы приготовления полуфабрикатов из рыбы и рыбной котлетной массы (нарезки, панирования, формования, маринования, фарширования и т.д.);
		З 1.3.05	способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов;
		З 1.3.06	техника порционирования (комплектования), упаковки, маркирования и правила складирования, условия и сроки хранения упакованных полуфабрикатов;
		З 1.3.07	правила и порядок расчета с потребителями при отпуске на вынос; ответственность за правильность расчетов;
		З 1.3.08	правила, техника общения с

			потребителями;
		З 1.3.09	базовый словарный запас на иностранном языке
	ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика		Навыки:
		Н 1.4.01	приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		Н 1.4.02	порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение полуфабрикатов;
		Н 1.4.03	ведение расчетов, взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос
			Умения:
		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.
			Знания:
		З 1.4.01	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
		З 1.4.02	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
		З 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;
		З 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.);
		З 1.4.05	способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов;
		З 1.4.06	техника порционирования

			(комплектования), упаковки, маркирования и правила складирования, условия и сроки хранения упакованных полуфабрикатов;
		З 1.4.07	правила и порядок расчета с потребителями при отпуске на вынос; ответственность за правильность расчетов;
		З 1.4.08	правила, техника общения с потребителями;
		З 1.4.09	базовый словарный запас на иностранном языке
ВД 02 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		Навыки:
		Н 2.1.01	подготовка, уборка рабочего места, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
		Н 2.1.02	подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов.
			Умения:
		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.
			Знания:
		3 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 виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов;
		3 2.1.10	виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;
		3 2.1.11	способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;
		3 2.1.12	условия, сроки, способы хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;
		3 2.1.13	ассортимент, требования к качеству. условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи;
		3 2.1.14	правила оформления заявок на склад;
		3 2.1.15	виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья и материалов
ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента		Навыки:	
	Н 2.2.01	подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов, приготовление хранение, отпуск бульонов, отваров.	
		Умения:	

		У 2.2.01	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение до момента использования;
		У 2.2.02	выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;
		У 2.2.03	взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бульонов, отваров в соответствии с рецептурой;
		У 2.2.04	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
		У 2.2.05	использовать региональные продукты для приготовления бульонов, отваров;
		У 2.2.06	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;
		У 2.2.07	использовать для приготовления бульонов концентраты промышленного производства;
		У 2.2.08	определять степень готовности бульонов и отваров и их вкусовые качества, доводить до вкуса;
		У 2.2.09	порционировать, сервировать и оформлять бульоны и отвары для

			подачи в виде блюда;
		У 2.2.10	выдерживать температуру подачи бульонов и отваров;
		У 2.2.11	охлаждать и замораживать бульоны и отвары с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;
		У 2.2.12	хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные бульоны и отвары; разогревать бульоны и отвары;
			Знания:
		З 2.2.01	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, 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;
		3 2.2.09	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос, транспортирования;
		3 2.2.10	правила охлаждения, замораживания и хранения готовых бульонов, отваров; правила разогревания охлажденных, замороженных бульонов, отваров;
		3 2.2.11	требования к безопасности хранения готовых бульонов, отваров;
		3 2.2.12	правила маркирования упакованных бульонов, отваров.
	ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента		Навыки:
		Н 2.3.01	приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		Н 2.3.02	ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;
		Н 2.3.03	взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
			Умения:
		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 2.3.02	выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;
		У 2.3.03	взвешивать, измерять продукты в соответствии с рецептурой, осуществлять

			их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
		У 2.3.04	использовать региональные продукты для приготовления супов;
		У 2.3.05	выбирать, применять, комбинировать методы приготовления супов;
		У 2.3.06	пассеровать овощи, томатные продукты и муку;
		У 2.3.07	готовить льезоны;
		У 2.3.08	закладывать продукты, подготовленные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки;
		У 2.3.09	рационально использовать продукты, полуфабрикаты;
		У 2.3.10	соблюдать температурный и временной режим варки супов;
		У 2.3.11	изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода супа;
		У 2.3.12	определять степень готовности супов; доводить супы до вкуса, до определенной консистенции;
		У 2.3.13	проверять качество готовых супов перед отпуском, упаковкой на вынос;
		У 2.3.14	порционировать, сервировать и оформлять супы для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;
		У 2.3.15	соблюдать выход, выдерживать температуру подачи супов при порционировании;
		У 2.3.16	охлаждать и замораживать полуфабрикаты для супов, готовые супы с учетом требований к безопасности

			пищевых продуктов;
		У 2.3.17	хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные супы; разогревать супы с учетом требований к безопасности готовой продукции;
		У 2.3.18	выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования;
		У 2.3.19	рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителем при отпуске на вынос, вести учет реализованных супов;
		У 2.3.20	консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе супов;
		У 2.3.21	владеть профессиональной терминологией, в том числе на иностранном языке.
			Знания:
		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 отпуска 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
	ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента		Навыки:
		Н 2.4.01	приготовление соусных полуфабрикатов, соусов разнообразного ассортимента, их хранении и подготовке к реализации
			Умения:
		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;
		У 2.4.05	осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
		У 2.4.06	рационально использовать продукты, полуфабрикаты;
		У 2.4.07	готовить соусные полуфабрикаты: пассеровать овощи, томатные продукты, муку;
		У 2.4.08	подпекать овощи без жира;
		У 2.4.09	разводить, заваривать мучную пассеровку, готовить льезоны;
		У 2.4.10	варить и организовывать хранение концентрированных бульонов, готовить овощные и фруктовые пюре для соусной основы;
		У 2.4.11	охлаждать, замораживать, размораживать, хранить, разогревать отдельные компоненты соусов, готовые соусы с учетом требований по безопасности;
		У 2.4.12	закладывать продукты, подготовленные соусные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки;
		У 2.4.13	соблюдать температурный и временной режим варки соусов, определять степень готовности соусов;
		У 2.4.14	выбирать, применять, комбинировать различные методы приготовления основных соусов и их

			производных;
		У 2.4.15	рассчитывать нормы закладки муки и других загустителей для получения соусов определенной консистенции;
		У 2.4.16	изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соуса;
		У 2.4.17	доводить соусы до вкуса;
		У 2.4.18	проверять качество готовых соусов перед отпуском их на раздачу;
		У 2.4.19	порционировать, соусы с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции;
		У 2.4.20	соблюдать выход соусов при порционировании;
		У 2.4.21	выдерживать температуру подачи;
		У 2.4.22	выбирать контейнеры, эстетично упаковывать соусы для транспортирования;
		У 2.4.23	творчески оформлять тарелку с горячими блюдами соусами.
			Знания:
		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;
3 2.4.07		органолептические способы определения степени готовности и качества отдельных компонентов соусов и соусных полуфабрикатов;
3 2.4.08		ассортимент готовых соусных полуфабрикатов и соусов промышленного производства, их назначение и использование;
3 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;
3 2.4.10		температурный режим и правила приготовления основных соусов и их производных;
3 2.4.11		виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении соусов, правила их безопасной эксплуатации;
3 2.4.12		правила охлаждения и замораживания отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов;
3 2.4.13		правила размораживания и разогрева отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов;
3 2.4.14		требования к безопасности хранения отдельных компонентов соусов, соусных полуфабрикатов;
3 2.4.15		нормы закладки муки и других загустителей для получения соусов различной консистенции;
3 2.4.16		техника порционирования, варианты подачи соусов;

		3 2.4.17	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос соусов;
		3 2.4.18	методы сервировки и подачи соусов на стол; способы оформления тарелки соусами;
		3 2.4.19	температура подачи соусов;
		3 2.4.20	требования к безопасности хранения готовых соусов
	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:
		Н 2.5.01	приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей и грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		Н 2.5.02	ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.
			Умения:
		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: 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;
		У 2.5.08	определять степень готовности блюд и гарниров из овощей и грибов;
		У 2.5.09	доводить до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры из овощей и грибов;
		У 2.5.10	выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;
		У 2.5.11	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;
		У 2.5.12	готовить массы из каш, формовать, жарить, запекать изделия из каш;
		У 2.5.13	готовить блюда из круп в сочетании с мясом, овощами;
		У 2.5.14	выкладывать в формы для запекания, запекать подготовленные макаронные изделия, бобовые;
		У 2.5.15	готовить пюре из бобовых;
		У 2.5.16	определять степень готовности блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий;
		У 2.5.17	доводить до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий;
		У 2.5.18	рассчитывать соотношение жидкости и основного продукта в соответствии с нормами для замачивания, варки, припускания круп, бобовых, макаронных изделий;
		У 2.5.19	выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;
		У 2.5.20	проверять качество готовых из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий перед отпуском, упаковкой на вынос;
		У 2.5.21	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 2.5.22	соблюдать выход при порционировании;
		У 2.5.23	выдерживать температуру подачи горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий;
		У 2.5.24	охлаждать и замораживать готовые горячие блюда и гарниры с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;
		У 2.5.25	хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий;
		У 2.5.26	разогревать блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции;
		У 2.5.27	выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования;
		У 2.5.28	рассчитывать стоимость, вести учет реализованных горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента;
		У 2.5.29	владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий;

			Знания:
		3 2.5.01	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
		3 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;
		3 2.5.03	виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
		3 2.5.04	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
		3 2.5.05	методы приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств овощей и грибов;
		3 2.5.06	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
		3 2.5.07	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд и гарниров из овощей и грибов;
		3 2.5.08	органолептические способы определения готовности;
		3 2.5.09	ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении блюд из овощей и грибов, их сочетаемость с основными продуктами;
		3 2.5.10	нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей;
		3 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;
		3 2.5.12	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
		3 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, правила охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента;
		3 2.5.21	требования к безопасности хранения готовых горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента;
		3 2.5.22	правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты;
		3 2.5.23	правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;
		3 2.5.24	правила, техника общения с потребителями;
		3 2.5.25	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 ассортимента		Навыки:
		Н 2.6.01	приготовление, творческое оформление и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки;
		Н 2.6.02	ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
			Умения:
		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	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
		У 2.6.05	использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента;
		У 2.6.06	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 2.6.07	определять степень готовности блюд из яиц; доводить до вкуса;
		У 2.6.08	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;
		У 2.6.09	определять степень готовности блюд из творога; доводить до вкуса;
		У 2.6.10	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 ручную 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;
		У 2.6.11	разогреть в СВЧ готовые

		мучные изделия;
У 2.6.12	определять степень готовности блюд, кулинарных изделий из муки; доводить до вкуса;	
У 2.6.13	проверять качество готовых блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос;	
У 2.6.14	порционировать, сервировать и оформлять блюда, кулинарные изделия, закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;	
У 2.6.15	соблюдать выход при порционировании;	
У 2.6.16	выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки;	
У 2.6.17	охлаждать и замораживать готовые горячие блюда и полуфабрикаты из теста с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;	
У 2.6.18	хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции;	
У 2.6.19	разогревать охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия с учетом требований к безопасности готовой продукции;	
У 2.6.20	выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования;	
У 2.6.21	рассчитывать стоимость, вести учет реализованных	

			горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента;
		У 2.6.22	владеть профессиональной терминологией;
		У 2.6.23	консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий.
			Знания:
		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 из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента;
		З 2.6.03	виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
		З 2.6.04	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
		З 2.6.05	методы приготовления блюд из яиц, творога, сыра, муки, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;
		З 2.6.06	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
		З 2.6.07	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд из яиц, творога, сыра, муки;
		З 2.6.08	органолептические способы определения готовности;
		З 2.6.09	нормы, правила взаимозаменяемости;
		З 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		методы 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.
	ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих		
	Н 2.7.01		приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья

блюды, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента		разнообразного ассортимента;
	Н 2.7.02	ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		Умения:
	У 2.7.01	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним;
	У 2.7.02	организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;
	У 2.7.03	выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;
	У 2.7.04	взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой;
	У 2.7.05	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;
	У 2.7.06	использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;
	У 2.7.07	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: 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;
		У 2.7.08	определять степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий из рыбы, нерыбного водного сырья; доводить до вкуса;
		У 2.7.09	выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;
		У 2.7.10	проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья

			перед отпуском, упаковкой на вынос;
		У 2.7.11	порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;
		У 2.7.12	соблюдать выход при порционировании;
		У 2.7.13	выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;
		У 2.7.14	охлаждать и замораживать готовые горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;
		У 2.7.15	хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья;
		У 2.7.16	разогревать блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции;
		У 2.7.17	выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования;
		У 2.7.18	рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями при отпуске на вынос, учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья

			разнообразного ассортимента;
		У 2.7.19	владеть профессиональной терминологией;
		У 2.7.20	консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья.
			Знания:
		З 2.7.01	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
		З 2.7.02	критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных;
		З 2.7.03	ингредиенты для горячих блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;
		З 2.7.04	виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
		З 2.7.05	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
		З 2.7.06	методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств рыбы и нерыбного водного сырья;
		З 2.7.07	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
		З 2.7.08	ассортимент, рецептуры, требования к качеству,
		З 2.7.09	температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;
		З 2.7.10	органолептические способы определения готовности;
		З 2.7.11	ассортимент пряностей,

			приправ, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, их сочетаемость с основными продуктами;
		3 2.7.12	нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей;
		3 2.7.13	техника порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента для подачи;
		3 2.7.14	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		3 2.7.15	методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;
		3 2.7.16	правила разогревания, правила охлаждения, замораживания и хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;
		3 2.7.17	требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного

			ассортимента;
		3 2.7.18	– правила маркирования упакованных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила заполнения этикеток;
		3 2.7.19	правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос;
		3 2.7.20	правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;
		3 2.7.21	правила, техника общения с потребителями;
		3 2.7.22	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:
		Н 2.8.01	приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика;
		Н 2.8.02	ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;
		Н 2.8.03	взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
			Умения:
		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: варить мясо, мясные продукты, подготовленные тушки домашней птицы, дичи, кролика основным способом; варить изделия из мясной котлетной массы, котлетной массы из домашней птицы, дичи на пару; припускать мясо, мясные продукты, птицу, кролика порционными кусками, изделия из котлетной массы в небольшом количестве жидкости и на пару; жарить мясо крупным куском, подготовленные тушки птицы, дичи, кролика целиком; жарить порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из

			котлетной массы основным способом, во фритюре; жарить порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной, натуральной рублевой 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;
		У 2.8.08	определять степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; доводить до вкуса;
		У 2.8.09	выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;
		У 2.8.10	проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед отпуском, упаковкой на вынос;
		У 2.8.11	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 2.8.12	соблюдать выход при порционировании;
		У 2.8.13	выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика;
		У 2.8.14	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 2.8.15	хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика;
		У 2.8.16	разогревать блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции;
		У 2.8.17	выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования;
		У 2.8.18	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;
		У 2.8.19	владеть профессиональной терминологией;
		У 2.8.20	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;
		З 2.8.01	критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента;
		З 2.8.02	виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
		З 2.8.03	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
		З 2.8.04	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 2.8.05	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
		З 2.8.06	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса,

			мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика;
		3 2.8.07	органолептические способы определения готовности;
		3 2.8.08	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 2.8.09	нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей
		3 2.8.10	техника порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента для подачи;
		3 2.8.11	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 2.8.12	методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента;
		3 2.8.13	правила охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд, разогревания, охлажденных, замороженных блюд,

			кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента;
		З 2.8.14	требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента;
		З 2.8.15	правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос;
		У 2.8.16	правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;
		З 2.8.17	правила, техника общения с потребителями;
		З 2.8.18	базовый словарный запас на иностранном языке
ВД 03 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		Навыки:
		Н 3.1.01	подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
		Н 3.1.02	подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов
		Н 3.1.03	подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
		Н 3.1.04	подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других

			расходных материалов
			Умения:
	У 3.1.01		выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
	У 3.1.02		проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
	У 3.1.03		применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования;
	У 3.1.04		выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;
	У 3.1.05		владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;
	У 3.1.06		мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;
	У 3.1.07		правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования;
	У 3.1.08		соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов;
	У 3.1.09		выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;
	У 3.1.10		подготавливать к работе,

			проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
		У 3.1.11	соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда;
		У 3.1.12	выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;
		У 3.1.13	оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов;
		У 3.1.14	осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;
		У 3.1.15	обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
		У 3.1.16	своевременно оформлять заявку на склад.
			Знания:
		З 3.1.01	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
		З 3.1.02	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического

			оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
		3 3.1.03	организация работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;
		3 3.1.04	последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;
		3 3.1.05	регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;
		3 3.1.06	возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;
		3 3.1.07	требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;
		3 3.1.08	правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;
		3 3.1.09	правила утилизации отходов;
		3 3.1.10	виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов;
		3 3.1.11	виды, назначение оборудования, инвентаря

			посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;
		3 3.1.12	способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;
		3 3.1.13	условия, сроки, способы хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;
		3 3.1.14	ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий и закусок;
		3 3.1.15	правила оформления заявок на склад.
	ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента		Навыки:
		Н 3.2.01	приготовление, хранение холодных соусов и заправок, их порционирование на раздаче.
			Умения:
		У 3.2.01	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
		У 3.2.02	организовывать их хранение в процессе приготовления холодных соусов и заправок;
		У 3.2.03	выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;
		У 3.2.04	взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных соусов и заправок в соответствии с рецептурой;
		У 3.2.05	осуществлять

			взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
		У 3.2.06	использовать региональные продукты для приготовления холодных соусов и заправок
		У 3.2.07	выбирать, применять, комбинировать методы приготовления холодных соусов и заправок;
		У 3.2.08	смешивать сливочное масло с наполнителями для получения масляных смесей;
		У 3.2.09	смешивать и настаивать растительные масла с пряностями;
		У 3.2.10	тереть хрен на терке и заливать кипятком;
		У 3.2.11	растирать горчичный порошок с пряным отваром;
		У 3.2.12	взбивать растительное масло с сырыми желтками яиц для соуса майонез;
		У 3.2.13	пассеровать овощи, томатные продукты для маринада овощного;
		У 3.2.14	доводить до требуемой консистенции холодные соусы и заправки;
		У 3.2.15	готовить производные соуса майонез;
		У 3.2.16	корректировать цветовые оттенки и вкус холодных соусов;
		У 3.2.17	выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование, безопасно пользоваться им при приготовлении холодных соусов и заправок;
		У 3.2.18	охлаждать, замораживать, хранить отдельные компоненты соусов;
		У 3.2.19	рационально использовать продукты, соусные

		полуфабрикаты;
У 3.2.20		изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соуса;
У 3.2.21		определять степень готовности соусов;
У 3.2.22		проверять качество готовых холодных соусов и заправок перед отпуском их на раздачу;
У 3.2.23		порционировать, соусы с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции;
У 3.2.24		соблюдать выход соусов при порционировании;
У 3.2.25		выдерживать температуру подачи;
У 3.2.26		хранить свежеприготовленные соусы с учетом требований к безопасности готовой продукции;
У 3.2.27		выбирать контейнеры, эстетично упаковывать соусы для транспортирования;
У 3.2.28		творчески оформлять тарелку с холодными блюдами соусами.
		Знания:
З 3.2.01		правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
З 3.2.02		критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных соусов и заправок;
З 3.2.03		виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
З 3.2.04		нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
З 3.2.05		ассортимент отдельных компонентов для холодных соусов и заправок;

		3 3.2.06	методы приготовления отдельных компонентов для холодных соусов и заправок;
		3 3.2.07	органолептические способы определения степени готовности и качества отдельных компонентов холодных соусов и заправок;
		3 3.2.08	ассортимент готовых холодных соусов промышленного производства, их назначение и использование;
		3 3.2.09	классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления холодных соусов и заправок разнообразного ассортимента, их кулинарное назначение;
		3 3.2.10	температурный режим и правила приготовления холодных соусов и заправок;
		3 3.2.11	виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении холодных соусов и заправок, правила их безопасной эксплуатации;
		3 3.2.12	требования к безопасности хранения отдельных компонентов соусов, соусных полуфабрикатов;
		3 3.2.13	техника порционирования, варианты подачи соусов;
		3 3.2.14	методы сервировки и подачи соусов на стол; способы оформления тарелки соусами;
		3 3.2.15	температура подачи соусов;
		3 3.2.16	правила хранения готовых соусов;
		3 3.2.17	требования к безопасности хранения готовых соусов
	ПК 3.3.		Навыки:

	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента	Н 3.3.01	приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента;
		Н 3.3.02	ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
			Умения:
		У 3.3.01	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
		У 3.3.02	организовывать их хранение в процессе приготовления салатов;
		У 3.3.03	выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;
		У 3.3.04	взвешивать, измерять продукты, входящие в состав салатов в соответствии с рецептурой;
		У 3.3.05	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
		У 3.3.06	использовать региональные продукты для приготовления салатов разнообразного ассортимента
		У 3.3.07	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;
		У 3.3.08	выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;
		У 3.3.09	соблюдать санитарногигиенические требования при приготовлении салатов;
		У 3.3.10	проверять качество готовых салатов перед отпуском, упаковкой на вынос;
		У 3.3.11	порционировать, сервировать и оформлять салаты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;
		У 3.3.12	соблюдать выход при порционировании;
		У 3.3.13	выдерживать температуру подачи салатов;
		У 3.3.14	хранить салаты с учетом требований к безопасности готовой продукции;
		У 3.3.15	рассчитывать стоимость,
		У 3.3.16	владеть профессиональной терминологией;
		У 3.3.17	консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе салатов

			Знания:
	3 3.3.01	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;	
	3 3.3.02	критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления салатов разнообразного ассортимента;	
	3 3.3.03	виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;	
	3 3.3.04	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;	
	3 3.3.05	методы приготовления салатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов;	
	3 3.3.06	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;	
	3 3.3.07	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи салатов;	
	3 3.3.08	органолептические способы определения готовности;	
	3 3.3.09	ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении салатных заправок, их сочетаемость с основными продуктами, входящими в салат;	
	3 3.3.10	нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей;	
	3 3.3.11	техника порционирования, варианты оформления салатов разнообразного ассортимента для подачи;	
	3 3.3.12	виды, назначение посуды для подачи, контейнеров	

			для отпуска на вынос салатов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		З 3.3.13	методы сервировки и подачи, температура подачи салатов разнообразного ассортимента;
		З 3.3.14	правила хранения салатов разнообразного ассортимента;
		З 3.3.15	требования к безопасности хранения салатов разнообразного ассортимента;
		З 3.3.16	правила и порядок расчета с потребителем при отпуске на вынос;
		З 3.3.17	правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;
		З 3.3.01	правила, техника общения с потребителями;
		З 3.3.02	базовый словарный запас на иностранном языке
	ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента		Навыки:
		Н 3.4.01	приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента;
		Н 3.4.02	ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
			Умения:
		У 3.4.01	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
		У 3.4.02	организовывать их хранение в процессе приготовления бутербродов, холодных

			закусок;
		У 3.4.03	выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;
		У 3.4.04	взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бутербродов, холодных закусок в соответствии с рецептурой;
		У 3.4.05	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью
		У 3.4.06	использовать региональные продукты для приготовления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента
		У 3.4.07	выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления бутербродов, холодных закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов:
		У 3.4.08	нарезать свежие и вареные овощи, грибы, свежие фрукты вручную и механическим способом;
		У 3.4.09	вымачивать, обрабатывать на филе, нарезать и хранить соленую сельдь;
		У 3.4.10	готовить квашеную капусту;
		У 3.4.11	мариновать овощи, репчатый лук, грибы;
		У 3.4.12	нарезать, измельчать мясные и рыбные продукты, сыр;
		У 3.4.13	охлаждать готовые блюда из различных продуктов;
		У 3.4.14	фаршировать куриные и перепелиные яйца;
		У 3.4.15	фаршировать шляпки грибов;
		У 3.4.16	подготавливать, нарезать пшеничный и ржаной хлеб, обжаривать на масле или

			без;
		У 3.4.17	подготавливать масляные смеси, доводить их до нужной консистенции;
		У 3.4.18	вырезать украшения из овощей, грибов;
		У 3.4.19	измельчать, смешивать различные ингредиенты для фарширования; доводить до вкуса;
		У 3.4.20	выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;
		У 3.4.21	соблюдать санитарногигиенические требования при приготовлении бутербродов, холодных закусок;
		У 3.4.22	проверять качество готовых бутербродов, холодных закусок перед отпуском, упаковкой на вынос;
		У 3.4.23	порционировать, сервировать и оформлять бутерброды, холодные закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;
		У 3.4.24	соблюдать выход при порционировании;
		У 3.4.25	выдерживать температуру подачи бутербродов, холодных закусок;
		У 3.4.26	хранить бутерброды, холодные закуски с учетом требований к безопасности готовой продукции;
		У 3.4.27	выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования;
		У 3.4.28	рассчитывать стоимость;
		У 3.4.29	владеть профессиональной терминологией;
		У 3.4.30	консультировать

			потребителей, оказывать им помощь в выборе бутербродов, холодных закусок
			Знания:
	3 3.4.01		правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
	3 3.4.02		критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента;
	3 3.4.03		виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
	3 3.4.04		нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
	3 3.4.05		методы приготовления бутербродов, холодных закусок, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов;
	3 3.4.06		виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
	3 3.4.07		ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных закусок;
	3 3.4.08		органолептические способы определения готовности;
	3 3.4.09		ассортимент ароматических веществ, используемых при приготовлении масляных смесей, их сочетаемость с основными продуктами, входящими в состав бутербродов, холодных закусок;
	3 3.4.10		нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом

			сезонности, региональных особенностей;
		З 3.4.11	техника порционирования, варианты оформления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента для подачи;
		З 3.4.12	виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		З 3.4.13	методы сервировки и подачи, температура подачи бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента;
		З 3.4.14	правила хранения, требования к безопасности
		З 3.4.15	хранения бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента;
		З 3.4.16	правила маркирования упакованных бутербродов, холодных закусок, правила заполнения этикеток
		З 3.4.17	правила и порядок расчета с потребителями при отпуске продукции на вынос;
		З 3.4.18	правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;
		З 3.4.19	правила, техника общения с потребителями;
		З 3.4.20	базовый словарный запас на иностранном языке
	ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента		Навыки:
		Н 3.5.01	приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;
		Н 3.5.02	ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос,

			взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи;
			Умения:
	У 3.5.01		подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним;
	У 3.5.02		организовывать их хранение в процессе приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;
	У 3.5.03		выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;
	У 3.5.04		взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой;
	У 3.5.05		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;
	У 3.5.06		использовать региональные продукты для приготовления холодных блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;
	У 3.5.07		выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств;
	У 3.5.08		охлаждать, хранить готовые рыбные продукты с учетом требований к безопасности;

		У 3.5.09	нарезать тонкими ломтиками рыбные продукты, малосоленую рыбу вручную и на слайсере;
		У 3.5.10	замачивать желатин, готовить рыбное желе;
		У 3.5.11	украшать и заливать рыбные продукты порциями;
		У 3.5.12	вынимать рыбное желе из форм;
		У 3.5.13	доводить до вкуса;
		У 3.5.14	подбирать соусы, заправки, гарниры для холодных блюд с учетом их сочетаемости;
		У 3.5.15	выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;
		У 3.5.16	соблюдать санитарногигиенические требования при приготовлении холодных блюд, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;
		У 3.5.17	проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос;
		У 3.5.18	порционировать, сервировать и оформлять холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;
		У 3.5.19	соблюдать выход при порционировании;
		У 3.5.20	выдерживать температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий,

			закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;
		У 3.5.21	хранить готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;
		У 3.5.22	выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования
		У 3.5.23	рассчитывать стоимость,
		У 3.5.24	владеть профессиональной терминологией;
		У 3.5.25	консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья
			Знания:
		З 3.5.01	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
		З 3.5.02	критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;
		З 3.5.03	виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
		З 3.5.04	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
		З 3.5.05	методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств рыбы и нерыбного

			водного сырья;
		3 3.5.06	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
		3 3.5.07	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;
		3 3.5.08	органолептические способы определения готовности;
		3 3.5.09	ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, их сочетаемость с основными продуктами;
		3 3.5.10	нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей;
		3 3.5.11	техника порционирования, варианты оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента для подачи;
		3 3.5.12	– виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		3 3.5.13	методы сервировки и подачи, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья

			разнообразного ассортимента;
		З 3.5.14	правила хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;
		З 3.5.15	требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;
		З 3.5.16	правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос;
		З 3.5.17	правила, техника общения с потребителями;
		З 3.5.18	базовый словарный запас на иностранном языке
	ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента		Навыки:
		Н 3.6.01	приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента;
		Н 3.6.02	ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи;
			Умения:
		У 3.6.01	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи и дополнительных ингредиентов к ним;
		У 3.6.02	организовывать их хранение в процессе приготовления;
		У 3.6.03	выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;

		У 3.6.04	взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой;
		У 3.6.05	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;
		У 3.6.06	использовать региональные продукты для приготовления холодных блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи;
		У 3.6.07	– выдерживать температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи;
		У 3.6.08	выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств;
		У 3.6.09	охлаждать, хранить готовые мясные продукты с учетом требований к безопасности;
		У 3.6.10	порционировать отварную, жареную, запеченую домашнюю птицу, дичь;
		У 3.6.11	снимать кожу с отварного языка;
		У 3.6.12	нарезать тонкими ломтиками мясные продукты вручную и на слайсере;
		У 3.6.13	замачивать желатин, готовить мясное, куриное желе;
		У 3.6.14	украшать и заливать мясные продукты порциями;
		У 3.6.15	вынимать готовое желе из

			форм;
		У 3.6.16	доводить до вкуса;
		У 3.6.17	подбирать соусы, заправки, гарниры для холодных блюд с учетом их сочетаемости;
		У 3.6.18	выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;
		У 3.6.19	соблюдать санитарногигиенические требования при приготовлении холодных блюд, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи
		У 3.6.20	проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи перед отпуском, упаковкой на вынос;
		У 3.6.21	порционировать, сервировать и оформлять холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;
		У 3.6.22	соблюдать выход при порционировании;
		У 3.6.23	охлаждать и замораживать готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;
		У 3.6.24	хранить холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных

			продуктов, домашней птицы, дичи с учетом требований к безопасности готовой продукции;
	У 3.6.25		выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования;
	У 3.6.26		рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос;
	У 3.6.24		владеть профессиональной терминологией;
	У 3.6.25		консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи.
			Знания:
	З 3.6.01		правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
	З 3.6.02		критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
	З 3.6.03		виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
	З 3.6.04		нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов
	З 3.6.05		методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов;
	З 3.6.06		виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
	З 3.6.07		ассортимент, рецептуры, требования к качеству,

			температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи;
		3 3.6.08	органолептические способы определения готовности;
		3 3.6.09	ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, их сочетаемость с основными продуктами;
		3 3.6.10	нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей
		3 3.6.11	техника порционирования, варианты оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента для подачи;
		3 3.6.12	виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		3 3.6.13	методы сервировки и подачи, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента;
		3 3.6.14	правила хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий,

			закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента;
		З 3.6.15	требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента;
		З 3.6.16	правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос;
		З 3.6.17	правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;
		З 3.6.18	правила, техника общения с потребителями;
		З 3.6.19	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:
		Н 4.1.01	подготовка, уборка рабочего места, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
		Н 4.1.02	подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов
			Умения:
		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 ручную 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
			Знания:
		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;
		3 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;
		3 4.1.06	возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;
		3 4.1.07	требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;
		3 4.1.08	правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;
		3 4.1.09	правила утилизации отходов;
		3 4.1.10	виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов;
		3 4.1.11	способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;
		3 4.1.12	условия, сроки, способы хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков
		3 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
	ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента		Навыки:
		Н 4.2.01	приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов
		Н 4.2.02	ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
			Умения:
		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;
		У 4.2.08	готовить сладкие соусы;
		У 4.2.09	хранить, использовать готовые виды теста;
		У 4.2.10	нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды;
		У 4.2.11	варить фрукты в сахарном сиропе, воде, вине;
		У 4.2.12	запекать фрукты;
		У 4.2.13	взбивать яичные белки, яичные желтки, сливки;
		У 4.2.14	подготавливать желатин, агар-агар;
		У 4.2.15	фруктовые, ягодные, молочные желе, муссы, кремы, фруктовые, ягодные самбуки;
		У 4.2.16	смешивать и взбивать готовые сухие смеси промышленного производства;
		У 4.2.17	использовать и выпекать различные виды готового теста;
		У 4.2.18	определять степень готовности отдельных полуфабрикатов, холодных сладких блюд, десертов;
		У 4.2.19	доводить до вкуса;
		У 4.2.20	выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления
		У 4.2.21	проверять качество готовых холодных сладких блюд, десертов перед отпуском, упаковкой на вынос;
		У 4.2.22	порционировать, сервировать и оформлять холодные сладкие блюда, десерты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по

			безопасности готовой продукции;
		У 4.2.23	соблюдать выход при порционировании;
		У 4.2.24	выдерживать температуру подачи холодных сладких блюд, десертов;
		У 4.2.25	охлаждать и замораживать полуфабрикаты для холодных сладких блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;
		У 4.2.26	хранить свежеприготовленные холодные сладкие блюда, десерты, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции;
		У 4.2.27	выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования
		У 4.2.28	рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос;
		У 4.2.29	владеть профессиональной терминологией;
		У 4.2.30	консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных сладких блюд, десертов
			Знания:
		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;
		З 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.
	ПК 4.3.		Навыки:
	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	Н 4.3.01	приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов;
		Н 4.3.02	ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.
			Умения:
		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;
		У 4.3.08	готовить сладкие соусы;
		У 4.3.09	хранить, использовать готовые виды теста;
		У 4.3.10	нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды;
		У 4.3.11	варить фрукты в сахарном сиропе, воде, вине;
		У 4.3.12	запекать фрукты в собственном соку, соусе, сливках;
		У 4.3.13	жарить фрукты основным способом и на гриле;
		У 4.3.14	проваривать на водяной бане, запекать, варить в формах на пару основы для горячих десертов;
		У 4.3.15	взбивать яичные белки, яичные желтки, сливки;
		У 4.3.16	готовить сладкие блинчики, пудинги, оладьи, омлеты, вареники с ягодами, шарлотки;
		У 4.3.17	смешивать и взбивать готовые сухие смеси промышленного производства;
		У 4.3.18	использовать и выпекать различные виды готового теста;
		У 4.3.19	определять степень готовности отдельных полуфабрикатов, горячих сладких блюд, десертов;
		У 4.3.20	доводить до вкуса;
		У 4.3.21	выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;
		У 4.3.22	выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;
		У 4.3.23	Проверять качество готовых

			горячих сладких блюд, десертов перед отпуском, упаковкой на вынос;
		У 4.3.24	порционировать, сервировать и оформлять горячие сладкие блюда, десерты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;
		У 4.3.25	соблюдать выход при порционировании;
		У 4.3.26	выдерживать температуру подачи горячих сладких блюд, десертов;
		У 4.3.27	охлаждать и замораживать полуфабрикаты для горячих сладких блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;
		У 4.3.28	хранить свежеприготовленные горячие сладкие блюда, десерты, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции;
		У 4.3.29	выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования
		У 4.3.30	рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос;
		У 4.3.31	владеть профессиональной терминологией;
		У 4.3.32	консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих сладких блюд, десертов
			Знания:
		З 4.3.01	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
		З 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, десертов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;
		3 4.3.06	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
		3 4.3.07	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих сладких блюд, десертов;
		3 4.3.08	органолептические способы определения готовности;
		3 4.3.09	нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;
		3 4.3.10	техника порционирования, варианты оформления горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента для подачи;
		3 4.3.11	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		3 4.3.12	методы сервировки и подачи, температура подачи горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;
		3 4.3.13	требования к безопасности хранения готовых горячих

			сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;
		З 4.3.14	базовый словарный запас на иностранном языке;
		З 4.3.15	техника общения, ориентированная на потребителя
	ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента		Навыки:
		Н 4.4.01	приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных напитков
		Н 4.4.02	ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
			Умения:
		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;
		У 4.4.08	отжимать сок из фруктов, овощей, ягод;
		У 4.4.09	смешивать различные соки с другими ингредиентам;
		У 4.4.10	проваривать, настаивать плоды, свежие и сушеные, процеживать, смешивать настой с другими ингредиентами;
		У 4.4.11	готовить морс, компоты, холодные фруктовые напитки;
		У 4.4.12	готовить квас из ржаного хлеба и готовых полуфабрикатов промышленного производства;
		У 4.4.13	готовить лимонады;
		У 4.4.14	готовить холодные алкогольные напитки;
		У 4.4.15	готовить горячие напитки (чай, кофе) для подачи в холодном виде;
		У 4.4.16	подготавливать пряности для напитков;
		У 4.4.17	определять степень готовности напитков;
		У 4.4.18	доводить их до вкуса;
		У 4.4.19	выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать;
		У 4.4.20	соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления;
		У 4.4.21	проверять качество готовых холодных напитков перед отпуском, упаковкой на вынос;
		У 4.4.22	порционировать, сервировать и оформлять холодные напитки для

			подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;
		У 4.4.23	соблюдать выход при порционировании;
		У 4.4.24	выдерживать температуру подачи холодных напитков;
		У 4.4.25	хранить свежеприготовленные холодные напитки с учетом требований по безопасности готовой продукции;
		У 4.4.26	выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования
		У 4.4.27	рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос;
		У 4.4.28	владеть профессиональной терминологией;
		У 4.4.29	консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных напитков.
			Знания:
		З 4.4.01	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
		З 4.4.02	критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных напитков разнообразного ассортимента;
		З 4.4.03	виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
		З 4.4.04	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
		З 4.4.05	методы приготовления холодных напитков, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных

			свойств основного продукта;
		З 4.4.06	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
		З 4.4.07	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных напитков;
		З 4.4.08	органолептические способы определения готовности;
		З 4.4.09	нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;
		З 4.4.10	техника порционирования, варианты оформления холодных напитков разнообразного ассортимента для подачи;
		З 4.4.11	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		З 4.4.12	методы сервировки и подачи, температура подачи холодных напитков разнообразного ассортимента;
		З 4.4.13	требования к безопасности хранения готовых холодных напитков разнообразного ассортимента;
		З 4.4.14	правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос;
		З 4.4.15	правила, техника общения с потребителями;
		З 4.4.16	базовый словарный запас на иностранном языке
	ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного		Навыки:
		Н 4.5.01	приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих напитков;
		Н 4.5.02	ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействие с

	ассортимента		потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
			Умения:
		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;
		У 4.5.08	заваривать чай;
		У 4.5.09	варить кофе в наплитной посуде и с помощью кофемашины;
		У 4.5.10	готовить кофе на песке;
		У 4.5.11	обжаривать зерна кофе;
		У 4.5.12	варить какао, горячий шоколад;
		У 4.5.13	готовить горячие алкогольные напитки;

		У 4.5.14	подготавливать пряности для напитков;
		У 4.5.15	определять степень готовности напитков;
		У 4.5.16	доводить их до вкуса;
		У 4.5.17	выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать;
		У 4.5.18	соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления;
		У 4.5.19	проверять качество готовых горячих напитков перед отпуском, упаковкой на вынос;
		У 4.5.20	порционировать, сервировать и горячие напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;
		У 4.5.21	соблюдать выход при порционировании;
		У 4.5.22	выдерживать температуру подачи горячих напитков;
		У 4.5.23	выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования;
		У 4.5.24	рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос;
		У 4.5.25	владеть профессиональной терминологией;
		У 4.5.26	консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих напитков;
			Знания:
		З 4.5.01	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;
		З 4.5.15	базовый словарный запас на иностранном языке;
		З 4.5.16	техника общения, ориентированная на потребителя
ВД 05 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		Навыки:
		Н 5.1.01	подготовка, уборка рабочего места кондитера, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
		Н 5.1.02	подготовка пищевых продуктов, других расходных материалов, обеспечение их хранения в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.
			Умения:
		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.
			Знания:
		З 5.1.01	требования охраны труда, пожарной безопасности и

			производственной санитарии в организации питания;
		3 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 5.1.01	ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;
		3 5.1.02	правила оформления заявок на склад;
		3 5.1.03	виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, материалов;
	ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		Навыки:
		Н 5.2.01	приготовление и подготовка к использованию, хранению отделочных полуфабрикатов.
			Умения:
		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 нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды, уваривать фруктовые смеси с сахарным песком до загустения; ;

		У 5.2.11	варить сахарный сироп для промочки изделий;
		У 5.2.12	варить сахарный сироп и проверять его крепость (для приготовления помадки, украшений из карамели и пр.);
		У 5.2.13	уваривать сахарный сироп для приготовления тиража;
		У 5.2.14	готовить жженный сахар;
		У 5.2.15	готовить посыпки;
		У 5.2.16	готовить помаду, глазури;
		У 5.2.17	готовить кремы с учетом требований к безопасности готовой продукции;
		У 5.2.18	определять степень готовности отделочных полуфабрикатов;
		У 5.2.19	доводить до вкуса, требуемой консистенции;
		У 5.2.20	выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;
		У 5.2.21	проверять качество отделочных полуфабрикатов перед использованием или упаковкой для непродолжительного хранения;
		У 5.2.22	хранить свежеприготовленные отделочные полуфабрикаты, полуфабрикаты промышленного производства с учетом требований по безопасности готовой продукции;
		У 5.2.23	организовывать хранение отделочных полуфабрикатов.
		З 5.2.01	Знания: ассортимент, товароведная характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости,

			взаимозаменяемости;
	3 5.2.02		критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для отделочных полуфабрикатов;
	3 5.2.03		виды, характеристика, назначение, правила подготовки отделочных полуфабрикатов промышленного производства;
	3 5.2.04		характеристика региональных видов сырья, продуктов;
	3 5.2.05		нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
	3 5.2.06		методы приготовления отделочных полуфабрикатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;
	3 5.2.07		виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
	3 5.2.08		ассортимент, рецептуры, требования к качеству отделочных полуфабрикатов; органолептические способы определения готовности;
	3 5.2.09		нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;
	3 5.2.10		условия, сроки хранения отделочных полуфабрикатов, в том числе промышленного производства;
	3 5.2.11		требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов.
ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к			Навыки:
	Н 5.3.01		приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного

реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента		ассортимента;
	Н 5.3.02	ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.
		Умения:
	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

			безопасным 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; выбирать оборудование,
		У 5.3.15	производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления
		У 5.3.16	проверять качество хлебобулочных изделий и хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос;
		У 5.3.17	порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;
		У 5.3.18	соблюдать выход при порционировании;
		У 5.3.19	выдерживать условия хранения хлебобулочных изделий и хлеба с учетом требований по безопасности готовой продукции;
		У 5.3.20	выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования хлебобулочных изделий и

			хлеба
	У 5.3.21		рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителями;
	У 5.3.22		владеть профессиональной терминологией;
	У 5.3.23		консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и хлеба
			Знания:
	З 5.3.01		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;
		3 5.3.11	виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		3 5.3.12	методы сервировки и подачи хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;
		3 5.3.13	требования к безопасности хранения готовых хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;
		3 5.3.14	правила маркирования упакованных хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток;
		3 5.3.15	правила и порядок расчета с потребителями при отпуске продукции на вынос;
		3 5.3.16	базовый словарный запас на иностранном языке;
		3 5.3.17	техника общения, ориентированная на потребителя.
	ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента		Навыки:
		Н 5.4.01	приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;
		Н 5.4.02	ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействие 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
			Знания:
З 5.4.01	ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов		

			и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
		3 5.4.02	критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;
		3 5.4.03	виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов
		3 5.4.04	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
		3 5.4.05	методы приготовления мучных, кондитерских изделий, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;
		3 5.4.06	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
		3 5.4.07	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, мучных кондитерских изделий;
		3 5.4.08	органолептические способы определения готовности выпеченных изделий;
		3 5.4.09	нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;
		3 5.4.10	техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;
		3 5.4.11	виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		3 5.4.12	методы сервировки и

			подачи мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;
		3 5.4.13	требования к безопасности хранения готовых мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;
		3 5.4.14	правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток;
		3 5.4.15	базовый словарный запас на иностранном языке;
		3 5.4.16	техника общения, ориентированная на потребителя.
	ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента		Навыки:
		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.
			Умения:
		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
			Знания:
		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;
		3 5.5.06	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
		3 5.5.07	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, пирожных и тортов;
		3 5.5.08	органолептические способы определения готовности выпеченных и отделочных полуфабрикатов;
		3 5.5.09	нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;
		3 5.5.10	техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения пирожных и тортов разнообразного ассортимента;
		3 5.5.11	виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос пирожных и тортов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		3 5.5.12	методы сервировки и подачи пирожных и тортов разнообразного ассортимента;
		3 5.5.13	требования к безопасности хранения готовых пирожных и тортов разнообразного ассортимента;
		3 5.5.14	правила маркирования упакованных пирожных и тортов разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток;
		3 5.5.15	правила, техника общения с потребителями;
		3 5.5.16	базовый словарный запас на иностранном языке.

РАЗДЕЛ 5. СТРУКТУРА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

5.1.1. Учебный план по программе подготовки *квалифицированных рабочих (ППКР)*

Индекс	Наименование	Всего – с учетом интенсификации до 40%, ак.ч.	В т.ч. в форме практической подготовки, ак.ч.	Курс изучения
1	2	3	4	5
Обязательная часть образовательной программы				
ОУД. 00	Общеобразовательный цикл	1476	750	
ОУД.01	Русский язык	72	36	1
ОУД.02	Литература	108	54	1
ОУД.03	Иностранный язык	144	144	1
ОУД. 04	Математика	232	50	1
ОУД. 05	История	136	46	1
ОУД. 06	Физическая культура	72	58	1
ОУД. 07	ОБЖ	68	46	1
ОУД. 08	Информатика и ИКТ	144	106	1
ОУД. 09	Физика	108	14	1
ОУД. 10	Химия	144	94	1
ОУД. 11	Обществознание	72	34	1
ОУД. 12	Биология	72	24	1
ОУД. 13	География	72	28	1
ОУД. 14	Основы проектной деятельности	32	16	1
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	180	72	
ОГСЭ.01	Психология и этика профессиональной деятельности	36	18	2
ОГСЭ.02	Основы финансовой грамотности	36	12	2
ОГСЭ.03	Экономика отрасли и предприятия	36	18	3
ОГСЭ.04	Формирование ключевых компетенций цифровой экономики	36	12	3
ОГСЭ.05	Родная литература	36	12	2
ОПБ	Обязательный профессиональный блок			
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	504	294	
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	36	18	2
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	36	26	2
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	36	26	2

ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	36	18	3
ОП.05	Основы калькуляции и учета	36	26	3
ОП.06	Охрана труда	36	26	3
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	36	26	2
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	36	18	2
ОП.09	Физическая культура	36	32	2
ОП.10	Организация производства	36	16	3
ОП.11	Эстетика и дизайн в оформлении кулинарных и кондитерских изделий	72	36	3
ОП.12	Организация обслуживания	36	14	3
ОП.13	Технология трудоустройства	36	12	3
ПМ.00	Профессиональный цикл	2160	1628	
ПМ. 01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	324	254	2
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	36	18	2
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	108	56	2
УП. 01	Учебная практика	72	72	2
ПП. 01	Производственная практика	108	108	2
ПМ 02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	396	270	2
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	72	36	2
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	180	90	2
УП. 02	Учебная практика	36	36	2
ПП. 02	Производственная практика	108	108	2
ПМ 03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	396	328	2
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	36	24	2
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	108	52	2
УП. 03	Учебная практика	72	72	2

ПП. 03	Производственная практика	180	180	2
ПМ 04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	324	252	3
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	36	18	3
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	108	54	3
УП. 04	Учебная практика	72	72	3
ПП. 04	Производственная практика	108	108	3
ПМ 05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебо-булочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	396	270	3
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	72	36	3
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	180	90	3
УП. 05	Учебная практика	72	72	3
ПП. 05	Производственная практика	72	72	3
Итого (минимальные требования):				
ДПБ	Дополнительный профессиональный блок <i>(ООО «Межрегиональная кейтеринговая компания»)</i>	324	254	3
ПА	Промежуточная аттестация	72		2-3
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация	36		3
Объем образовательной программы		4428	2744	1-3
Срок обучения		2 г. 10 мес.	X	1-3

5.1.2. Обоснование распределения часов вариативной части ОПОП-П

№ п/п	Код и наименование учебной дисциплины/профессионального модуля	Количество часов	Обоснование
1	ПМ.06 Приготовление блюд школьного меню	324	Дополнительный профессиональный блок по запросу работодателя ООО «Межрегиональная кейтеринговая компания» В результате освоения модуля студент должен научиться: - приготавливать блюда для лечебного и школьного питания с соблюдением технологического процесса приготовления и подачи; - оценивать качество готовой продукции; - составлять меню диетического питания в соответствии с требованиями диет 1, 2, 5, 7, 10, 9, школьного питания в соответствии с требованиями рационального питания; - составлять технологические карты на блюда диетического питания; - пользоваться Сборником рецептов блюд диетического питания знать: - принципы, основы лечебного и школьного питания; - классификацию, ассортимент, особенности технологии приготовления блюд для лечебного и школьного питания; - правила отпуска, режимы хранения и реализации, требования к качеству
2	ОГСЭ.01 Психология и этика профессиональной деятельности	36	В результате освоения дисциплины студент должен узнать: - основные понятия и определения в области психологии; - методы исследования в психологии, их практическое применение в профессиональной деятельности; - психологические свойства личности: понятие личности, темперамента и характера; - психологию общения, функции и виды общения, особенности делового общения; правила публичного выступления; - психологию коллектива и группы;

			- виды, источники, причины возникновения конфликтов и способы разрешения конфликтных ситуаций в профессиональной деятельности; - психологические особенности трудовой деятельности; принципы профессиональной этики; должен научиться: - выбирать оптимальный стиль взаимодействия в профессиональной деятельности с учетом психологических свойств личности человека; - применять техники и приемы делового общения в профессиональной деятельности; - предотвращать и регулировать конфликтные ситуации в профессиональной деятельности.
3	ОГСЭ.02 Основы финансовой грамотности	36	Целью изучения основ профессионального образования современного общества, финансовых институтах, финансовых продуктах, финансовых рисках, способах получения информации, позволяющей анализировать социальные ситуации и принимать индивидуальные финансовые решения с учетом их последствий и возможных альтернатив. Ключевыми задачами изучения финансовой грамотности с учётом преемственности являются: - овладение умениями получать, анализировать, интерпретировать и систематизировать финансовую информацию из различных источников, преобразовывать ее и использовать для самостоятельного решения учебно-познавательных, исследовательских и жизненных задач; - формирование представлений о грамотном финансовом поведении, включая типичные стратегии, действия, связанные с осуществлением социальных ролей в финансовой сфере жизнедеятельности человека; - совершенствование опыта применения полученных финансовых знаний и умений при анализе и оценке жизненных ситуаций, социальных фактов, поведения людей и собственных поступков с учётом профессиональной направленности

			организации среднего профессионального образования.
4	ОГСЭ.03 Экономика отрасли и предприятия	36	Целью изучения дисциплины «Экономика предприятий питания» является: сформировать у студентов представление о функционировании предприятий общественного питания как субъектов хозяйствования и объектов экономического управления; выявить отраслевые особенности их экономики и место в системе общественного воспроизводства. Задачами дисциплины являются: - дать студентам целостное представление о предприятии как основном субъекте предпринимательской деятельности, его целях, функциях, структуре ресурсов; получение студентами теоретических знаний и практических навыков в сфере экономики предприятий общественного питания; - раскрыть основы оценки эффективности и конкурентоспособности предприятия общественного питания на рынке; изучение экономических особенностей и принципов организации логистических и информационных процессов на предприятиях общественного питания; - научить студентов практическим навыкам по анализу и планированию объемных, качественных показателей деятельности предприятия общественного питания и самостоятельному принятию эффективных управленческих решений.
5	ОГСЭ.04 Формирование ключевых компетенций цифровой экономики	36	Новые экономические и технологические условия требуют реализации подходов по содействию в освоении ключевых компетенций цифровой экономики. В результате освоения дисциплины студент должен научиться: - воспринимать изменения в условиях производства, рыночной экономики и предпринимательства; - применять модельно-аналитические и информационно-коммуникационные технологии поддержки принятия решений в социально-экономических системах в условиях цифровой экономики; - анализировать, систематизировать и обобщать, экономические

			явления и процессы, происходящие в обществе с целью их применения в различных сферах деятельности; - пользоваться сервисными и прикладными программами; - применять основные принципы работы с информацией в глобальных компьютерных сетях; - находить и использовать необходимую экономическую информацию. В результате освоения дисциплины студент должен узнать: - современные технологии цифровой экономики; -теоретические и практические навыки в области формирования и развития цифровой экономики и управления ее структурными компонентами на базе применения современных информационных технологий и адекватного использования информационных ресурсов и факторов; -теоретические основы и закономерности функционирования рыночной экономики; - общие принципы работы с компьютером как средством управления информацией; основные методы работы с информацией в глобальных компьютерных сетях; - законодательство по охране авторских прав.
6	ОГСЭ.05 Родная литература	36	Изучение предмета «Родная литература (мордовская)» должно обеспечить достижение следующих целей: - воспитание и развитие личности, способной понимать и эстетически воспринимать произведения родной литературы, и обладающей гуманистическим мировоззрением, общероссийским гражданским сознанием и национальным самосознанием, чувством патриотизма и гордости от принадлежности к многонациональному народу России; - формирование познавательного интереса к родной литературе, воспитание ценностного отношения к ней как хранителю историко-культурного опыта мордовского народа, включение обучающегося в культурно-языковое поле своего народа и приобщение к его культурному наследию;

			- осознание исторической преемственности поколений, формирование причастности к свершениям и традициям своего народа и ответственности за сохранение мордовской культуры; - развитие у обучающихся интеллектуальных и творческих способностей, необходимых для успешной социализации и самореализации личности в многонациональном российском государстве.
7	ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	36	Изучение учебной дисциплины направлено на приобретение теоретических знаний, практических навыков проведения оценки качества пищевых продуктов с точки зрения возможности и целесообразности использования их в общественном питании. В результате освоения учебной дисциплины студент должен иметь практический опыт: - в соблюдении санитарно-эпидемиологических требований к процессам производства и реализации блюд, кулинарных, мучных и кондитерских изделий, закусок, напитков; - проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов.
8	ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров	36	Для реализации компетенций в соответствии со Спецификацией стандарта специалист должен знать и понимать: - Законодательство и принятые нормы, касающиеся закупки, хранения и подготовки сырья, - Показатели качества и безопасности пищевых продуктов, - Причины порчи пищи, - Пищевую ценность ингредиентов, - Принципы разработки сбалансированного меню различного назначения в соответствии с установленными ограничениями и бюджетом, виды и стили составления меню.
9	ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места	36	Изучение учебной дисциплины направлено на умения студентов: - организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности; - определять вид, выбирать в соответствии с потребностью

			производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты; - подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации
10	ОП.04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	36	Изучение учебной дисциплины направлено на получение будущими специалистами знаний правовых норм, регулирующих хозяйственную деятельность организаций. В результате освоения учебной дисциплины студент должен иметь практический опыт: - самостоятельной работы с правовой информацией, источниками права, в том числе нормативными правовыми актами, необходимыми для поддержки в профессиональной деятельности; - применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях.
11	ОП.05 Основы калькуляции и учета	36	Изучение учебной дисциплины направлено на получение будущими специалистами знаний - в оформлении документов первичной отчетности и ведения учета сырья, готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве, - в оформлении документов первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания; - в составлении товарного отчета за день; - в определении процентной доли потерь на производстве при различных видах обработки сырья; - в составлении план-меню, работе со сборником рецептов блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико - технологическими картами; - в расчете цен на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлении калькуляционных карт.
12	ОП.06 Охрана труда	36	В результате освоения учебной дисциплины студент должен научиться:

			- 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 том числе оценивать условия труда и уровень травмобезопасности; - проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ; - разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда; - вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда; - вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения; В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен узнать: - системы управления охраной труда в организации; - законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации; - обязанности работников в области охраны труда; - фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда; - возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом); - порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала); - порядок хранения и использования средств коллективной и

			индивидуальной защиты.
13	ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности	36	Изучение учебной дисциплины направлено на приобретение студентами теоретических знаний и практических умений в овладении иностранным языком в профессиональной деятельности. Изучение дисциплины позволяет: - продолжить формирование профессиональных компетенций будущих специалистов; - овладеть материалом рабочей программы в такой степени, чтобы использовать приобретенные знания и умения в профессиональной деятельности и повседневной жизни; - понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые); - понимать тексты на базовые профессиональные темы; - участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; - строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; - кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); - простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы
14	ОП.10 Организация производства	36	Дисциплина "Организация производства" имеет целью обучить студентов теоретическим основам организации производства, сформировать научно-прикладной аппарат дисциплины, ее основные категории, методологические особенности и базовые принципы, условия повышения эффективности организации производства с учетом факторов внешней и внутренней среды. В результате освоения дисциплины студент: должен узнать: - сущности, цели и задачи организации производства; - качественные свойства производственных систем, количественные взаимосвязи и закономерности развития производства;

			- условия и факторы рациональной организации производственного процесса, оптимально сочетающего функциональные, пространственные, временные, ресурсные параметры; должен научиться: - определять типы производственных процессов и их особенности; - применять экономико-математические модели в организации производства; - принимать решения, позволяющие сформировать требования к эффективной организации производства, которая соответствовала бы общей стратегии промышленного предприятия и приоритетным направлениям его развития; должен овладеть: - инструментами проектирования производственных процессов; - современными информационными технологиями и системным анализом при организации производства; - методами оценки и мониторинга эффективности производственных процессов; должен демонстрировать способность и готовность: - расчета основных показателей производства; - составления производственных планов; - анализа и оценки проектов развития производственных систем.
15	ОП.11 Эстетика и дизайн в оформлении кулинарных и кондитерских изделий	72	В результате освоения дисциплины студент должен научиться: - органолептически оценивать качество сырья для приготовления украшений; - пользоваться нормативной и специальной литературой; - пользоваться инструментами для карвинга; - создавать стиль в украшении посуды, стола и блюд; - разрабатывать новые виды оформления; - выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий; - выбирать различные способы и приемы приготовления отделочных полуфабрикатов для оформления кондитерских

			изделий; - определять режим хранения отделочных полуфабрикатов; - применять практические навыки и умения, развивать наблюдательность, композиционное чувство и художественный вкус; - проявлять свою творческую индивидуальность; В результате освоения дисциплины обучающийся должен узнать: - характеристику и ассортимент основных продуктов для приготовления украшений; - правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для создания гармоничных блюд и кондитерских изделий; - основные приемы изготовления украшений; - простейшие примеры декоративной вырезки; - основы карвинга; - правила подбора профессионального инструмента для карвинга; - характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления отделочных полуфабрикатов; - температурный режим и правила приготовления разных типов отделочных полуфабрикатов; - технику и варианты оформления блюд и кондитерских изделий; - требования к безопасности хранения блюд и кондитерских изделий; - актуальные направления в оформлении и декорировании блюд и кондитерских изделий.
16	ОП.12 Организация обслуживания	36	Целью изучения дисциплины «Организация обслуживания» является: формирование знаний об основах организации обслуживания, ее общих принципах, методах и положений независимо от форм собственности, направлений деятельности. Изучение учебной дисциплины позволит: - ознакомить с организацией обслуживания, классификацией и особенностями предоставления услуг обслуживания; с организацией подготовки к обслуживанию

			потребителей. - научить разрабатывать направления достижения максимального удовлетворения покупательского спроса и повышения качества обслуживания. - сформировать навыки работы по организации эффективного обслуживания потребителей
17	ОП.13 Технология трудоустройства	36	В результате освоения дисциплины развивается способность решать вопросы построения профессиональной карьеры. Задачи освоения дисциплины: - Знание вопросов трудового законодательства, реальной ситуации на рынке труда, принципов планирования и управления карьерой, возможных способов поиска работы, правовых аспектов взаимоотношения с работодателем, принципов делового общения. - Умение анализировать изменения, происходящие на рынке труда, и учитывать их в профессиональной деятельности, эффективно использовать теоретические знания при поиске работы. - Владение навыками составления резюме, карьерного плана, сопроводительного и рекомендательного письма, прохождения интервью, самопрезентации, эффективного делового общения.
18	Промежуточная аттестация	72	Промежуточный контроль знаний
19	ГИА	36	Итоговый контроль знаний
Итого		1044	

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.	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	ПМ. 01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	108	2	Мясо-рыбный цех	Шеф повар
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	108	2	Горячий цех	Шеф повар
3.	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПМ 03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	180	3	Овощной цех, Холодный цех	Шеф повар
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	108	3	Холодный цех	Шеф повар
5.	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	ПМ 05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	72	4	Пекарский цех	Шеф повар
6.	Приготовление блюд школьного меню	ПМ.06	Приготовление блюд школьного меню	108	4	Школьная столовая	Шеф повар

5.3.1. По программе подготовки квалифицированных рабочих

[illegible]

Обозначения:

	Модули и дисциплины (обязательная часть)		Модули и дисциплины (вариативная часть)
	Промежуточная аттестация		Каникулы
	Практики		Государственная итоговая аттестация

Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

	обучение						Промежуточная аттестация, нед.	Практика, нед.	ГИА, нед	Каникулы, нед.	Всего, нед.
	Всего за год		1 семестр		2 семестр						
	нед.	час.	нед.	час.	нед.	час.					
1 курс	39	1404	16,5	594	22,5	810	2	0		11	52
2 курс	24	864	11,5	414	12,5	450	1	16		11	52
3 курс	26	936	11,5	414	14,5	522	1	13	1	11	43
Итого, час		3204		1422		1782	144	1044	36		
Итого, нед	89		39,5		49,5		4	29	1	33	147

уч.час.	4248
ПА	144
ГИА	36
	4428

	ОЧ	ВЧ	ГИА
часы	3348	1044	36
нед	93	29	1

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, определенных отраслевыми требованиями (корпоративной культурой).

Задачи:

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

5.4.2. Рабочая программа воспитания представлена в приложении 4.

5.5. Календарный план воспитательной работы

Календарный план воспитательной работы представлен в приложении 4.

РАЗДЕЛ 6. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

6.1. Требования к материально-техническому обеспечению образовательной программы

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

Перечень специальных помещений.

Кабинеты:

- Кабинет русского языка и литературы
- Кабинет охраны труда и безопасности жизнедеятельности
- Кабинет общественных дисциплин
- Кабинет истории
- Кабинет микробиологии, санитарии и гигиены, экологических основ природопользования

- Кабинет немецкого языка
- Лаборатория информатики и ИКТ в профессиональной деятельности
- Кабинет английского языка
- Кабинет математики
- Кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства
- Кабинет технического оснащения и организации рабочего места
- Кабинет организации производства, организации обслуживания
- Кабинет физики
- Кабинет экономики, менеджмента и маркетинга
- Кабинет географии, астрономии
- Лаборатория физической и коллоидной химии, аналитической химии и контроль качества
- Кабинет технологии приготовления пищи
- Кабинет товароведения продовольственных товаров, документального обеспечения управления

Лаборатории:

- Лаборатория контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

Мастерские:

- Рабочая зона «Технология специальных видов питания: школьное питание»
- Рабочая зона «Хлебопечение»
- Рабочая зона «Производство хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий на технологических линиях»
- Рабочая зона «Кондитерское дело»
- Рабочая зона «Национальная кухня»

Залы:

- библиотека, читальный зал
- актовый зал
- спортивный зал.

6.1.2. Материально-техническое оснащение лабораторий, мастерских и баз практики по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

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 материальнотехнического обеспечения, включает в себя:

6.1.2.1. Оснащение кабинетов

Кабинеты общеобразовательных дисциплин.

	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
	Учебная доска	Доска настенная с полимерным покрытием

		зеленого цвета. 90-120см, трехэлементная, меловая, магнитная.
	Рабочие места по количеству обучающихся	Двухместный ученический стол в комплекте со стульями. Столешница 120х50см, высота 760 мм.
	Рабочее место преподавателя	Двухтумбовый рабочий стол со стулом.
II Технические средства		
Основное оборудование		
	Персональный компьютер	с лицензионным программным обеспечением
	Мультимедийный проектор	Качество изображения - Full HD. Световой поток - 1800 лм. Максимальное разрешение 1280*800. 3 режима яркости.
	Мультимедийный экран	Мультимедийный экран Digis ELECTRA-F DSEF-16907. Диагональ -9. Размеры-10 Эффективный угол обзора-10. Диагональ 150 дюймов, размеры рабочей поверхности составляют 330×187 см. Угол обзора 160°, коэффициент усиления равен 1.
	Многофункциональное устройство (принтер-копир-сканер)	лазерный, черно-белая печать
	Компьютерный стол	Размер: 1000*600*750 цвет бук.

Кабинет микробиологии, санитарии и гигиены, экологических основ природопользования

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
	Учебная доска	Доска настенная с полимерным покрытием зеленого цвета. 90-120см, трехэлементная, меловая, магнитная.
	Рабочие места по количеству обучающихся	Двухместный ученический стол в комплекте со стульями. Столешница 120х50см, высота 760 мм.
	Рабочее место преподавателя	Двухтумбовый рабочий стол со стулом.
II Технические средства		
Основное оборудование		
	Персональный компьютер	с лицензионным программным обеспечением
	Мультимедийный проектор	Качество изображения - Full HD. Световой поток - 1800 лм. Максимальное разрешение 1280*800. 3 режима яркости.
	Мультимедийный экран	Мультимедийный экран Digis ELECTRA-F DSEF-16907. Диагональ -9. Размеры-10 Эффективный угол обзора-10. Диагональ 150 дюймов, размеры рабочей поверхности составляют 330×187 см. Угол обзора 160°, коэффициент усиления равен 1.
	Многофункциональное устройство (принтер-копир-сканер)	лазерный, черно-белая печать
	Компьютерный стол	Размер: 1000*600*750

Кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
	Учебная доска	Доска настенная с полимерным покрытием зеленого цвета. 90-120см, трехэлементная, меловая, магнитная.
	Рабочие места по количеству обучающихся	Двухместный ученический стол в комплекте со стульями. Столешница 120х50см, высота 760 мм.
	Рабочее место преподавателя	Двухтумбовый рабочий стол со стулом.
II Технические средства		
Основное оборудование		
	Персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением	с лицензионным программным обеспечением
	Мультимедийный проектор	Качество изображения - Full HD. Световой поток - 1800 лм. Максимальное разрешение 1280*800. 3 режима яркости.
	Мультимедийный экран	Мультимедийный экран Digis ELECTRA-F DSEF-16907. Диагональ -9. Размеры-10 Эффективный угол обзора-10. Диагональ 150 дюймов, размеры рабочей поверхности составляют 330×187 см. Угол обзора 160°, коэффициент усиления равен 1.
	Многофункциональное устройство (принтер-копир-сканер)	лазерный, черно-белая печать
	Компьютерный стол	Размер: 1000*600*750

Кабинет технического оснащения и организации рабочего места

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
	Учебная доска	Доска настенная с полимерным покрытием зеленого цвета. 90-120см, трехэлементная, меловая, магнитная.
	Рабочие места по количеству обучающихся	Двухместный ученический стол в комплекте со стульями. Столешница 120х50см, высота 760 мм.
	Рабочее место преподавателя	Двухтумбовый рабочий стол со стулом.
II Технические средства		
Основное оборудование		
	Персональный компьютер	с лицензионным программным обеспечением
	Мультимедийный проектор	Качество изображения - Full HD. Световой поток - 1800 лм. Максимальное разрешение 1280*800. 3 режима яркости.
	Мультимедийный экран	Мультимедийный экран Digis ELECTRA-F

		DSEF-16907. Диагональ -9. Размеры-10 Эффективный угол обзора-10. Диагональ 150 дюймов, размеры рабочей поверхности составляют 330×187 см. Угол обзора 160°, коэффициент усиления равен 1.
	Многофункциональное устройство (принтер-копир-сканер)	лазерный, черно-белая печать
	Компьютерный стол	Размер: 1000*600*750 цвет бук.

Кабинет организации производства, организации обслуживания

№	Наименование оборудования	Техническое описание

I Специализированная мебель и системы хранения

Основное оборудование

	Учебная доска	Доска настенная с полимерным покрытием зеленого цвета. 90-120см, трехэлементная, меловая, магнитная.
	Рабочие места по количеству обучающихся	Двухместный ученический стол в комплекте со стульями. Столешница 120х50см, высота 760 мм.
	Рабочее место преподавателя	Двухтумбовый рабочий стол со стулом.

II Технические средства

Основное оборудование

	Персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением	с лицензионным программным обеспечением
	Мультимедийный проектор	Качество изображения - Full HD. Световой поток - 1800 лм. Максимальное разрешение 1280*800. 3 режима яркости.
	Мультимедийный экран	Мультимедийный экран Digis ELECTRA-F DSEF-16907. Диагональ -9. Размеры-10 Эффективный угол обзора-10. Диагональ 150 дюймов, размеры рабочей поверхности составляют 330×187 см. Угол обзора 160°, коэффициент усиления равен 1.
	Многофункциональное устройство (принтер-копир-сканер)	лазерный, черно-белая печать
	Компьютерный стол	Размер: 1000*600*750

Кабинет экономики, менеджмента и маркетинга

№	Наименование оборудования	Техническое описание

I Специализированная мебель и системы хранения

Основное оборудование

	Учебная доска	Доска настенная с полимерным покрытием зеленого цвета. 90-120см, трехэлементная, меловая, магнитная.
	Рабочие места по количеству обучающихся	Двухместный ученический стол в комплекте со стульями. Столешница 120х50см, высота 760 мм.
	Рабочее место преподавателя	Двухтумбовый рабочий стол со стулом.

II Технические средства		
Основное оборудование		
	Персональный компьютер	с лицензионным программным обеспечением
	Мультимедийный проектор	Качество изображения - Full HD. Световой поток - 1800 лм. Максимальное разрешение 1280*800. 3 режима яркости.
	Мультимедийный экран	Мультимедийный экран Digis ELECTRA-F DSEF-16907. Диагональ -9. Размеры-10 Эффективный угол обзора-10. Диагональ 150 дюймов, размеры рабочей поверхности составляют 330×187 см. Угол обзора 160°, коэффициент усиления равен 1.
	Многофункциональное устройство (принтер-копир-сканер)	лазерный, черно-белая печать
	Компьютерный стол	Размер: 1000*600*750

Кабинет технологии приготовления пищи

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
	Учебная доска	Доска настенная с полимерным покрытием зеленого цвета. 90-120см, трехэлементная, меловая, магнитная.
	Рабочие места по количеству обучающихся	Двухместный ученический стол в комплекте со стульями. Столешница 120x50см, высота 760 мм.
	Рабочее место преподавателя	Двухтумбовый рабочий стол со стулом.

II Технические средства		
Основное оборудование		
	Персональный компьютер	с лицензионным программным обеспечением
	Мультимедийный проектор	Качество изображения - Full HD. Световой поток - 1800 лм. Максимальное разрешение 1280*800. 3 режима яркости.
	Мультимедийный экран	Мультимедийный экран Digis ELECTRA-F DSEF-16907. Диагональ -9. Размеры-10 Эффективный угол обзора-10. Диагональ 150 дюймов, размеры рабочей поверхности составляют 330×187 см. Угол обзора 160°, коэффициент усиления равен 1.
	Многофункциональное устройство (принтер-копир-сканер)	лазерный, черно-белая печать
	Компьютерный стол	Размер: 1000*600*750

Кабинет товароведения продовольственных товаров, документального обеспечения управления

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		

Основное оборудование		
	Учебная доска	Доска настенная с полимерным покрытием зеленого цвета. 90-120см, трехэлементная, меловая, магнитная.
	Рабочие места по количеству обучающихся	Двухместный ученический стол в комплекте со стульями. Столешница 120х50см, высота 760 мм.
	Рабочее место преподавателя	Двухтумбовый рабочий стол со стулом.
II Технические средства		
Основное оборудование		
	Персональный компьютер	с лицензионным программным обеспечением
	Мультимедийный проектор	Качество изображения - Full HD. Световой поток - 1800 лм. Максимальное разрешение 1280*800. 3 режима яркости.
	Мультимедийный экран	Мультимедийный экран Digis ELECTRA-F DSEF-16907. Диагональ -9. Размеры-10 Эффективный угол обзора-10. Диагональ 150 дюймов, размеры рабочей поверхности составляют 330×187 см. Угол обзора 160°, коэффициент усиления равен 1.
	Многофункциональное устройство (принтер-копир-сканер)	лазерный, черно-белая печать
	Компьютерный стол	Размер: 1000*600*750

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

Кабинет «Читальный зал»

	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
	Стол библиотекаря с ящиками для хранения/тумбой	Рабочий стол библиотекаря: габариты стола 900х700х750см. Стул подъемо-поворотный.
	Кресло библиотекаря	Кресло с регулируемой высотой сиденья, уровнем наклона спинки, оснащено колесиками, с подлокотниками.
	Стол ученический	Стол ученический, столешница 120х50см, высота 760 мм.
	Стул ученический	Стул ученический, основа – металлический каркас из квадратной трубы, окрашенный износостойким полимерным покрытием.
	Стеллажи библиотечные	Основа каркасной части стеллажей: сплошная стойка, переставные полки.
	Шкаф закрытый для хранения учебного оборудования	Размер: не менее 75х35х70 см; Толщина стенок не менее 16 мм из ламинированной ДСП
	Шкаф для газет и журналов	Размер шкафа: 760х558х1318мм. Материал: ЛДСП. Корпус на прямоугольном основании

	выполнен из ЛДСП.
II Технические средства	
Основное оборудование	
Персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением	с лицензионным программным обеспечением
Мультимедийный проектор	Периферийное устройство для вывода визуальной информации методом проецирования картинки на большом экране.
Мультимедийный экран	В качестве экрана используется проекционное полотно со специальным покрытием, улучшающим видимость светового потока.

Кабинет «Актный зал»

Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения	
Основное оборудование	
Секционные стулья	Металлокаркас: труба 60х30мм., полимерно – порошковое покрытие металлокаркаса, мягкий элемент спинки/сиденья: поролон 30мм., обивка мягкого элемента – искусственная кожа.
Трибуна для докладчика	Габариты: 630х560х1170мм. Материал: ЛДСП 16мм., кромка – ПВХ 2 мм, дополнительно колеса.
II Технические средства	
Основное оборудование	
Интерактивный программно-аппаратный комплекс мобильный или стационарный (программное обеспечение (ПО), проектор, крепление в комплекте) или проектор и экран для проектора,	Базовая комплектация оснащения включает в себя большой экран с мощным проектором, без которых невозможен показ видеоматериалов, презентаций, наглядных пособий.
Компьютер с периферией/ноутбук с подключением к локальной сети Интернет (лицензионное программное обеспечение (ПО), система защиты от вредоносной информации),	
Музыкальное и звуковое оборудование (акустическая система/музыкальный центр/микрофоны/микшерные пульты/музыкальные инструменты),	Система усиления и разложения звука в акустической системе. Приборы для актового зала усилители, микрофоны, система для обработки звука, акустическая система, электронные музыкальные инструменты.

6.1.2.3. Оснащение лабораторий

Лаборатория контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции

Наименование оборудования	Техническое описание
Аквадистиллятор	Производительность, л/ч 25

электрический	Автоматическая система контроля Время установления рабочего режима, мин 30; Расход воды, л\ч 350 Электропитание, В\Гц 380\50 Электробезопасность Класс I
Анализатор влажности	Максимальная нагрузка (Max), г 60 Минимальная нагрузка (Min), г 0,01 Дискретность отчёта показаний, мг 0,1 Диапазон измерения влажности или сухого остатка, % От 0,6 до 100 диапазон рабочих температур, °C от + 10 до + 40 диапазон относительной влажности, % 40 до 80
Измеритель деформации клейковины	Предел измерения деформации клейковины: мм от 10,55 до 0 ед. ИДК от 0 до 150,7 Время непрерывной работы, ч 8 Напряжение переменного тока, В, Гц 220±22, 50 Потребляемая мощность кВА, не более 0,5
Шкаф сушильный	Номинальная температура в рабочем пространстве 350 °C Номинальная мощность 2 кВт Объем 36 л Стабильность поддержания температуры в установившемся режиме ± 2
Люминоскоп	Мощность не более, Вт 40 Длина излучаемой волны, Нм 365 Габариты, мм 325×192×360
Аналитические весы	Емкость 0~60/60~210 г, Читабельность 0,1/1 мг Повторяемость 0,2/1 мг, Размер платформы 80 мм Время стабилизации 4 сек Высота рабочего пространства 240 мм Источник питания 110-220 В, 50/60 Гц
Ареометр для измерения плотности (пищевое производство)	Ареометр для измерения плотности (пищевое производство)
Аналог прибора Журавлева	Прибор для определения пористости хлеба по методу Завьялова.
Рефрактометр, с поверкой	Диапазон измерений показателя преломления nD от 1,3 до 1,7 Диапазон показаний массовой доли сухих веществ (сахарозы) в растворе от 0 до 95 % Предел допускаемой основной абсолютной погрешности измерений по показателю преломления nD по средней дисперсии nF-nC ±1•10-4, ±1,5•10-4 Сходимость показаний преломления nD, не более 5•10-5
Мельница (Магнитный замок)	Объём чашки, мл 260 Допустимое количество размолотого продукта в час, кг 1,6 Время размола навески в 50 г, с 15 - 20 Диапазон установки таймера, с 1 - 60 Скорость вращения ножей (регулируемая), об/мин 5000 - 25000 Уровень шума, дБ 65 - 70 Электропитание однофазная сеть переменного тока 220 В, 50 Гц

	Потребляемая мощность, ВА 1050 Время срабатывания защиты от перегрузки, с 2
Центрифуга лабораторная	Питание от сети переменного тока: Потребляемая мощность, V – А 220 Напряжение, V 200, Частота, Hz 50 Максимальный фактор разделения 1670 Максимальный объем центрифугата, ml 150
Печь муфельная	Объем рабочей камеры, л 10 Диапазон регулирования температуры в электропечи с многофункциональным блоком МКУ, °С от 50 до 1100
Термостат суховоздушный	Автоматическое управление Объем камеры: 80 л Корпус: металл с порошковым покрытием Камера: нержавеющая сталь Потребляемая мощность: 250 Вт Задаваемые температуры: t окр. ср. +5...+60 °С
Сахариметр	Диапазон измерений в международных сахарных градусах при длине волны $\lambda=589,3$ нм, °S от минус 40 до плюс 120 Шкала сахариметра должна быть приведена к температуре, °С 20 Габаритные размеры, мм, не более длина 870, ширина 200

6.1.2.4. Оснащение мастерских рабочих зон

Рабочая зона «Технология специальных видов питания: школьное питание»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
	Общая зона	
1	Облучатель бактерицидный настенный	942х54х162мм, 220В, 0,15кВт, 2 лампы, 2 стартера в комплекте (поставляются без вилки). Облучатель комбинированный с двумя бактерицидными лампами: одна- открытая, вторая- защищена специальным экраном.
2	Прилавок для 2 блюд	1120х1040х850, с розеткой 220В
3	Прилавок для гор.напитк	1120х1040х850, с двумя розетками 220В
4	Стол пристенный	1800х700х850; Столешница усилена ЛДСП, борт, полка, каркас труба 40х40мм, рег. опоры, нерж. ст. AISI 430
5	Прилавок для 2 блюд	1120х1040х1375, 380В, 2,4кВт, с гастроемк.
6	Электрокипятиль ник	440х440х490мм, 220В, 2,5кВт, 30 литров, заливной, съемный закрытый тэн, темп режим +30/+100град, индикатор нагрева, визуальный контроль уровня воды, автоматический контроль температуры воды, рабочий и аварийный термостаты
7	Мармит горшочек для супа	285х285х352, 220В, 0,3кВт, 5 л, 0-95С, цельнотянутая емкость для супа из нерж стали, магниты для меню, корпус из эмалированной стали
8	Прилавок для холодных блюд	1120х1040х1700, 380В, 0,67кВт, с гастроемк.
9	Прилавок для приборов	630х700х1375
10	Лампа инсектицидная ловушка для	390х115х300мм, 220В, 2 лампы, 2х10Вт, площадь действия 80 м2, цепь для подвешивания, электромагнит, трансформатор

	насекомых	
11	Стеллаж	1200х500х1850, 4 сплошные усиленные полки, каркас уголок 40х40мм, рег. опоры, нерж. сталь AISI 430, шаг полки 100мм, разборный
12	Стеллаж	1500х500х1850, 4 сплошные усиленные полки, каркас уголок 40х40мм, рег. опоры, нерж. сталь AISI 430, шаг полки 100мм, разборный
13	Устройство душирующее в комплекте со смесителем	1000х300х225 мм, вес 6 кг, резьба для подключения смесителя 1/2" М. Крепление к стене
14	Рукомойник	Настенный, коленный клапан включения холодной воды, цельная емкость 400х310х140мм, нерж. сталь AISI 304
15	Стол пристенный	900х600х850; Столешница усилена ЛДСП, борт, полка, каркас труба 40х40мм, регулируемые опоры, нерж. сталь AISI 430
16	Ванна моечная двойная	Две цельнотянутые емкости 500х500х300мм, сливной сифон, бортик, рег. опоры, нерж. сталь AISI 304
17	Стеллаж для подносов	9 уровней для подносов до 380х460мм, колеса 75мм/ 2 со стопором, нерж. сталь AISI 304
18	Стол для сбора отходов левый	Отверстие 180мм слева, столешница усилена ЛДСП, борт, каркас труба, рег. опоры, нерж. ст. AISI 304
19	Тележка сервировочная	800х500х900, с бортиками
20	Ванна моечная тройная	Три цельнотянутых емкости 400х500х300мм, сливной сифон, бортик, рег. опоры, нерж. сталь AISI 304
21	Зонт вытяжной пристенный	1100 м3/час, лабиринтный жиросъемный фильтр
22	Подсветка для зонта	Для пристенных зонтов до 1500мм(длина)
23	Машина посудомоечная	655х785х1480мм; 380Вт; 7,1кВт; с 2-мя дозаторами; 48/30/20 корз./час; корз.500х500; макс.выс.посуды 405мм; подкл.теплая вода
24	Смягчитель воды	Объем: 12 л, размеры прибора: 190 (диаметр)х 255(с учетом кранов)х500мм, габариты коробки: 270х210х560мм, 9,5кг, подключение воды 3/4, давление подаваемой воды - мин 1 Бар - макс 8 Бар, макс. поток воды - 1000 л/час, подключение воды 3/4, температура помещения - мин 4 °С - макс 35 °С, количество соли для регенерации - 1,5 кг
25	Стол для чист.посуды	800х760, для всех купольных ПММ, универсал.
26	Стеллаж	1500х500х1850, 4 сплошные усиленные полки, каркас уголок 40х40мм, рег. опоры, нерж. сталь AISI 430, шаг полки 100мм, разборный
27	Устройство душирующее в комплекте со смесител	1000х300х225 мм, вес 6 кг, резьба для подключения смесителя 1/2" М. Крепление к стене
28	Ванна моечная	Цельнотянутая емкость 600х500х300мм, сливной сифон, бортик, рег. опоры, нерж. сталь AISI 304
29	Полка навесная для сушки посуды	1200х300х300; нерж.сталь AISI 430, нерж Ложементы

30	Стеллаж	1000х400х1850,4 сплошные усиленные полки, каркас уголок 40х40мм,рег. опоры, нерж. сталь AISI 430, шаг полки 100мм, разборный
31	Ванна моечная	Котломоечная емкость 500мм гл, сливной сифон, бортик, регулируемые опоры, нерж. сталь AISI 304
	Горячий цех	
1	Стеллаж	1500х500х1850,4 сплошные усиленные полки, каркас уголок 40х40мм,рег. опоры, нерж. сталь AISI 430, шаг полки 100мм, разборный
2	Шкаф холодильный с глухой дверью	697*925*h1960мм; 200 В; 0,35 кВт; 700 л; 0/+6С; 1 глухая дверь; 4 полки GN2/1; t окружающей среды до +40С; тип охлаждения - динамический; электронный блок управления; тип размораживания - автоматический; замок
3	Облучатель бактерицидный настенный	942х54х162мм, 220В, 0,15кВт, 2 лампы Philips/Osram, 2 стартера в комплекте (поставляются без вилки). Облучатель комбинированный с двумя бактерицидными лампами: одна-открытая, вторая- защищена специальным экраном.
4	Рукомойник	Настенный, коленный клапан включения холодной воды, цельная емкость 400х310х140мм, нерж. сталь AISI 304
5	Полка навесная для досок	600х300х450, нерж.сталь AISI 430
6	Весы эл.порционные	10кг/2г, платформа 340х215, 220В
7	Весы эл.порционные	5кг/1г, платформа 340х215,220В
8	Полка навесная	1200х300х300; сплошная; нерж.сталь AISI 430
9	Полка навесная	1500х300х300; сплошная; нерж.сталь AISI 430
10	Стол холодильный	1390х700хh850мм, 220В; 0,22 кВт, объем - 350 л, -2/+10С, кол-во дверц - 2, расположение агрегата - боковое, тип охлаждения - динамический, тип оттайки - автоматический, панель управления - электронная, материал корпуса и столешницы - нержавеющей сталь
11	Стол пристенный	1500х600х850;Столешница усилена ЛДСП, борт, полка, каркас труба 40х40мм, регулируемые опоры, нерж. сталь AISI 430
12	Стол центральный	1200х700х850, Столешница усилена ЛДСП, полка, каркас труба 40х40мм, рег. опоры, нерж. ст. AISI 430
13	Ванна моечная	Цельнотянутая емкость 500х500х300мм, сливной сифон, бортик, рег. опоры, нерж. сталь AISI 304
14	Стол центральный	1800х500х850; Столешница усилена ЛДСП, полка, каркас труба 40х40мм, рег. опоры, нерж. ст. AISI 430
15	Зонт приточно-вытяжной центральный	4500 м3/час, лабиринтный жиросъемный фильтр
16	Сковорода опрокидывающаяся	840х905х925, 380В, 9 кВт, 40 л
17	Зонт вытяжной пристенный	2400 м3/час, лабиринтный жиросъемный фильтр
18	Подсветка для зонта	Для пристенных зонтов 1600 - 2300мм(длина)
19	Подставка для	6 уров. GN 1/1, нерж.

	пароконвект	
20	Пароконвектомат	840х795,5х788,5, 380В, 9,5кВт, 6хGN1/1
21	Овощерезка + протирка	600х340х650мм, 380В, 1кВт, 350кг/ч при нарезке сырого картофеля, 600кг/ч при протирке картофеля, 9 видов нарезки (8 дисков + 2 решетки), 2 вида протирки (2 диска + ротор лопастной). Входит комплект для нарезки картофеля фри
22	Плита индукционная четырехконфорочная на подставке	800х900х900мм, 220В, 14кВт, 9 ур-ней мощности и 10 темпер. режимов, 60-240град, электронно-механическая панель управления, корпус из нерж. стали, Макс. рекомендованная нагрузка 25кг., подставка в комплекте, 4 конфорки с автономным управлением
23	Миксер	220В, 290 Вт; вариатор - от 2000 до 12500 об/мин (миксер) и от 350 до 1560 об/мин (венчик); для объема 12л; нож, насадка, венчик и штанга 240 мм - полностью из н/стали + 1 настенный держатель + 1 ключ для сборки/разборки ножа
	Холодный цех	
1	Стеллаж	1200х500х1850, 4 сплошные усиленные полки, каркас уголок 40х40мм, рег. опоры, нерж. сталь AISI 430, шаг полки 100мм, разборный
2	Шкаф холодильный с глухой дверью	697*925*h1960мм; 200 В; 0,35 кВт; 700 л; 0/+6С; 1 глухая дверь; 4 полки GN2/1; t окружающей среды до +40С; тип охлаждения - динамический; электронный блок управления; тип размораживания - автоматический; замок
3	Облучатель бактерицидный настенный	942х54х162мм, 220В, 0,15кВт, 2 лампы Philips/Osram, 2 стартера в комплекте (поставляются без вилки). Облучатель комбинированный с двумя бактерицидными лампами: одна-открытая, вторая- защищена специальным экраном.
4	Рукомойник	Настенный, коленный клапан включения холодной воды, цельная емкость 400х310х140мм, нерж. сталь AISI 304
5	Стол пристенный	1000х700х850; Столешница усилена ЛДСП, борт, полка, каркас труба 40х40мм, рег. опоры, нерж. ст. AISI 430
6	Полка навесная для досок	600х300х450, нерж.сталь AISI 430
7	Стерилизатор	Ультрафиолетовая дезактивация на 18 ножей
8	Весы эл.порционные	5кг/1г, платформа 340х215,220В
9	Ванна моечная двойная	Две цельнотянутые емкости 500х500х300мм, сливной сифон, бортик, рег. опоры, нерж. сталь AISI 304
10	Стол холодильный	1835х700хh850мм, 220В; 0,46 кВт; объем - 505 л, -2/+10С, кол-во дверц - 3, расположение агрегата - боковое, тип охлаждения - динамический, тип оттайки - автоматический, панель управления - электронная, материал корпуса и столешницы - нержавеющей сталь
11	Полка навесная	1200х300х300; сплошная; нерж.сталь AISI 430
12	Стол пристенный	700х700х850; Столешница усилена ЛДСП, борт, полка, каркас труба 40х40мм, рег. опоры, нерж. ст. AISI 430
13	Миксер	220 В, 270 Вт; вариатор - от 2000 до 12500 об/мин (миксер) и от 350 до 1560 об/мин (венчик); для объема 9л; нож, насадка, венчик и штанга 190 мм - полностью из н/стали + 1 настенный держатель + 1 ключ для сборки/разборки ножа
14	Стол пристенный купе	1200х700х850, Купе, Столешница усилена ЛДСП, борт, каркас труба 40х40мм, 2-полки, нерж.сталь AISI430 регулируемые

		опоры
15	Слайсер	479х415х365мм, 220В, 0,15кВт, диаметр ножа 250 мм, толщина нарезки 0,2-12 мм, корпус- окраш. алюминий, каретка- нерж. сталь, заточное устройство в комплекте
16	Хлеборез	685х682х773мм; 121кг; 220В; 0,49кВт; до 200 нарезок/ч; нарезка 11мм; макс.размер нарезки 440х300х180мм; стальной нож 13х0,5мм
17	Тележка сервировочная	800х500х850, AISI 430, три полки, два колеса оборудованы тормозом
	Пекарский цех	
1	Стеллаж	1000х500х1850,4 сплошные усиленные полки, каркас уголок 40х40мм,рег. опоры, нерж. сталь AISI 430, шаг полки 100мм, разборный
2	Облучатель бактерицидный настенный	942х54х162мм, 220В, 0,15кВт, 2 лампы Philips/Osram, 2 стартера в комплекте (поставляются без вилки). Облучатель комбинированный с двумя бактерицидными лампами: одна- открытая, вторая- защищена специальным экраном.
3	Ванна моечная	Цельнотянутая емкость 400х500х300мм, сливной сифон, бортик, рег. опоры, нерж. сталь AISI 304
4	Рукомойник	Настенный, коленный клапан включения холодной воды, цельная емкость 400х310х140мм, нерж. сталь AISI 304
5	Полка навесная для досок	600х300х450, нерж.сталь AISI 430
6	Полка навесная	Нерж. сталь AISI 304, верхнее расположение кронштейна крепления,сплошная полка с ребром жесткости
7	Стол пристенный	1000х600х850; Столешница усилена ЛДСП, борт, полка, каркас труба 40х40мм, регулируемые опоры, нерж. сталь AISI 430
8	Шкаф холодильный с глухой дверью	697*695*h1960мм; 220 В; 0,35 кВт; 500 л; 0/+6С; 1 глухая дверь; 4 полки; t окружающей среды до +40С; тип охлаждения - динамический; электронный блок управления; тип размораживания - автоматический; замок
9	Стол кондитерский	1500х800х850, каркас, полка AISI430, столешница - бук
10	Стол пристенный	900х600х850; Столешница усилена ЛДСП, борт, полка, каркас труба 40х40мм, регулируемые опоры, нерж. сталь AISI 430
11	Весы эл.порционные	5кг/1г, платформа 340х215,220В
12	Стеллаж передвижной	600х500х1800,12 уровней, листы 600х400
13	Миксер планетарный	424х328х415 мм, 220В, 1.2 кВт, объем дежи 7 л, 6 скоростей, 190 об/мин, режим пульсации, корпус и защитная решетка пластик, дежа и насадки нерж сталь
14	Зонт вытяжной пристенный	1300 м3/час, лабиринтный жиросъемный фильтр
15	Подсветка для зонта	Для пристенных зонтов до 1500мм(длина)
16	Тестомес спиральный	390х670х735 мм, 2 скорости, вес 81 кг, напряжение 380 В, мощность 0,75 кВт (на первой скорости) и 1,1 кВт (на второй скорости), съёмная дежа на 22л/17кг, диаметр дежи 36 см, производительность 56 кг/ч, колёса, таймер 30 мин
17	Печь	865х960х1170, 380 В, 10 уровней для противней 600х400 мм;

	конвекционная	максимальная температура в камере +270 °С;
18	Шкаф расстоечный	кВт 1,6; В 230 Расход электроэнергии для поддержания температуры 40°С, кВт•ч 0,45 Диапазон регулирования температуры воздуха в рабочей камере, °С +30...+85 Максимальное количество мест, шт. противней 600х400 - 12 шт. Максимально допустимая нагрузка на один противень, кг 2,4
	Мясо-рыбный цех	
1	Стеллаж	1300х500х1850; 4 сплошные усиленные полки, каркас уголок 40х40мм, рег. опоры, нерж. сталь AISI 430, шаг полки 100мм, разборный
2	Шкаф холодильный с глухой дверью	697*925*h1960мм; 200 В; 0,35 кВт; 700 л; 0/+6С; 1 глухая дверь; 4 полки GN2/1; t окружающей среды до +40С; тип охлаждения - динамический; электронный блок управления; тип размораживания - автоматический; замок
3	Облучатель бактерицидный настенный	942х54х162мм, 220В, 0,15кВт, 2 лампы Philips/Osram, 2 стартера в комплекте (поставляются без вилки). Облучатель комбинированный с двумя бактерицидными лампами: одна-открытая, вторая- защищена специальным экраном.
4	Ванна моечная	Цельнотянутая емкость 400х500х300мм, сливной сифон, бортик, рег. опоры, нерж. сталь AISI 304
5	Рукомойник	Настенный, коленный клапан включения холодной воды, цельная емкость 400х310х140мм, нерж. сталь AISI 304
6	Весы эл.порционные	25кг/5г, платформа 340х215, 220В
7	Полка навесная для досок	600х300х450, нерж.сталь AISI 430
8	Стол пристенный	1100х600х850; Столешница усилена ЛДСП, борт, полка, каркас труба 40х40мм, рег. опоры, нерж. ст. AISI 430
9	Ванна моечная двойная	Две цельнотянутые емкости 400х500х300мм, сливной сифон, бортик, рег. опоры, нерж. сталь AISI 304
10	Стерилизатор для ножей	Ультрафиолетовая дезактивация на 18 ножей
11	Полка навесная	Нерж. сталь AISI 304, верхнее расположение кронштейна крепления, сплошная полка с ребром жесткости
12	Стол пристенный	1000х600х850; Столешница усилена ЛДСП, борт, полка, каркас труба 40х40мм, регулируемые опоры, нерж. сталь AISI 430
13	Рыбочистка	электрическая рыбочистка для удаления чешуи, гибкий вал, защита от воды
14	Колпак для рыбочистки	Полиакрил
15	Весы эл.порционные	10кг/2г, платформа 340х215, 220В
16	Мясорубка	450х300х580мм, 220В, 0,55 кВт, 80 кг/ч, 187 об/мин. Полуунгер, Реверс. Параметры решёток Диаметр отверстий 5 и 9 мм, Количество отверстий 42 и 12. Облицовка нерж. Сталь
	Овощной цех	
1	Стеллаж	900х500х1850, 4 сплошные усиленные полки, каркас уголок

		40x40мм,рег. опоры, нерж. сталь AISI 430, шаг полки 100мм, разборный
2	Шкаф холодильный с глухой дверью	697*925*h1960мм; 200 В; 0,35 кВт; 700 л; 0/+6С; 1 глухая дверь; 4 полки GN2/1; t окружающей среды до +40С; тип охлаждения - динамический; электронный блок управления; тип размораживания - автоматический; замок
3	Облучатель бактерицидный настенный	942x54x162мм, 220В, 0,15кВт, 2 лампы Philips/Osram, 2 стартера в комплекте (поставляются без вилки). Облучатель комбинированный с двумя бактерицидными лампами: одна-открытая, вторая- защищена специальным экраном.
4	Устройство душирующее в комплекте со смесителем	1000x300x225 мм, вес 6 кг, резьба для подключения смесителя 1/2" М. Крепление к стене
5	Картофелечистка	580x480x800мм, 380В, 0,37 кВт, 150 кг/ч, на 7кг продукта, время очистки 2 мин, реле времени, боковой патрубок нерж.сталь.
6	Ванна моечная	Цельнотянутая емкость 400x500x300мм, сливной сифон, бортик, рег. опоры, нерж. сталь AISI 304
7	Полка навесная	Нерж. сталь AISI 304, верхнее расположение кронштейна крепления,сплошная полка с ребром жесткости
8	Рукомойник	Настенный, коленный клапан включения холодной воды, цельная емкость 400x310x140мм, нерж. сталь AISI 304
9	Ванна моечная для яиц	-
10	Стол пристенный	1500x700x850; Столешница усилена ЛДСП, борт, полка, каркас труба 40x40мм, регулируемые опоры, нерж. сталь AISI 430
11	Стол пристенный	1000x700x850; Столешница усилена ЛДСП, борт, полка, каркас труба 40x40мм, рег. опоры, нерж. ст. AISI 430
12	Овоскоп	d207мм, h126мм, 220В, одна лампа 95 Вт, 10 яиц
13	Весы эл.порционные	25кг/5г, платформа 340x215, 220В
14	Овощерезка	600x300x650мм, 380В, 0,54 кВт, 350кг/ч при нарезке сырого картофеля, 8 видов нарезки (7 дисков + решетка)
15	Ванна моечная	Цельнотянутая емкость 600x500x300мм, сливной сифон, бортик, рег. опоры, нерж. сталь AISI 304
16	Полка навесная для досок	600x300x450, нерж.сталь AISI 430

Рабочая зона «Кондитерское дело»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
1	Весы настольные электронные	Предел взвешивания - 5 кг. Время непрерывной работы от аккумулятора, часов от батарей: марганцевых 500, щелочных 1000 (t 20С). Питание от сети 110 ~ 240 В, 49 ~ 51 Гц через адаптер или от батарей Потребляемая мощность, Вт, не более 0,25 Диапазон рабочих температур, °С -10 ~ +40
2	Зонт пристенный вытяжной	Ширина - 1000 мм. Глубина - 1000 мм. Высота - 350 м Модель оснащена съемными лабиринтными жироплавляющими фильтрами. Корпус выполнен из нержавеющей стали AISI 430.

3	Компрессор безмасляный поршневой для краскопульта	Рабочее давление 8 бар, Число оборотов 1400 об/мин Производительность на входе 180 л/мин Объем ресивера 24 л Тип компрессора поршневой коаксиальный (прямой привод) Мощность (кВт) 1 Мощность (л.с.) 1.4
4	Стол для краскопульта	Стол производственный островной СПРО 8-8, без борта, полка, столешница усилена ЛДСП, 880x800x760мм, каркас сварной нерж.профиль 40x40мм, нерж.сталь AISI 430
5	Стол производственный со сплошной полкой	Тип рабочий Максимальная нагрузка 150 кг. Ширина 1200 мм Глубина 600 мм Высота 850 мм
6	Аппарат шоковой заморозки 10-и уровневый	Габаритные размеры, мм 796x890x1590 Напряжение, В 230 Полезный объем камеры, м3 0,19 Температура воздуха полезного объема, °С +90 до -35 Температура охлаждения продукта, °С +90 до +3 Время для охлаждения, мин 90 Температура замораживания продукта, °С +90 до -18
7	Интерактивная панель	Напряжение 220В, размер диагонали - 85-90" разрешениипе экрана 3000x2100 видекамера, Беспроводной интерфейс: Bluetooth 5.1, WI-FI 6 (802.11ax) Видеоразъемы: HDMI, USB Type-C Аудиоразъемы: 3.5 мм jack (микрофон/аудио) Разъемы USB Type-A: USB 2.0, USB 3.2 Gen1 Разъемы USB Type-C: USB 3.2 Gen1 x2
8	Блендер погружной	Потребляемая мощность 1 000 Вт Количество режимов переключения 12 ступеней Материал ноги блендера Металл Дизайн лезвия 4 лезвия Напряжение 220-240 В
9	Подогреватель для шоколада	Тип установки - настольный Температурный режим от 30 до 110 °С Количество зон нагрева/ламп 3 Напряжение 220 В Мощность 2 кВт
10	Вентилятор на клипсе	Диаметр 150 мм, Мощность 5 Вт, Скорость 2100 об./мин., Производительность 215 м3/час. Напряжение 220 Вт, Частота 50 Гц
11	Зонт островной вытяжной	Тип - вытяжной Установка - островной Ширина - 1200 мм. Глубина - 1000 мм. Высота - 450 мм жироул.фильтры, матовая нерж.сталь AISI 430 0.8мм
12	Краскопульт пневматический	Мощность 600 Вт, Производительность 0.65 л/мин Емкость бака 0.8 л, Диаметр сопла 2.5 мм Принцип работы воздушный Мах вязкость 40 DIN
13	Куттер	Плавная регулировка скорости Напряжение, В 220 Скорость вращения, об/мин 1100-2800. Мощность, кВт 1.8. Масса, кг 18.8. Объем дежи, л 6

14	Лампа для карамели	Управление механическое Ширина - 625 мм Глубина - 450 мм Модель оснащена 2-уровневой регулировкой мощности, регулировкой корпуса по высоте и наклону
15	Микроволновая печь	Внутренний объем 23 л Количество уровней мощности 6 Потребляемая мощность в работе 1150 Вт Максимальная мощность микроволн 800 Вт Напряжение питания 230 В/50 Гц
16	Конвекционная печь	Напряжение, В 400 Расстояние между уровнями, мм 75 Панель управления Механическая Макс. Температура внутри камеры, С 270. Количество уровней, шт 4 , Мощность, кВт 6.6 Частота тока, Гц 50
17	Пирометр Лазерный	Оптическое разрешение 8:1 Коэффициент эмиссии 0.95 Элементы питания крона(6LR61;6F22;6KR61) Количество и напряжение элементов питания 1x9В Время отклика 1 с Измеряемая температура от -30 до +260 °С Рабочая влажность 10-90% %
18	Миксер (планетарный)	Мощность: потребляемая 0.3 кВт, эффективная 0,25 кВт Скорость вращения насадки: 0~1020 об/мин Скорость вращения планетарного механизма: 45~270 об/мин Напряжение: 220 В Объем дежи: 5л.
19	Плита индукционная, двухконфорочная	Мощность 7кВт (2 конфорки по 3,5 кВт). 9 уровней мощности Таймер 3 часа (шаг 5 мин) Температурный режим: 60-240 С (шаг 20 град.)
20	Стеллаж 4-х уровневый	Количество полок - 4 Максимальная загрузка на полку - 80 кг. Ширина 1200 мм. Глубина 500 мм Высота 1800 мм
21	Стеллаж 4-х уровневый	Количество полок - 4 Максимальная загрузка на полку - 80 кг. Ширина 600 мм Глубина 500 мм Высота 1800 мм
22	Стол производственный , со сплошной полкой	Тип - рабочий. Максимальная нагрузка 150 кг Ширина 1600 мм Глубина 600 мм Высота 850 мм
23	Стол производственный со сплошной полкой	Тип рабочий Максимальная нагрузка 150 кг . Ширина 1200 мм Глубина 600 мм Высота 850 мм
24	Стол с моечной ванной	1000x600x850
25	Шкаф холодильный	Температурный режим от 1 до 10 °С. Объем 390 л Напряжение 220 В. Потребляемая мощность 0.24 кВт/ч Ширина 606 мм Глубина 606 мм Высота 1935 мм
26	Тележка-шпилька	Назначение для гастроемкостей Количество уровней 15 Размер противней / подносов 600x400 мм. Ширина 470 мм

	Глубина 620 мм Высота 1700 мм

Рабочая зона «Национальная кухня»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
1	Картофелечистка	Загрузка 10 кг Производительность 250 кг/ч Требуется подключение к воде Управление механическое Напряжение 380 В Мощность 0.55 кВт
2	Кофемашина	Объем резервуара для воды 1.4 л Давление помпы 15 Бар Емкость контейнера для зерен 250 г Питание от сети Мощность 1300 Вт Напряжение питания 220-240В/50-60 ГЦ
3	Мукопросеиватель	Габаритные размеры (Д х Ш х В), мм 452х620х870 Номинальное напряжение, В 380 Частота тока, Гц 50 Номинальная потребляемая мощность, кВт 0,18 Производительность, не менее кг/час 150. Емкость загрузочного бункера, л 40
4	Мясорубка	Производительность: 2.7 кг/мин. Время непрерывной работы: 10 мин. Напряжение: 220 В Мощность номинальная: 0,5 кВт Мощность пиковая: 1 кВт Габариты: 170х390х365 мм В комплект поставки входят съемный лоток, 1 нож, 3 решетки с Ø отверстий 3, 4.5 и 8 мм, толкатель и 2 насадки для приготовления колбасок.
5	Машина овощерезательная для нарезания сырых и вареных овощей	Производительность 350 кг/ч Скорость вращения 400 об/мин. Напряжение 220 В Мощность 0.55 кВт
6	Шкаф расстоечный	Габаритные размеры, мм 800х629х800 Напряжение, В 230 Расстояние между уровнями, мм 75 Количество ТЭНов, шт. 1, Мощность, кВт 1.2 Расход электроэнергии для поддержания температуры 40°C, кВт•ч 0.6 Диапазон регулирования температуры воздуха в рабочей камере, °C +30...+85 Время разогрева шкафа до рабочей температур (40 °C), мин 20
7	Слайсер	Тип управления полуавтоматический Диаметр ножа 220 мм, Толщина нарезки от 0 до 9 мм Напряжение 220 В, Мощность 0.12 кВт Производительность: 60 кг/ч
8	Стол производственный	Тип открытый, рабочий Максимальная нагрузка 150 кг Ширина 1800 мм Глубина 600 мм Высота 850 мм
9	Столы для презентации	Тип рабочий Максимальная нагрузка 150 кг Ширина 1400 мм Глубина 600 мм Высота 850 мм
10	Измельчитель сыра	Скорость 1400 об/мин. Производительность 30 кг/час Напряжение 220 В Мощность 0.38 кВт Ширина 280 мм Глубина 170 мм Высота 310 мм

		Загрузочное отверстие: 110х65 мм
11	Спиральный тестомес	Тип спиральный Производительность 54 кг/ч Объем дежи 22 л Загрузка теста 18 кг Кол-во скоростей 2 скорости Напряжение 380 В Мощность 0.75 кВт
12	Тестораскаточная машина	Установка напольная Производительность 120 кг/ч Тесто прямоугольное Ширина раскатки 488 мм Толщина раскатки от 0.1 до 34 мм Напряжение 380 В Мощность 0.55 кВт
13	Фаршемешалка	Конструкция настольная Тип механическая Объем бункера 19 л Загрузка 9 кг Ширина 370 мм, Глубина 280 мм, Высота 360 мм
14	Шкаф шоковой заморозки	Температурный режим охлаждения от 90 до 3 °С Цикл охлаждения 90 мин. Производительность цикла охлаждения 35 кг Температурный режим заморозки от 90 до -18 °С Цикл заморозки 240 мин. Напряжение 220 В Потребляемая мощность 1.55 кВт
15	Блендер	Потребляемая мощность 1 000 Вт Количество режимов переключения 12 ступеней Напряжение 220-240 В
16	Ванна моечная 2-секционная	Размеры раковины (ДхШхВ) 400х400х300 мм Глубина раковины 300 мм Ширина 1000 мм Глубина 500 мм Высота 850 мм Объем: 0,425 м³
17	Весы настольные электронные (профессиональные)	Предел взвешивания - 5 кг Время непрерывной работы от аккумулятора, часов от батарей: марганцевых 500, щелочных 1000 (t 20С) Число разрядов индикатора 5 Тип измерения тензометрический Питание от сети 110 ~ 240 В, 49 ~ 51 Гц через адаптер или от батарей Потребляемая мощность, Вт, не более 0,25 Диапазон рабочих температур, °С -10 ~ +40
18	Зонт пристенный вытяжной	Тип вытяжной Установка пристенный Ширина 1000 мм, Глубина 1000 мм, Высота 350 мм
19	Конвекционная печь	Напряжение, В 400 Расстояние между уровнями, мм 75 Макс. Температура внутри камеры, С 270 Количество уровней, шт 4 Мощность, кВт 6.6
20	Пирометр	Оптическое разрешение 8:1 Коэффициент эмиссии 0.95 Элементы питания крона(6LR61;6F22;6KR61) Количество и напряжение элементов питания 1х9В Время отклика 1 с Лазерный прицел есть

		Измеряемая температура от -30 до +260 °С
21	Миксер планетарный	Мощность: потребляемая 0.3 кВт, эффективная 0,25 кВт Скорость вращения насадки: 0~1020 об/мин Скорость вращения планетарного механизма: 45~270 об/мин Напряжение: 220 В Объем дежи: 5л Вес нетто: 14 кг
22	Плита электрическая	Диаметр посуды от 120 до 280 мм Количество конфорок 4 Напряжение 380 В Мощность 14 кВт Ширина 700 мм, Глубина 760 мм, Высота 910 мм
23	Стеллаж кухонный	Количество полок 4 Максимальная загрузка на полку 80 кг Ширина 800 мм, Глубина 500 мм, Высота 1800 мм
24	Стол производственный	Максимальная нагрузка 150 кг Ширина 1800 мм Глубина 600 мм Высота 850 мм
25	Шкаф холодильный	Температурный режим от -8 до 0 °С Объем 700 л, Напряжение 220 В Потребляемая мощность 0.55 кВт/ч Ширина 697 мм, Глубина 945 мм, Высота 1960 мм Хладагент: R290 (пропан)

Зона под вид работ "Поварское дело"

Наименование оборудования	Техническое описание
Блендер	Потребляемая мощность 1 000 Вт Количество режимов переключения 12 ступеней Напряжение 220-240 В
Гомогенизатор (комплект стаканов + ножи)	Производительность 15 кг/час, Скорость вращения 2000 об/мин., Объем контейнера 1.2 л Напряжение 220 В, Мощность 0.95 кВт Время приготовления: Порция: 20 сек. Целый контейнер (1 л): 4 мин. Максимальное заполнение: 0,8 л Скорость двигателя: 6000 об/мин. Оптимальная температура пакотирования: от -18 до -23 °С
Гриль	Подключение 220 В, Мощность 2 кВт
Гриль лавовый	Количество зон нагрева 1, Линия 700 Подключение 220 В Температурный режим от 50 до 300 °С Мощность 3.25 кВт
Дегидратор-сушилка	Температурный режим от 20 до 90 °С Количество уровней 10 Напряжение 220 В, Мощность 1 кВт
Коптильный пистолет	Питание: 4 батарейки типа АА Размеры: 106х60х124 мм
Кофемашина	Объем резервуара для воды 1.4 л Давление помпы 15 Бар Емкость контейнера для зерен 250 г Мощность 1300 Вт Напряжение питания 220-240В/50-60 ГЦ
Кофемолка	Максимальная мощность 180 Вт Максимальная доза для помола 75 г

	Напряжение питания 220-240В/50-60Гц
Машина посудомоечная	Номинальная потребляемая мощность, кВт 13.5 Номинальное напряжение, В 400 Тип Купольные Температура мойки, °С, не менее 55 Температура водопроводной сети, °С, не менее 5 Количество режимов мойки 3 (45 с, 105 с, 165 с) Производительность, тарелок/час 1100
Льдогенератор кубикового льда	Номинальная потребляемая мощность, кВт 0.42 Максимальная производительность, кг/сутки 24 Номинальное напряжение, В 230 Вместимость бункера, кг 6
Макароноварка	Количество ванн 1, Количество емкостей 4 Кран для слива воды Температурный режим: от 30 до 110 °С
Печь СВЧ	Объем камеры (л): 25 Таймер 0-30 мин Вращающаяся тарелка Полный размер камеры (мм) 483x420x281 Диаметр тарелки 270мм.
Сублиматор	Вес загружаемого сырья: 3000 гр. Размер вакуумной камеры: 260*310 мм Размер лотка: 220*20 мм. Мощность: 1300 Вт
Мясорубка	Производительность: 2.7 кг/мин. Время непрерывной работы: 10 мин. Напряжение: 220 В Мощность номинальная: 0,5 кВт Мощность пиковая: 1 кВт
Аппарат упаковочный вакуумный	Производительность насоса 10 м3/ч Напряжение 220 В Мощность 0.37 кВт
Настольный блендер	Объем 2.9 л, Производительность 0.2 кг за операцию Напряжение 220 В, Мощность 0.7 кВт Вместимость жидкости: 2,2 л Скорость: 3000 об/мин.
Куттер	Объем 6 л, Скорость от 1000 до 2200 об/мин. Напряжение 220 В, Мощность 0.75 кВт Производительность (от 2 до 5 мин.): 4 л
Печь-коптильня	Температурный режим 135 °С Напряжение 220 В, Мощность 1 кВт
Машина кухонная	Объем чаши 3.7 л, Скорость от 100 до 4500 об/мин Количество скоростей 4 Температурный диапазон 140 °С Напряжение 220 В, Мощность 1.8 кВт
Рисоварка	Объем 13 л Напряжение 220 В, Мощность 1.9 кВт
Роторный испаритель	Объем дистилляционной колбы: 1000-2000 мл. Объем приемной колбы: 1000-2000 мл. Скорость вращения: 20-280 об/мин Температура нагрева: до 180 °С Мощность: 1300 Вт.
Слайсер	Диаметр ножа 220 мм

	Толщина нарезки от 0 до 9 мм Напряжение 220 В, Мощность 0.12 кВт Производительность: 60 кг/ч
Смеситель	Конструкция однорычажный Длина излива 215, Высота излива 155 мм Ширина 54 мм Глубина 225 мм, Высота 240 мм
Соковыжималка	Максимальная скорость вращения 3000 об/мин. Напряжение 220 В, Мощность 0.7 кВт Производительность: до 120 кг/час.
Соковыжималка для цитрусовых	Мощность 25 Вт Объем чаши для сока 0.6 л Количество скоростей 1 Напряжение питания 220-240В/50Гц Тип управления механическое
Стеллаж	Максимальная загрузка на полку 80 кг Ширина 800 мм, Глубина 500 мм, Высота 1800 мм
Стол производственный со сплошной полкой	Максимальная нагрузка 150 кг Ширина 1800 мм, Глубина 600 мм, Высота 850 мм
Термометр инфракрасный	Диапазон измерения температур: -50°... +380°С (-58°... +716°F); Точность измерения: ±1.5°С/ ±1.5%; Разрешение дисплея: 0,1°С/0,1°F
Термомиксер (многофункциональная кухонная машина с подогревом)	Объем чаши 2 л, Скорость 12500 об/мин Количество скоростей 26 Температурный диапазон от 24 до 190 °С Напряжение 220 В, Мощность 2.3 кВт Продолжительность непрерывной работы: 4 часа Мощность: Общая: 2,3 кВт, Двигатель: 1,5 кВт Нагревательный элемент: 0,8 кВт
Фритюрница	Мощность 1000 Вт, Объем чаши 1 л Максимальный объем порции 600 гр
Центрифуги для молекулярной кухни	Максимальный загружаемый объем: 1000 мл. Диапазон скоростей: 500-5500 об/мин. Максимальное ускорение: 4800 RCF Таймер: 0-9999 мин., Мощность: 500Вт
Шкаф шоковой заморозки	Температурный режим охлаждения от 90 до 3 °С Цикл охлаждения 90 мин. Производительность цикла охлаждения 35 кг Температурный режим заморозки от 90 до -18 °С Цикл заморозки 240 мин. Производительность цикла заморозки 25 кг Напряжение 220 В, Потребляемая мощность 1.55 кВт
Штангенциркуль электронный	Тип цифровой Диапазон 0-150 мм
Интерактивная панель	Напряжение 220В, размер диагонали - 85-90", разрешение экрана 3000x2100 видекамера, Беспроводной интерфейс: Bluetooth 5.1, WI-FI 6 (802.11ax) Видеоразъемы: HDMI, USB Type-C Аудиоразъемы: 3.5 мм jack (микрофон/аудио) Разъемы USB Type-A: USB 2.0, USB 3.2 Gen1 Разъемы USB Type-C: USB 3.2 Gen1 x2.

6.1.2.4 Оснащение баз практик

Реализация образовательной программы предполагает обязательную учебную и производственную практику.

Учебная практика реализуется в мастерских профессиональной образовательной организации и требует наличия оборудования, инструментов, расходных материалов, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей, в том числе оборудования и инструментов, используемых при проведении чемпионатов профессионального мастерства и указанных в инфраструктурных листах конкурсной документации по компетенции «Повар, кондитер».

Производственная практика реализуется в организациях пищевого профиля, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области пищевой и перерабатывающей промышленности.

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 оборудования	Техническое описание
Аппарат шоковой заморозки 10-и уровневый	Напряжение, В 230 Полезный объем камеры, м3 0,19 Температура воздуха полезного объема, °С +90 до -35 Температура охлаждения продукта, °С +90 до +3 Время для охлаждения, мин 90 Температура замораживания продукта, °С +90 до -18 Хладагент R404А
Блендер погружной	Потребляемая мощность 1 000 Вт Количество режимов переключения 12 ступеней Дизайн лезвия 4 лезвия Напряжение 220-240 В
Весы настольные электронные	Предел взвешивания - 5 кг. Точность - 2 г. Время непрерывной работы от аккумулятора, часов от батарей: марганцевых 500, щелочных 1000 (t 20С) Питание от сети 110 ~ 240 В, 49 ~ 51 Гц через адаптер /от батарей Потребляемая мощность, Вт, не более 0,25. Диапазон рабочих температур, °С -10 ~ +40
Гомогенизатор (комплект стаканов + ножи)	Производительность 15 кг/час Скорость вращения 2000 об/мин. Объем контейнера 1.2 л Напряжение 220 В, Мощность 0.95 кВт Время приготовления: Порция: 20 сек. Целый контейнер (1 л): 4 мин. Максимальное заполнение: 0,8 л Скорость двигателя: 6000 об/мин. Оптимальная температура пакотирования: от -18 до -23 °С
Гриль	Подключение 220 В, Мощность 2 кВт Максимальное время таймера: 15 мин.

Гриль лавовый	Количество зон нагрева 1 Подключение 220 В, Температурный режим от 50 до 300 °С Мощность 3.25 кВт
Дегидратор-сушилка	Температурный режим от 20 до 90 °С Количество уровней 10 Напряжение 220 В, Мощность 1 кВт
Измельчитель сыра	Скорость 1400 об/мин., Производительность 30 кг/час Напряжение 220 В, Мощность 0.38 кВт Загрузочное отверстие: 110х65 мм
Картофелечистка	Загрузка 10 кг, Производительность 250 кг/ч Напряжение 380 В, Мощность 0.55 кВт
Компрессор безмасляный поршневой для краскопульта	Рабочее давление 8 бар, Число оборотов 1400 об/мин Производительность на входе 180 л/мин Объем ресивера 24 л Мощность (кВт) 1, Мощность (л.с.) 1.4
Конвекционная печь	Габаритные размеры, мм 800х835х514. Напряжение, В 400 Макс. Температура внутри камеры, С 270. Количество уровней, шт 4 Мощность, кВт 6.6, Частота тока, Гц 50
Коптильный пистолет	Питание: 4 батарейки типа АА
Кофемашина	Объем резервуара для воды 1.4 л Давление помпы 15 Бар Емкость контейнера для зерен 250 г Мощность 1300 Вт Напряжение питания 220-240В/50-60 ГЦ
Кофемолка	Максимальная мощность 180 Вт Максимальная доза для помола 75 г Напряжение питания 220-240В/50-60Гц
Краскопульт пневматический	Мощность 600 Вт Производительность 0.65 л/мин Емкость бака 0.8 л, Диаметр сопла 2.5 мм
Куттер	Напряжение, В 220 Скорость вращения, об/мин 1100-2800. Мощность, кВт 1.8. Объем дежи, л 6
Лампа для карамели	Ширина - 625 мм, Глубина - 450 мм Модель оснащена 2-уровневой регулировкой мощности, регулировкой корпуса по высоте и наклону, 2 стопорными ручками и электрическим кабелем.
Льдогенератор кубикового льда	Номинальная потребляемая мощность, кВт 0.42 Максимальная производительность, кг/сутки 24 Номинальное напряжение, В 230 Вместимость бункера, кг 6 Количество кубиков за 1 цикл, шт. 28
Макароноварка	Количество ванн 1, Количество емкостей 4 Ширина 340 мм, Глубина 465 мм, Высота 425 мм Температурный режим: от 30 до 110 °С
Мармит горшочек для супа	285х285х352, 220В, 0,3кВт, 5 л, 0-95С, цельнотянутая емкость для супа
Машина посудомоечная	Номинальная потребляемая мощность, кВт 13.5 Номинальное напряжение, В 400 Температура мойки, °С, не менее 55

	Температура водопроводной сети, °С, не менее 5 Количество режимов мойки 3 (45 с, 105 с, 165 с) Производительность, тарелок/час 1100
Микроволновая печь	Внутренний объем 23 л, Диаметр поддона 28.8 см Количество уровней мощности 6 Потребляемая мощность в работе 1150 Вт Максимальная мощность микроволн 800 Вт Напряжение питания 230 В/50 Гц
Миксер	220В, 290 Вт; вариатор - от 2000 до 12500 об/мин (миксер) и от 350 до 1560 об/мин (венчик); для объема 12л; нож, насадка, венчик и штанга 240 мм - полностью из н/стали + 1 настенный держатель + 1 ключ для сборки/разборки ножа
Миксер планетарный	424х328х415 мм, 220В, 1.2 кВт, объем дежи 7 л, 6 скоростей, 190 об/мин, режим пульсации, корпус и защитная решетка пластик, дежа и насадки нерж сталь
Мукопросеиватель	Номинальное напряжение, В 380 Частота тока, Гц 50 Номинальная потребляемая мощность, кВт 0,18 Производительность, не менее кг/час 150. Емкость загрузочного бункера, л 40 Размер ячейки сита, мм 1,2х1,2 Диаметр проволоки сита, мм 0,32 Количество одновременно загружаемой муки, кг 5.
Мясорубка	450х300х580мм, 220В, 0,55 кВт, 80 кг/ч, 187 об/мин. Полуунгер, Реверс. Параметры решёток Диаметр отверстий 5 и 9 мм, Количество отверстий 42 и 12.
Настольный бликсер	Объем 2.9 л, Производительность 0.2 кг за операцию Количество скоростей 1 Напряжение 220 В Мощность 0.7 кВт Вместимость жидкости: 2,2 л, Скорость: 3000 об/мин.
Облучатель бактерицидный настенный	942х54х162мм, 220В, 0,15кВт, 2 лампы, 2 стартера в комплекте (поставляются без вилки). Облучатель комбинированный с двумя бактерицидными лампами: одна-открытая, вторая- защищена специальным экраном.
Овоскоп	d207мм, h126мм, 220В, одна лампа 95 Вт, 10 яиц
Овощерезка + протирка	600х340х650мм, 380В, 1кВт, 350кг/ч при нарезке сырого картофеля, 600кг/ч при протирке картофеля, 9 видов нарезки (8 дисков + 2 решетки), 2 вида протирки (2 диска + ротор лопастной).
Пароконвектомат	840х795,5х788,5, 380В, 9,5кВт, 6хGN1/1
Печь конвекционная	865х960х1170, 380 В, 10 уровней для противней 600х400 мм; максимальная температура в камере +270 °С.
Печь-коптильня	Количество уровней 4, Температурный режим 135 °С Напряжение 220 В, Мощность 1 кВт Внутренние размеры камеры: 400х340х690 мм
Пирометр Лазерный	Оптическое разрешение 8:1, Коэффициент эмиссии 0.95 Элементы питания крона(6LR61;6F22;6KR61) Количество и напряжение элементов питания 1х9В Время отклика 1 с, Измеряемая температура от -30 до +260 °С Точность ±2°С или 2% (0°С до +260°С) / ±4°С (-30°С до 0°С) Мах точность ±2 °С, Рабочая влажность 10-90% %
Плита индукционная	800х900х900мм, 220В, 14кВт, 9 ур-ней мощности и 10 темпер.

четырёхконфорочная на подставке	режимов, 60-240град, электронно-механическая панель управления, корпус из нерж. стали, Макс. рекомендованная нагрузка 25кг., подставка в комплекте, 4 конфорки с автономным управлением
Плита индукционная, двухконфорочная	Мощность 7кВт (2 конфорки по 3,5 кВт). 9 уровней мощности Таймер 3 часа (шаг 5 мин) Температурный режим: 60-240 С (шаг 20 град.) Размер каждого стекла 30*30см Нагрузка на каждую конфорку 25 кг. электронная панель управления, таймер 3часа, корпус нерж. сталь, макс. рекомендованная нагрузка на каждую конфорку 25кг
Подогреватель для шоколада	Температурный режим от 30 до 110 °С Напряжение 220 В, Мощность 2 кВт
Прилавок для 2 блюд	1120х1040х850, с розеткой 220В
Прилавок для гор.напитков	1120х1040х850, с двумя розетками 220В
Прилавок для приборов	630х700х1375
Прилавок для холодных блюд	1120х1040х1700, 380В, 0,67кВт, с гастроемк.
Рисоварка	Объем 13 л Напряжение 220 В Мощность 1.9 кВт
Рыбочистка	электрическая рыбочистка для удаления чешуи, гибкий вал, защита от воды
Слайсер	479х415х365мм, 220В, 0,15кВт, диаметр ножа 250 мм, толщина нарезки 0,2-12 мм
Соковыжималка	Количество скоростей 1 Максимальная скорость вращения 3000 об/мин. Напряжение 220 В Мощность 0.7 кВт Производительность: до 120 кг/час.
Соковыжималка для цитрусовых	Мощность 25 Вт Объем чаши для сока 0.6 л, Количество скоростей 1 Напряжение питания 220-240В/50Гц
Стерилизатор	Ультрафиолетовая дезактивация на 18 ножей
Стол холодильный	1835х700х850мм, 220В; 0,46 кВт; объем - 505 л, -2/+10С, кол-во дверц - 3, расположение агрегата - боковое, тип охлаждения - динамический, тип оттайки - автоматический, панель управления - электронная
Сублиматор	Вес загружаемого сырья: 3000 гр. Размер вакуумной камеры: 260*310 мм Размер лотка: 220*20 мм. Мощность: 1300 Вт
Термомиксер (многофункциональная кухонная машина с подогревом)	Объем чаши 2 л, Скорость 12500 об/мин Количество скоростей 26 Температурный диапазон от 24 до 190 °С Напряжение 220 В Мощность 2.3 кВт Продолжительность непрерывной работы: 4 часа Мощность: Общая: 2,3 кВт Двигатель: 1,5 кВт Нагревательный элемент: 0,8 кВт
Спиральный тестомес	Производительность 54 кг/ч Объем дежи 22 л Загрузка теста 18 кг Кол-во скоростей 2 скорости Напряжение 380 В Мощность 0.75 кВт

Тестораскаточная машина	Производительность 120 кг/ч Ширина раскатки 488 мм Толщина раскатки от 0.1 до 34 мм Напряжение 380 В Мощность 0.55 кВт
Фаршемешалка	Объем бункера 19 л Загрузка 9 кг
Фритюрница	Мощность 1000 Вт Объем чаши 1 л Максимальный объем порции 600 гр
Хлебоборез	685х682х773мм; 121кг; 220В; 0,49кВт; до 200 нарезок/ч; нарезка 11мм; макс.размер нарезки 440х300х180мм; стальной нож 13х0,5мм
Центрифуги для молекулярной кухни	Максимальный загружаемый объем: 1000 мл. Диапазон скоростей: 500-5500 об/мин. Максимальное ускорение: 4800 RCF Таймер: 0-9999 мин., Мощность: 500Вт
Шкаф расстоечный	кВт 1,6; В 230. Количество ТЭН-ов, шт. 2 Расход электроэнергии для поддержания температуры 40°C, кВт•ч 0,45 Диапазон регулирования температуры воздуха в рабочей камере, °C +30...+85
Шкаф холодильный с глухой дверью	697*925*h1960мм; 200 В; 0,35 кВт; 700 л; 0/+6С; 1 глухая дверь; 4 полки GN2/1; t окружающей среды до +40С; тип охлаждения - динамический; электронный блок управления; тип размораживания - автоматический; замок
Шкаф холодильный со стеклом	697*945*h1960мм; 200 В; 0,4 кВт; 700 л; +1/+10С; 1 стеклянная дверь; 4 полки; t окружающей среды до +32С; тип охлаждения - динамический; электронный блок управления; тип размораживания - автоматический; замок - доп. опция
Электрокипятильник	440х440х490мм, 220В, 2,5кВт, 30 литров, заливной, съемный закрытый тэн, темп режим +30/+100град, индикатор нагрева, визуальный контроль уровня воды, автоматический контроль температуры воды, рабочий и аварийный термостаты

6.1.3. Допускается замена оборудования его виртуальными аналогами.

6.2. Требования к учебно-методическому обеспечению образовательной программы

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

В случае наличия электронной информационно-образовательной среды допускается замена печатного библиотечного фонда предоставлением права одновременного доступа не менее 25 процентов, обучающихся к цифровой (электронной) библиотеке.

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

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

6.2.2. Обучающиеся инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья обеспечены печатными и 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	Лицензионное программное обеспечение Microsoft Office, Adobe Reader, Internet браузеры (Internet Explorer, Google Chrome)	ОУД.01 Русский язык ОУД.02 Литература ОУД.03 Иностранный язык ОУД. 04 Математика ОУД. 05 История ОУД. 07 ОБЖ ОУД. 08 Информатика и ИКТ ОУД. 09 Физика ОУД. 10 Химия ОУД. 11 Обществознание ОУД. 12 Биология ОУД. 13 География	11
2	Лицензионное программное обеспечение Microsoft Office, Adobe Reader, Internet браузеры (Internet Explorer, Google Chrome)	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.09 Физическая культура ОП.10 Организация производства	13

		ОП.11 Эстетика и дизайн в оформлении кулинарных и кондитерских изделий ОП.12 Организация обслуживания ОП.13 Технология трудоустройства	
3	Лицензионное программное обеспечение Microsoft Office, Adobe Reader, Internet браузеры (Internet Explorer, Google Chrome)	ОГСЭ.01 Психология и этика профессиональной деятельности ОГСЭ.02 Основы финансовой грамотности ОГСЭ.03 Экономика отрасли и предприятия ОГСЭ.04 Формирование ключевых компетенций цифровой экономики ОГСЭ.05 Родная литература	5
4	Лицензионное программное обеспечение Microsoft Office, Adobe Reader, Internet браузеры (Internet Explorer, Google Chrome) Дополнительные программные средства, для проведения, курсового и дипломного проектирования обучающихся	ПМ 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	1
5	Лицензионное программное обеспечение Microsoft Office, Adobe Reader, Internet браузеры (Internet Explorer, Google Chrome) Дополнительные программные средства, для проведения, курсового и дипломного проектирования обучающихся	ПМ 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	1
6	Лицензионное программное обеспечение Microsoft Office, Adobe Reader, Internet браузеры (Internet Explorer, Google Chrome)	ПМ 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	1
7	Лицензионное программное обеспечение Microsoft Office, Adobe Reader, Internet браузеры (Internet Explorer, Google Chrome)	ПМ 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	1
8	Лицензионное программное обеспечение Microsoft Office, Adobe Reader, Internet браузеры (Internet Explorer, Google Chrome)	ПМ 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	1

9	Лицензионное программное обеспечение Microsoft Office, Adobe Reader, Internet браузеры (Internet Explorer, Google Chrome) Дополнительные программные средства, для проведения, курсового и дипломного проектирования обучающихся	ПМ.06 Приготовление блюд школьного меню	1

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 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 втором, третьем и четвертом 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, 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 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочее), и имеющими стаж работы в данной профессиональной отрасли 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, указанной в пункте 1.15 ФГОС СПО, а также в других областях профессиональной деятельности и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия полученных компетенций требованиям к квалификации педагогического работника.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), имеющих опыт деятельности не менее трех лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, в общем числе педагогических работников, обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей образовательной программы, составляет 37 процентов.

6.6. Требования к финансовым условиям реализации образовательной программы

6.6.1. Примерные расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы

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

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

Финансовое обеспечение реализации образовательной программы, определенное в соответствии с бюджетным законодательством Российской Федерации и Федеральным законом от 29 декабря 2012 № 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 образовательных организаций СПО. Она проводится по завершении всего курса обучения по направлению подготовки. В ходе ГИА оценивается степень соответствия сформированных компетенций выпускников требованиям ФГОС СПО.

7.2. Выпускники, освоившие программы подготовки квалифицированных рабочих, сдают ГИА в форме демонстрационного экзамена.

Государственная итоговая аттестация завершается присвоением квалификации квалифицированного рабочего: 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.

Приложение 1

к ОПОП-П по профессии/специальности

43.01.09 Повар, кондитер

код и наименование профессии/специальности

Матрица компетенций выпускника

43.01.09 Повар, кондитер

Код и наименование профессии/специальности

2023 г.

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				
		ВД 1 приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	ВД 2 приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ВД 3 приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ВД 4 приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	ВД 5 приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
Профессиональный стандарт 33.011 Повар						
ОТФ А Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	ТФ А/01.3 Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара	ПК 1.1 ПК 1.2	ПК 2.1 ПК 2.2	ПК 3.1	ПК 4.1	
	ТФ А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий	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	
ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/01.4 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе	ПК 1.1 ПК 1.2	ПК 2.1 ПК 2.2	ПК 3.1	ПК 4.1	
	ТФ В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий	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 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	

			ПК 2.8			
Профессиональный стандарт 33.010 Кондитер						
ОТФ А Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера	ТФ А/01.3 Выполнение инструкций и заданий кондитера по организации рабочего места				ПК 4.1	ПК 5.1
	ТФ А/02.3 Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции				ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.4 ПК 4.5	ПК 5.1 ПК 5.2 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 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места кондитера к работе				ПК 4.1	ПК 5.1
	ТФ В/02.4 Изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции				ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.4 ПК 4.5	ПК 5.1 ПК 5.2 ПК 5.3 ПК 5.4 ПК 5.5

Приложение 2. Программы профессиональных модулей

Приложение 2.1

к ОПОП-П по профессии

43.01.09 Повар, кондитер

Код и наименование профессии/специальности

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

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

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	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
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
ПК 1.2.	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика
ПК 1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья
ПК 1.4.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Владеть навыками	Н 1.1.01	подготовка, уборка рабочего места, подготовка к работе сырья, технологического оборудования, производственного инвентаря.
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: - 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; - мыть после использования технологическое оборудование и убирать для хранения съемные части; - соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных съемных частей технологического оборудования;
	У 1.1.04	безопасно править кухонные ножи;
	У 1.1.05	соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов;
	У 1.1.06	проверять соблюдение температурного режима в холодильном оборудовании;
	У 1.1.07	выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом сырья и способом его обработки;
	У 1.1.08	включать и подготавливать к работе технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
	У 1.1.09	соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда;
	У 1.1.10	оценивать наличие, определять объем заказываемых продуктов в соответствии с потребностями, условиями хранения;
	У 1.1.11	оформлять заказ в письменном виде или с использованием электронного документооборота;
	У 1.1.12	пользоваться весоизмерительным оборудованием при взвешивании продуктов;

Знать	У 1.1.13	сверять соответствие получаемых продуктов заказу и накладным;
	У 1.1.14	проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов, материалов;
	У 1.1.15	сопоставлять данные о времени изготовления и сроках хранения особо скоропортящихся продуктов;
	У 1.1.16	обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства;
	У 1.1.17	осуществлять выбор сырья, продуктов, материалов в соответствии с технологическими требованиями;
	У 1.1.18	использовать нитрат-тестер для оценки безопасности сырья.
	З 1.1.01	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
	З 1.1.02	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
	З 1.1.03	последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов;
	З 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;
	З 1.1.05	возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;
	З 1.1.06	требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;
	З 1.1.07	виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;
	З 1.1.08	правила утилизации отходов;
	З 1.1.09	виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;
	З 1.1.10	способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов;
	З 1.1.11	способы правки кухонных ножей;
	З 1.1.12	ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи;
	З 1.1.13	правила оформления заявок на склад;
	З 1.1.14	правила приема продуктов по количеству и качеству;
	З 1.1.15	ответственность за сохранность материальных ценностей;
	З 1.1.16	правила снятия остатков на рабочем месте;
	З 1.1.17	правила проведения контрольного взвешивания продуктов;
	З 1.1.18	виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспрессоценки качества и безопасности сырья и материалов;
	З 1.1.19	правила обращения с тарой поставщика;

	З 1.1.20	правила поверки весоизмерительного оборудования.
Владеть навыками	Н 1.2.01	обработка различными методами, подготовка традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика;
	Н 1.2.02	хранение обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.
Уметь	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;
Знать	З 1.2.01	требования охраны труда, пожарной, электробезопасности в организации питания;
	З 1.2.02	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
	З 1.2.03	методы обработки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика;
	З 1.2.04	способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении;
	З 1.2.05	способы удаления излишней горечи, предотвращения потемнения отдельных видов овощей и грибов;
	З 1.2.06	санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов;
	З 1.2.07	формы, техника нарезки, формования традиционных видов овощей, грибов;
	З 1.2.08	способы упаковки, складирования, правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов.
Владеть навыками	Н 1.3.01	приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
	Н 1.3.02	порционирование (комплектование), упаковки на вынос, хранение полуфабрикатов;
	Н 1.3.03	ведение расчетов, взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос.

Уметь	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;
	У 1.3.09	применять различные техники порционирования, комплектования с учетом ресурсосбережения;
	У 1.3.10	выбирать материалы, посуду, контейнеры для упаковки; эстетично упаковывать, комплектовать полуфабрикаты в соответствии с их видом, способом и сроком реализации;
	У 1.3.11	обеспечивать условия, сроки хранения, товарное соседство скомплектованных, упакованных полуфабрикатов;
	У 1.3.12	рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями, учет реализованных полуфабрикатов;
	У 1.3.13	владеть профессиональной терминологией;
	У 1.3.14	консультировать потребителей.
Знать	З 1.3.01	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
	З 1.3.02	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
	З 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;
	З 1.3.04	методы приготовления полуфабрикатов из рыбы и рыбной котлетной массы (нарезки, панирования, формования, маринования, фарширования и т.д.);
	З 1.3.05	способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов;
	З 1.3.06	техника порционирования (комплектования), упаковки, маркирования и правила складирования, условия и сроки хранения упакованных полуфабрикатов;

	З 1.3.07	правила и порядок расчета с потребителями при отпуске на вынос; ответственность за правильность расчетов;
	З 1.3.08	правила, техника общения с потребителями;
	З 1.3.09	базовый словарный запас на иностранном языке.
Владеть навыками	Н 1.4.01	приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
	Н 1.4.02	порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение полуфабрикатов;
	Н 1.4.03	ведение расчетов, взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос
Уметь	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	З 1.4.01	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
	З 1.4.02	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
	З 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;
	З 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.);
	З 1.4.05	способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов;

	З 1.4.06	техника порционирования (комплектования), упаковки, маркирования и правила складирования, условия и сроки хранения упакованных полуфабрикатов;
	З 1.4.07	правила и порядок расчета с потребителями при отпуске на вынос; ответственность за правильность расчетов;
	З 1.4.08	правила, техника общения с потребителями;
	З 1.4.09	базовый словарный запас на иностранном языке

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов 324;

в том числе в форме практической подготовки 254;

Из них на освоение МДК 144;

в том числе самостоятельная работа 0.

практики, в том числе учебная 72;

производственная 108;

Промежуточная аттестация

МДК.01.01 – дифференцированный зачет, МДК.01.02 – экзамен – 6 ч.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Для профессии

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем профессионального модуля, ак. час.					
				Обучение по МДК				Практики	
				Всего	В том числе			Учебная	Производственная
					Лабораторных и практических занятий	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 1.1 - 1.4 ОК. 01 - 02	Раздел 1. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	36	18	34	18	0	2	0	0
ПК 1.1 - 1.4 ОК. 01 - 02	Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	108	56	108	56	0	0	0	0
	Учебная практика	72	72					72	
	Производственная практика	108	108						108
	Промежуточная аттестация	6							
	Всего:	324	254	144	74	0	2	72	108

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, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов		36/18		
МДК 01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		36/18		
Тема 1.1. Характеристика процессов обработки сырья, приготовления подготовки к реализации полуфабрикатов из них	Содержание	8/4	ПК 1.1 ОК 01, ОК 02	Н 1.1.01 У 1.1.01 – У 1.1.18 З 1.1.01 – З 1.1.20
	Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из него. Последовательность, характеристика этапов.	4		
	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.			
	Способы подготовки к реализации полуфабрикатов: порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него.			
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4		
	Практическое занятие. Расчёт массы отходов при механической кулинарной обработке овощей.	2		
	Практическое занятие. Расчёт массы НЕТТО, БРУТТО, при механической кулинарной обработке овощей. Составление заявки на сырье	2		
	Содержание	8/4	ПК 1.1 - ПК 1.2	Н 1.1.01

Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов	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.	4	ОК 01, ОК 02	У 1.1.01 – У 1.1.18 З 1.1.01 – З 1.1.20 Н 1.2.01 Н 1.2.02 У 1.2.01 – У 1.2.07 З 1.2.01 – З 1.2.08
	Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки и нарезки различных видов овощей и грибов.			
	Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними.			
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4		
	Практическое занятие. Тренинг по организации рабочего места повара по обработке, нарезке овощей и грибов.	2		
	Практическое занятие. Тренинг по отработке безопасных приемов эксплуатации механического оборудования в процессе обработки, нарезки овощей и грибов (картофелеочистительной машины, овощерезки).	2		
	Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по обработке рыбы и нерыбного водного сырья	Содержание		
Организация процесса механической кулинарной обработки рыбы, нерыбного водного сырья, приготовления полуфабрикатов из них.		4		
Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов.				
Организация хранения обработанной рыбы, нерыбного водного сырья в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде.				
В том числе практических занятий и лабораторных работ		4		
Практическое занятие. Подбор и размещение оборудования, инвентаря, посуды для процессов обработки и приготовления полуфабрикатов из рыбы.		2		
Практическое занятие. Тренинг по освоению правил безопасной эксплуатации рыбоочистительной машины, ручной рыбчистки.		2		
Тема 1.4. Организация и техническое	Содержание	10/6	ПК 1.2. ПК 1.3 ПК 1.4	Н 1.2.01 Н 1.2.02 У 1.2.01 -
	Организация процесса механической кулинарной обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления	4		

оснащение работ по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них	полуфабрикатов из них. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ		ОК 01, ОК 02	У 1.2.07 3 1.2.01 - 3 1.2.08 Н 1.3.01 - Н 1.3.03 У 1.3.01 - У 1.3.14 3 1.3.01 - 3 1.3.09 Н 1.4.01 Н 1.4.03 У 1.4.01 - У 1.4.08 3 1.4.01 - 3 1.4.09
	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			
	Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними			
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	6		
	Практическое занятие. Организация рабочих мест по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика	2		
	Практическое занятие. Организация рабочих мест по приготовлению полуфабрикатов из котлетной массы	2		
	Практическое занятие. Отработка практических приемов безопасной эксплуатации электромясорубки, куттер	2		
Промежуточная аттестация – дифференцированный зачет		2		
Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		108/56		
МДК 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		108/56		
Тема 2.1. Обработка, нарезка, формовка овощей и грибов	Содержание	14/8	ПК 1.2. ОК 01, ОК 02	Н 1.2.01 Н 1.2.02 У 1.2.01 - У 1.2.07 3 1.2.01 - 3 1.2.08
	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 Технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки клубнеплодов, корнеплодов, капустных, луковых, плодовых, салатно-шпинатных овощей, зелени, грибов. Формы нарезки, кулинарное назначение.	6		

	Характеристика способов хранения обработанных и нарезанных овощей и грибов: интенсивное охлаждение, шоковая заморозка, вакуумирование: условия, температурный режим, сроки хранения.			
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	8		
	Лабораторная работа. Обработка и нарезка картофеля и других клубнеплодов. Методы защиты от потемнения обработанного картофеля. Обработка, нарезка корнеплодов	4		
	Лабораторная работа. Обработка, нарезка плодовых, капустных, луковых, салатно-шпинатных овощей и зелени. Подготовка белокочанной капусты к фаршированию и для приготовления голубцов и шницеля капустного, капустных шариков.	4		
Тема 2.2. Обработка рыбы и нерыбного водного сырья	Содержание	8/0	<i>ПК 1.3 ОК 01, ОК 02</i>	<i>Н 1.3.01 - Н 1.3.03 У 1.3.01 - У 1.3.14 З 1.3.01 - З 1.3.09</i>
	Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы, нерыбного водного сырья.	8		
	Способы подготовки рыбы и нерыбного водного сырья к обработке: размораживание замороженной, вымачивание соленой рыбы, подготовка нерыбного водного сырья			
	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			
	Методы обработки нерыбного водного сырья, способы минимизации отходов. Требования к качеству, безопасности, условия и сроки хранения, последовательность приготовления обработанной рыбы в целом и пластованном виде.			
Тема 2.3 Приготовление полуфабрикатов из рыбы	Содержание	20/12	<i>ПК 1.3 ОК 01, ОК 02</i>	<i>Н 1.3.01 - Н 1.3.03 У 1.3.01 - У 1.3.14 З 1.3.01 - З 1.3.09</i>
	Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья.	8		
	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. Способы и			

	техника маринования, панирования, формования полуфабрикатов из рыбы			
	Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее.			
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	12		
	Лабораторная работа. Обработка рыбы с костным скелетом. Приготовление порционных полуфабрикатов из рыбы	4		
	Лабораторная работа. Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы.	4		
	Лабораторная работа. Обработка нерыбного водного сырья	4		
Тема 2.4 Обработка, подготовка мяса, мясных продуктов	Содержание	10/0	<i>ПК 1.4</i> ОК 01, ОК 02	<i>Н 1.4.01</i> <i>Н 1.4.03</i> <i>У 1.4.01 -</i> <i>У 1.4.08</i> <i>З 1.4.01 -</i> <i>З 1.4.09</i>
	Ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения мяса и мясного сырья.	10		
	Органолептическая оценка качества, безопасности мяса, мясного сырья.			
	Последовательность выполнения и характеристика технологических операций механической кулинарной обработки мяса: оттаивание мороженого мяса, обмывание, обсушивание, кулинарный разруб туш телятины, обвалка, зачистка, жиловка.			
	Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработке. Хранение, кулинарное назначение частей туши говядины, баранины, свинины, телятины.			
	Механическая кулинарная обработка мясных продуктов. Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработки. Хранение, кулинарное назначение.			
Тема 2.5 Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов	Содержание	28/20	<i>ПК 1.4</i> ОК 01, ОК 02	<i>Н 1.4.01</i> <i>Н 1.4.03</i> <i>У 1.4.01 -</i> <i>У 1.4.08</i> <i>З 1.4.01 -</i> <i>З 1.4.09</i>
	Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из мяса, мясного сырья. Характеристика методов приготовления полуфабрикатов из мяса.	8		
	Технологический процесс приготовления крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса говядины, баранины, свинины, телятины. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.			
	Технологический процесс приготовления мясной рубленой массы с хлебом и без, полуфабрикатов из них. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.			

	В том числе практических занятий и лабораторных работ	20		
	Лабораторная работа. Приготовление крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса.	10		
	Лабораторная работа. Приготовление полуфабрикатов из рубленой мясной массы с хлебом и без.	10		
Тема 2.6 Обработка домашней птицы, дичи, кролика	Содержание	4/0	<i>ПК 1.4</i> ОК 01, ОК 02	<i>Н 1.4.01</i> <i>Н 1.4.03</i> <i>У 1.4.01 -</i> <i>У 1.4.08</i> <i>З 1.4.01 -</i> <i>З 1.4.09</i>
	Основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения домашней птицы, пернатой дичи, кролика. Оценка качества и безопасности.	4		
	Методы обработки домашней птицы и пернатой дичи, кролика. Виды заправки тушек домашней птицы, дичи, кулинарное назначение.			
Тема 2.7 Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика	Содержание	24/16	<i>ПК 1.4</i> ОК 01, ОК 02	<i>Н 1.4.01</i> <i>Н 1.4.03</i> <i>У 1.4.01 -</i> <i>У 1.4.08</i> <i>З 1.4.01 -</i> <i>З 1.4.09</i>
	Классификация, ассортимент, характеристика, требования к качеству полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика.	8		
	Технологический процесс приготовления порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.			
	Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее. Требования к качеству, условия и сроки хранения.			
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	16		
	Лабораторная работа. Обработка домашней птицы, приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов, полуфабрикатов из филе птицы.	8		
	Лабораторная работа. Обработка домашней птицы, дичи, заправка тушек. Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее.	8		
	Учебная практика раздела 1 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 полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.			

3. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. 5. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 6. Приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 7. Выбор с учетом способа приготовления, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 8. Оценка качества полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента перед упаковкой на вынос. 9. Хранение полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом условий и сроков. 10. Порционирование (комплектование) полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода полуфабрикатов, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 11. Охлаждение и замораживание полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 12. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных полуфабрикатов с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.			

13. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента на вынос и для транспортирования. 14. Разработка ассортимента полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. 15. Разработка, адаптация рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. 16. Расчет стоимости полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. 17. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, 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. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и складывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты.			

Производственная практика раздела 1 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. 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	108		
Всего	324		
Промежуточная аттестация - экзамен	6		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Кабинет технологии приготовления пищи (наименования кабинетов из указанных в п.6.1 ОПОП-П), оснащенный в соответствии с п.6.1.2.1 образовательной программы по профессии **43.01.09 «Повар, кондитер»**

Лаборатория контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции (перечисляются через запятую наименования лабораторий из указанных в п.6.1 ОПОП-П, необходимых для реализации модуля), оснащенные в соответствии с п. 6.1.2.3 образовательной программы по профессии **43.01.09 «Повар, кондитер»**

Мастерские:

Рабочая зона «Технология специальных видов питания: школьное питание»

Рабочая зона «Хлебопечение»

Рабочая зона «Производство хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий на технологических линиях»

Рабочая зона «Кондитерское дело»

Рабочая зона «Национальная кухня»

(перечисляются через запятую наименования мастерских из указанных в п.6.1 ОПОП-П, необходимых для реализации модуля), оснащенные в соответствии с п. 6.1.2.4 образовательной программы по данной профессии **43.01.09 «Повар, кондитер»**. Оснащенные базы практики в соответствии с п 6.1.2.5 образовательной программы по профессии/специальности.

Реализация образовательной программы предполагает обязательную учебную и производственную практику.

Учебная практика реализуется в мастерских профессиональной образовательной организации и требует наличия оборудования, инструментов, расходных материалов, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей, в том числе оборудования и инструментов, используемых при проведении чемпионатов профессионального мастерства и указанных в инфраструктурных листах конкурсной документации по компетенции «Повар, кондитер».

Производственная практика реализуется в организациях пищевого профиля, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области пищевой и перерабатывающей промышленности.

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

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. Бессарабов, Б. Ф. Технология производства яиц и мяса птицы на промышленной основе : учебное пособие / Б. Ф. Бессарабов, А. А. Крыканов, Н. П. Могильда. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 336 с. — ISBN 978-5-8114-5992-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-

- библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/146925> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
2. Долганова, Н. В. Микробиологические основы технологии переработки гидробионтов : учебное пособие для спо / Н. В. Долганова, Е. В. Першина, З. К. Хасанова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 288 с. — ISBN 978-5-8114-6516-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148042> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
3. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях : учебное пособие для спо / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 180 с. — ISBN 978-5-8114-6457-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148044> (дата обращения: 24.02.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
4. Зайцева, Е. А. Приготовление блюд из рыбы, мяса, домашней птицы. Практикум для обучающихся по профессии «Повар, кондитер» : учебное пособие / Е. А. Зайцева, Н. В. Пушина, Ж. В. Морозова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 176 с. — ISBN 978-5-8114-4126-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148212> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
5. Зуев, Н. А. Технологическое оборудование мясной промышленности. Мясорубки : учебное пособие для спо / Н. А. Зуев, В. В. Пеленко. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 80 с. — ISBN 978-5-8114-5895-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/146642> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
6. Кахикало, В. Г. Звероводство и кролиководство. Практическое руководство : учебное пособие для спо / В. Г. Кахикало, О. В. Назарченко, А. А. Баландин. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 328 с. — ISBN 978-5-8114-7116-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/155681> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
7. Кахикало, В. Г. Технологии кролиководства : учебник для спо / В. Г. Кахикало, О. В. Назарченко, Н. Г. Фенченко. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 200 с. — ISBN 978-5-8114-5175-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147322> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
8. Кобцев, М. Ф. Скотоводство и технология производства молока и говядины. Практикум : учебное пособие для спо / М. Ф. Кобцев, Г. И. Рагимов, О. А. Иванова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 192 с. — ISBN 978-5-8114-6576-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148957> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
9. Максимова, С. Н. Технология консервов из водных биологических ресурсов : учебное пособие для спо / С. Н. Максимова, З. П. Швидкая, Е. М. Панчишина. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 144 с. — ISBN 978-5-8114-6438-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147349> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
10. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья : учебное пособие для спо / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5691-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147396> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

11. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья : учебное пособие для спо / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5691-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147396> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
12. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья : учебное пособие для спо / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5691-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147396> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
13. 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.
14. Самусенко, Л. Д. Скотоводство. Практикум : учебное пособие / Л. Д. Самусенко, А. В. Мамаев. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 240 с. — ISBN 978-5-8114-5636-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/146792> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
15. Сыроделие: техника и технология : учебник для спо / И. И. Раманаускас, А. А. Майоров, О. Н. Мусина [и др.]. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 508 с. — ISBN 978-5-8114-6397-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147257> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
16. Термины и определения в области однородных групп продовольственного сырья и пищевых продуктов животного происхождения, торговли и общественного питания : учебно-справочное пособие для спо / О. А. Рязанова, М. А. Николаева, О. В. Евдокимова, В. М. Позняковский ; под общей редакцией В. М. Позняковского. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 288 с. — ISBN 978-5-8114-6498-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148029> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
17. Технология производства и переработки продукции свиноводства : учебник для спо / В. Г. Кахикало, Н. Г. Фенченко, О. В. Назарченко, Н. И. Хайруллина. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 340 с. — ISBN 978-5-8114-6820-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/153633> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
18. 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: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
19. Шокина, Ю. В. Методы исследования рыбы и рыбных продуктов : учебное пособие для спо / Ю. В. Шокина. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 148 с. — ISBN 978-5-8114-6366-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147240> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3.2.2. Основные электронные издания

1. ISBN 978-5-8114-6516-3. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148042> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
2. ISBN 978-5-8114-6457-9. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148044> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
3. ISBN 978-5-8114-4126-6. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148212> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
4. ISBN 978-5-8114-5895-0. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/146642> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
5. ISBN 978-5-16-014118-3. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1055719> (дата обращения: 27.01.2022). – Режим доступа: по подписке.
6. URL: <https://e.lanbook.com/book/147396> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
7. ISBN 978-5-8114-3892-1. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148178> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
8. ISBN 978-5-8114-6397-8. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147257> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
9. ISBN 978-5-8114-6498-2. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148029> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
10. ISBN 978-5-8114-6820-1. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/153633> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
11. ISBN 978-5-8114-6366-4. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147240> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3.2.3. Дополнительные источники:

1. Долганова, Н. В. Микробиологические основы технологии переработки гидробионтов: учебное пособие для спо / Н. В. Долганова, Е. В. Першина, З. К. Хасанова. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 288 с.
2. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях: учебное пособие для спо / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 180 с.
3. Зайцева, Е. А. Приготовление блюд из рыбы, мяса, домашней птицы. Практикум для обучающихся по профессии «Повар, кондитер»: учебное пособие / Е. А. Зайцева, Н. В. Пушина, Ж. В. Морозова. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 176 с.
4. Зуев, Н. А. Технологическое оборудование мясной промышленности. Мясорубки: учебное пособие для спо / Н. А. Зуев, В. В. Пеленко. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 80 с.

5. Кащенко, В. Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: ИНФРА-М, 2020. — 373 с. — (Среднее профессиональное образование).
6. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья: учебное пособие для спо / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5691-8. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система.
7. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 172 с.
8. Сыроделие: техника и технология: учебник для спо / И. И. Раманаускас, А. А. Майоров, О. Н. Мусина [и др.]. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 508 с.
9. Термины и определения в области однородных групп продовольственного сырья и пищевых продуктов животного происхождения, торговли и общественного питания: учебно-справочное пособие для спо / О. А. Рязанова, М. А. Николаева, О. В. Евдокимова, В. М. Позняковский; под общей редакцией В. М. Позняковского. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 288 с.
10. Технология производства и переработки продукции свиноводства: учебник для спо / В. Г. Кахикало, Н. Г. Фенченко, О. В. Назарченко, Н. И. Хайруллина. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 340 с.
11. Шокина, Ю. В. Методы исследования рыбы и рыбных продуктов: учебное пособие для спо / Ю. В. Шокина. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 148 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 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); – 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 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 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; 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

	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.	
ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.	- обработка, подготовка экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи; - выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности; - выбор технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды в соответствии с видом выполняемых работ; - выполнение процессов обработки и подготовки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи; - оформление профессиональной документации; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; - соблюдение стандартов чистоты, правил утилизации непищевых отходов; - выполнение требований охраны труда и техники безопасности; - демонстрация умений и навыков пользоваться технологическими картами приготовления экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи в соответствии с инструкциями и регламентами	
ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья	- приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий - выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности; - выбор температурного режима приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий - соблюдение правил утилизации непищевых отходов; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; - соответствие потерь действующим нормам; - выбор посуды для приготовления и подготовки к презентации и реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом особенностей заказа, сезона, форм обслуживания; - выбор условий и сроков хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом действующих регламентов;	

	- демонстрация умений пользоваться технологическими картами при подготовке полуфабрикатов для блюд; - установление времени выполнения работ по нормативам подготовки полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; презентация полуфабрикатов для блюд.	
ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика	- разработка, адаптация рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - выбор продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ с учетом требований по безопасности рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - выбор дополнительных ингредиентов к виду основного сырья; - соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов; - рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готового полуфабриката по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь; - ведение расчетов с потребителем в соответствии с выполненным заказом; - соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; - демонстрация умений пользоваться технологическими картами при разработке, адаптации рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
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	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы Промежуточная аттестация:

	реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	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. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии 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, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	- демонстрация ответственности за принятые решения - обоснованность самоанализа и коррекция результатов собственной работы	
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения, с руководителями учебной и производственной практик; - обоснованность анализа работы членов команды (подчиненных)	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	– грамотность устной и письменной речи, – ясность формулирования и изложения мыслей	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных	- соблюдение норм поведения во время учебных занятий и прохождения учебной и производственной практик	

и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения		
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	-эффективность выполнения правил ТБ во время учебных занятий, при прохождении учебной и производственной практик; -знание и использование ресурсосберегающих технологий в области телекоммуникаций	
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	- эффективность выполнения правил ТБ во время учебных занятий, при прохождении учебной и производственной практик	
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	- эффективность использования информационно- коммуникационных технологий в профессиональной деятельности согласно формируемым умениям и получаемому практическому опыту	

Приложение 2.2

к ОПОП-П по профессии

43.01.09 Повар, кондитер

Код и наименование профессии/специальности

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

**«ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих 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

«ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих 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 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 руководителем
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 02	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	подготовка, уборка рабочего места, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов;
	Н 2.1.02	подготовка, уборка рабочего места, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов.
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;
	З 2.1.02	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
	З 2.1.03	организация работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;
	З 2.1.04	последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;
	З 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;
	З 2.1.06	возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;
	З 2.1.07	требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;
	З 2.1.08	правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;
	З 2.1.09	правила утилизации отходов

		виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов;
	3 2.1.10	виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;
	3 2.1.11	способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;
	3 2.1.12	условия, сроки, способы хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;
	3 2.1.13	ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи;
	3 2.1.14	правила оформления заявок на склад;
	3 2.1.15	виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья и материалов
Владеть навыками	Н 2.2.01	подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов, приготовление хранения, отпуск бульонов, отваров.
Уметь	У 2.2.01	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение до момента использования;
	У 2.2.02	выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;
	У 2.2.03	взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бульонов, отваров в соответствии с рецептурой;
	У 2.2.04	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
	У 2.2.05	использовать региональные продукты для приготовления бульонов, отваров;
	У 2.2.06	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;
	У 2.2.07	использовать для приготовления бульонов концентраты промышленного производства;
	У 2.2.08	определять степень готовности бульонов и отваров и их вкусовые качества, доводить до вкуса;
	У 2.2.09	порционировать, сервировать и оформлять бульоны и отвары для подачи в виде блюда;
	У 2.2.10	выдерживать температуру подачи бульонов и отваров;
	У 2.2.11	охлаждать и замораживать бульоны и отвары с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;

	У 2.2.12	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, 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	приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
	Н 2.3.02	ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;
	Н 2.3.03	взаимодействие 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 2.3.02	выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;
	У 2.3.03	взвешивать, измерять продукты в соответствии с рецептурой, осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
	У 2.3.04	использовать региональные продукты для приготовления супов;

	У 2.3.05	выбирать, применять, комбинировать методы приготовления супов;
	У 2.3.06	пассировать овощи, томатные продукты и муку;
	У 2.3.07	готовить льезоны;
	У 2.3.08	закладывать продукты, подготовленные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки;
	У 2.3.09	рационально использовать продукты, полуфабрикаты;
	У 2.3.10	соблюдать температурный и временной режим варки супов;
	У 2.3.11	изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода супа;
	У 2.3.12	определять степень готовности супов; доводить супы до вкуса, до определенной консистенции;
	У 2.3.13	проверять качество готовых супов перед отпуском, упаковкой на вынос;
	У 2.3.14	порционировать, сервировать и оформлять супы для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;
	У 2.3.15	соблюдать выход, выдерживать температуру подачи супов при порционировании;
	У 2.3.16	охлаждать и замораживать полуфабрикаты для супов, готовые супы с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;
	У 2.3.17	хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные супы; разогревать супы с учетом требований к безопасности готовой продукции;
	У 2.3.18	выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования;
	У 2.3.19	рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителем при отпуске на вынос, вести учет реализованных супов;
	У 2.3.20	консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе супов;
	У 2.3.21	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 отпуска 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	приготовление 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;
	У 2.4.05	осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
	У 2.4.06	рационально использовать продукты, полуфабрикаты;
	У 2.4.07	готовить соусные полуфабрикаты: пассеровать овощи, томатные продукты, муку;
	У 2.4.08	подпекать овощи без жира;
	У 2.4.09	разводить, заваривать мучную пассировку, готовить льезоны;
	У 2.4.10	варить и организовывать хранение концентрированных бульонов, готовить овощные и фруктовые пюре для соусной основы;
	У 2.4.11	охлаждать, замораживать, размораживать, хранить, разогревать отдельные компоненты соусов, готовые соусы с учетом требований по безопасности;

	У 2.4.12	закладывать продукты, подготовленные соусные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки;
	У 2.4.13	соблюдать температурный и временной режим варки соусов, определять степень готовности соусов;
	У 2.4.14	выбирать, применять, комбинировать различные методы приготовления основных соусов и их производных;
	У 2.4.15	рассчитывать нормы закладки муки и других загустителей для получения соусов определенной консистенции;
	У 2.4.16	изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соуса;
	У 2.4.17	доводить соусы до вкуса.
	У 2.4.18	проверять качество готовых соусов перед отпуском их на раздачу;
	У 2.4.19	порционировать, соусы с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции;
	У 2.4.20	соблюдать выход соусов при порционировании;
	У 2.4.21	выдерживать температуру подачи;
	У 2.4.22	выбирать контейнеры, эстетично упаковывать соусы для транспортирования;
	У 2.4.23	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;

	3 2.4.11	виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении соусов, правила их безопасной эксплуатации;
	3 2.4.12	правила охлаждения и замораживания отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов;
	3 2.4.13	правила размораживания и разогрева отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов;
	3 2.4.14	требования к безопасности хранения отдельных компонентов соусов, соусных полуфабрикатов;
	3 2.4.15	нормы закладки муки и других загустителей для получения соусов различной консистенции;
	3 2.4.16	техника порционирования, варианты подачи соусов;
	3 2.4.17	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос соусов;
	3 2.4.18	методы сервировки и подачи соусов на стол; способы оформления тарелки соусами;
	3 2.4.19	температура подачи соусов;
	3 2.4.20	требования к безопасности хранения готовых соусов.
Владеть навыками	Н 2.5.01	приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей и грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
	Н 2.5.02	ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействие 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: - 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;
У 2.5.08	определять степень готовности блюд и гарниров из овощей и грибов;
У 2.5.09	доводить до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры из овощей и грибов;
У 2.5.10	выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;
У 2.5.11	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;
У 2.5.12	готовить массы из каш, формовать, жарить, запекать изделия из каш;
У 2.5.13	готовить блюда из круп в сочетании с мясом, овощами;
У 2.5.14	выкладывать в формы для запекания, запекать подготовленные макаронные изделия, бобовые;
У 2.5.15	готовить пюре из бобовых;
У 2.5.16	определять степень готовности блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий;
У 2.5.17	доводить до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий;
У 2.5.18	рассчитывать соотношение жидкости и основного продукта в соответствии с нормами для замачивания, варки, припускания круп, бобовых, макаронных изделий;
У 2.5.19	выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;
У 2.5.20	проверять качество готовых из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий перед отпуском, упаковкой на вынос;
У 2.5.21	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 2.5.22	соблюдать выход при порционировании;
У 2.5.23	выдерживать температуру подачи горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий;

	У 2.5.24	охлаждать и замораживать готовые горячие блюда и гарниры с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;
	У 2.5.25	хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий;
	У 2.5.26	разогревать блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции;
	У 2.5.27	выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования;
	У 2.5.28	рассчитывать стоимость, вести учет реализованных горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента;
	У 2.5.29	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;
	З 2.5.14	органолептические способы определения готовности;

	З 2.5.15	ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, их сочетаемость с основными продуктами;
	З 2.5.16	нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей;
	З 2.5.17	техника порционирования, варианты оформления блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента для подачи;
	З 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;
	З 2.5.19	методы сервировки и подачи, температура подачи блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента;
	З 2.5.20	правила разогревания, правила охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента;
	З 2.5.21	требования к безопасности хранения готовых горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента;
	З 2.5.22	правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты;
	З 2.5.23	правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;
	З 2.5.24	правила, техника общения с потребителями;
	З 2.5.25	базовый словарный запас на иностранном языке.
Владеть навыками	Н 2.6.01	приготовление, творческое оформление и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки;
	Н 2.6.02	ведение 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	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
	У 2.6.05	использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента;

У 2.6.06	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 2.6.07	определять степень готовности блюд из яиц; доводить до вкуса;
У 2.6.08	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;
У 2.6.09	определять степень готовности блюд из творога; доводить до вкуса;
У 2.6.10	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;
У 2.6.11	разогревать в СВЧ готовые мучные изделия;
У 2.6.12	определять степень готовности блюд, кулинарных изделий из муки; доводить до вкуса;
У 2.6.13	проверять качество готовых блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос;
У 2.6.14	порционировать, сервировать и оформлять блюда, кулинарные изделия, закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;

	У 2.6.15	соблюдать выход при порционировании;
	У 2.6.16	выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки;
	У 2.6.17	охлаждать и замораживать готовые горячие блюда и полуфабрикаты из теста с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;
	У 2.6.18	хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции;
	У 2.6.19	разогревать охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия с учетом требований к безопасности готовой продукции;
	У 2.6.20	выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования;
	У 2.6.21	рассчитывать стоимость, вести учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента;
	У 2.6.22	владеть профессиональной терминологией;
	У 2.6.23	консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий.
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 из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента;
	З 2.6.03	виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
	З 2.6.04	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
	З 2.6.05	методы приготовления блюд из яиц, творога, сыра, муки, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;
	З 2.6.06	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
	З 2.6.07	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд из яиц, творога, сыра, муки;
	З 2.6.08	органолептические способы определения готовности;
	З 2.6.09	нормы, правила взаимозаменяемости;
	З 2.6.10	техника порционирования, варианты оформления блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента для подачи;
	З 2.6.11	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос блюд, кулинарных изделий, закусок из

		яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
	З 2.6.12	методы сервировки и подачи, температура подачи блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента;
	З 2.6.13	правила охлаждения, замораживания и хранения, разогревания готовых блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента;
	З 2.6.14	требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента;
	З 2.6.15	правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос;
	З 2.6.16	правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;
	З 2.6.17	базовый словарный запас на иностранном языке;
	З 2.6.18	техника общения, ориентированная на потребителя.
Владеть навыками	Н 2.7.01	приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;
	Н 2.7.02	ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.
Уметь	У 2.7.01	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним;
	У 2.7.02	организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;
	У 2.7.03	выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;
	У 2.7.04	взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой;
	У 2.7.05	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;
	У 2.7.06	использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;
	У 2.7.07	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: - 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;
У 2.7.08		определять степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий из рыбы, нерыбного водного сырья; доводить до вкуса;
У 2.7.09		выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;
У 2.7.10		проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос;
У 2.7.11		порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;
У 2.7.12		соблюдать выход при порционировании;
У 2.7.13		выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;
У 2.7.14		охлаждать и замораживать готовые горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;
У 2.7.15		хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья;
У 2.7.16		разогревать блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции;
У 2.7.17		выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования;
У 2.7.18		рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями при отпуске на вынос, учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;
У 2.7.19		владеть профессиональной терминологией;
У 2.7.20		консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья.

Знать	3 2.7.01	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
	3 2.7.02	критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных;
	3 2.7.03	ингредиенты для горячих блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;
	3 2.7.04	виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
	3 2.7.05	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
	3 2.7.06	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 2.7.07	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
	3 2.7.08	ассортимент, рецептуры, требования к качеству,
	3 2.7.09	температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;
	3 2.7.10	органолептические способы определения готовности;
	3 2.7.11	ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, их сочетаемость с основными продуктами;
	3 2.7.12	нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей;
	3 2.7.13	техника порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента для подачи;
	3 2.7.14	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
	3 2.7.15	методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;
	3 2.7.16	правила разогревания, правила охлаждения, замораживания и хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;
	3 2.7.17	требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;
	3 2.7.18	правила маркирования упакованных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила заполнения этикеток;
	3 2.7.19	правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос;
	3 2.7.20	правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;

	З 2.7.21	правила, техника общения с потребителями;
	З 2.7.22	базовый словарный запас на иностранном языке.
Владеть навыками	Н 2.8.01	приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика;
	Н 2.8.02	ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;
	Н 2.8.03	взаимодействие 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: - варить мясо, мясные продукты, подготовленные тушки домашней птицы, дичи, кролика основным способом; - варить изделия из мясной котлетной массы, котлетной массы из домашней птицы, дичи на пару; - припускать мясо, мясные продукты, птицу, кролика порционными кусками, изделия из котлетной массы в небольшом количестве жидкости и на пару; - жарить мясо крупным куском, подготовленные тушки птицы, дичи, кролика целиком; - жарить порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной массы основным способом, во фритюре; - жарить порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной, натуральной рублевой 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;
	У 2.8.08	определять степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; доводить до вкуса;
	У 2.8.09	выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;
	У 2.8.10	проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед отпуском, упаковкой на вынос;
	У 2.8.11	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 2.8.12	соблюдать выход при порционировании;
	У 2.8.13	выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика;
	У 2.8.14	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 2.8.15	хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика;
	У 2.8.16	разогревать блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции;
	У 2.8.17	выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования;
	У 2.8.18	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;
	У 2.8.19	владеть профессиональной терминологией;
	У 2.8.20	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;

3 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;
3 2.8.03	виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
3 2.8.04	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
3 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;
3 2.8.06	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
3 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 396;

в том числе в форме практической подготовки 270;

Из них на освоение МДК 252;

в том числе самостоятельная работа 0.

практики, в том числе учебная 36;

производственная 108;

Промежуточная аттестация:

МДК.02.02 – дифференцированный зачет

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Для профессии

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 - 2.8 ОК. 01 - 09	Раздел 1. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	72	36	72	36	0	0	36	108
ПК 2.1.- 2.8	Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	178	90	178	90	0	2	0	0
	Учебная практика	36	36					36	
	Производственная практика	108	108						108
	Всего:	396	270	252	126	0	2	36	108

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 горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		72/36		
МДК. 02.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента		72/36		
Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок	Содержание	8/0	ПК 2.1, ПК 2.2 ОК 01, ОК 02 ОК 05, ОК 06	Н 2.1.01 Н 2.1.02 У 2.1.01 У 2.1.02 З 2.1.14 З 2.1.15
	Технологический цикл приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок. Характеристика, последовательность этапов.	8		
	Классификация, характеристика способов нагрева, тепловой кулинарной обработки.			
	Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.			
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации бульонов, отваров, супов	Содержание	22/12	ПК 2.1, ПК 2.2 ОК 01, ОК 02 ОК 03, ОК 04	Н 2.1.01 Н 2.1.02 У 2.1.01 У 2.1.02 У 2.1.03 З 2.1.14 З 2.1.15
	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.	10		
	Организация хранения, отпуска супов с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых бульонов, отваров, супов к отпуску на вынос.			

	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.			
	Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению бульонов, отваров, супов, процессу хранения и подготовки к реализации.			
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	12		
	Практическое занятие. Организация рабочего места повара по приготовлению заправочных супов.	2		
	Практическое занятие. Организация рабочего места повара по приготовлению супов-пюре.	2		
	Практическое занятие. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бульонов.	2		
	Практическое занятие. Решение задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления различных групп супов.	2		
	Практическое занятие. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе варки бульонов, отваров.	2		
	Практическое занятие. Отработка практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе варки супов.	2		
Тема 1.3. Организация и техническое	Содержание	20/12	ПК 2.1, ПК 2.2 ОК 01, ОК 02 ОК 03, ОК 04	Н 2.1.01 Н 2.1.02 У 2.1.01 У 2.1.02
	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих соусов. Виды, назначение технологического оборудования и производственного	8		

оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих соусов	инвентаря, инструментов, кухонной посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.		ПК 2.5- ПК 2.8	У 2.1.03 У 2.1.04 У 2.1.05 З 2.1.14 З 2.1.15
	Организация хранения, отпуска горячих соусов с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых соусов к отпуску на вынос.			
	Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих соусов, процессу хранения и подготовки к реализации.			
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	12		
	Практическое занятие. Организация рабочего места повара по приготовлению горячих соусов.	2		
	Практическое занятие. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования для приготовления соусов.	2		
	Практическое занятие. Решение ситуационных задач по подбору производственного инвентаря, инструментов для приготовления различных групп соусов.	2		
	Практическое занятие. Отработка практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе варки соусов.	2		
	Практическое занятие. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе варки соусов.	2		
Тема 1.4. Организация и техническое оснащение работ по	Содержание	22/12	ПК 2.1, ПК 2.2 ОК 01, ОК 02 ОК 03, ОК 04	Н 2.1.01 У 2.1.07 У 2.1.08 У 2.1.09
	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий закусочных в отварном (основным способом и на пару),	10		

приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	припущенном, жареном, тушеном, запеченном виде.		ПК 2.3, ПК 2.4	У 2.1.10 З 2.1.14 З 2.1.15
	Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.			
	Организация хранения, отпуска горячих блюд, кулинарных изделий закусок с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых горячих блюд, кулинарных изделий закусок к отпуску на вынос.			
	Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий закусок, процессу хранения и подготовки к реализации.			
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	12		
	Практическое занятие. Организация рабочего места повара по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в отварном, жареном виде.	2		
	Практическое занятие. Организация рабочего места повара по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в запеченном и тушеном виде.	2		
	Практическое занятие. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря для приготовления горячих блюд, кулинарных и закусок в отварном, жареном, виде.	2		
	Практическое занятие. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в запеченном и тушеном виде.	2		
	Практическое занятие. Тренинг по отработке умений безопасной эксплуатации теплового оборудования: пароконвектомата, жарочного шкафа.	2		
	Практическое занятие. Тренинг по отработке умений безопасной эксплуатации теплового оборудования: электрофритюрницы, электрогрилей.	2		
Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента		180/90		

МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		180/90		
Тема 2.1. Приготовление, назначение, подготовка к реализации бульонов, отваров	Содержание	20/12	ПК 2.1, ПК 2.2 ОК 01, ОК 02 ОК 03, ОК 04 ПК 2.3, ПК 2.4 ОК 05, ОК 06	Н 2.2.01 У2.2.01 У 2.2.12 32.2.01-3 2.2.12
	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	8		
	Технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки клубнеплодов, корнеплодов, капустных, луковых, плодовых, салатно-шпинатных овощей, зелени, грибов. Формы нарезки, кулинарное назначение.			
	Характеристика способов хранения обработанных и нарезанных овощей и грибов: интенсивное охлаждение, шоковая заморозка, вакуумирование: условия, температурный режим, сроки хранения.			
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	12		
	Лабораторная работа. Обработка и нарезка картофеля и других клубнеплодов. Методы защиты от потемнения обработанного картофеля. Обработка, нарезка корнеплодов	4		
	Лабораторная работа. Обработка, нарезка плодовых, капустных, луковых, салатно-шпинатных овощей и зелени.	4		
	Лабораторная работа. Подготовка белокочанной капусты к фаршированию и для приготовления голубцов и шницеля капустного, капустных шариков.	4		
Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации заправочных супов разнообразного ассортимента	Содержание	16/8	ПК 2.1, ПК 2.2 ОК 01, ОК 02 ПК 2.3, ПК 2.4 ОК 05, ОК 06	Н 2.2.01 У2.2.01-У 2.2.12 32.2.01-3 2.2.12
	Классификация, ассортимент, пищевая ценность и значение в питании заправочных супов	8		
	Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов (специй, приправ, пищевых концентратов, полуфабрикатов высокой степени готовности, выпускаемых пищевой промышленностью) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к супам			

	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. 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. 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.			
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	8		
	Лабораторная работа. Приготовление, оформление и отпуск заправочных супов разнообразного ассортимента.	4		
	Лабораторная работа. Отпуск заправочных супов разнообразного ассортимента.	4		
Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации супов-пюре, молочных, сладких, диетических, вегетарианских супов разнообразного ассортимента	Содержание	14/8	ПК 2.3, ПК 2.4 ОК 05, ОК 06 ПК 2.5- ПК 2.8 ОК 07, ОК 08	Н 2.2.01 У2.2.01-У 2.2.12 32.2.01- 3 2.2.12 Н 2.4.01 У2.4.01-У 2.4.23 3 2.4.01- 3 2.4.2
	Супы-пюре: ассортимент, пищевая ценность, значение в питании. Особенности приготовления, нормы закладки продуктов, правила и режимы варки, требования к качеству, условия и сроки хранения.	6		
	Молочные и сладкие, диетические, вегетарианские супы: ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения.			
	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.			
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	8		
	Лабораторная работа. Приготовление, оформление и отпуск супов-пюре разнообразного ассортимента	4		
	Лабораторная работа. Приготовление, оформление и отпуск молочных, сладких, диетических, вегетарианских супов разнообразного ассортимента	4		
Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации холодных супов, супов региональной кухни	Содержание	14/8	ПК 2.3, ПК 2.4 ОК 05, ОК 06 ПК 2.5- ПК 2.8	Н 2.4.01 У2.4.01-У 2.4.23 З 2.4.01- З 2.4.2
	Холодные супы: ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения.	6		
	Супы региональной кухни: рецептуры, особенности приготовления, оформления и подачи. Требования к качеству, условия и сроки хранения.			
	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.			
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	8		
	Лабораторная работа. Приготовление, оформление и отпуск холодных супов	4		
	Лабораторная работа. Приготовление, оформление и отпуск супов региональной кухни	4		
Тема 2.5. Классификация, ассортимент, значение в питании горячих соусов	Содержание	2/0	ПК 2.3, ПК 2.4 ОК 05, ОК 06 ПК 2.5- ПК 2.8	Н 2.3.01- Н 2.3.03 У2.3.01- У 2.3.21 З 2.3.01- З 2.3.13
	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.			

Тема 2.6. Приготовление, подготовка к реализации соусов на муке Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов	Содержание	12/6	ПК 2.1, ПК 2.2 ОК 01, ОК 02 ОК 03, ОК 04 ПК 2.3, ПК 2.4 ОК 05, ОК 06 ПК 2.5- ПК 2.8 ОК 07.	Н 2.3.01- Н 2.3.03 У2.3.01-У 2.3.21 З 2.3.01- З 2.3.13
	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.	6		
	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. Условия хранения и назначение соусных полуфабрикатов, правила охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов и готовых соусов.			
	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.			
	Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов грибного, молочного, сметанного и их производных.			
	Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов на основе концентратов промышленного производства.			
	Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов. Приемы оформления тарелки соусами.			
	В том числе практических занятий и лабораторных работ			
	Практическое занятие. Расчет количества сырья для приготовления соусов на муке различной консистенции.	2		

	Лабораторная работа. Приготовление, оформление и отпуск, условия и сроки хранения соуса красного основного и его производных	4		
Тема 2.7. Приготовление, подготовка к реализации яично-масляных соусов, соусов на сливках	Содержание	2/0	ПК 2.1, ПК 2.2 ОК 01, ОК 02 ОК 03, ОК 04 ПК 2.3, ПК 2.4 ОК 05, ОК 06 ПК 2.5- ПК 2.8 ОК 07.	Н 2.3.01- Н 2.3.03 У2.3.01-У2.3.21 З 2.3.01- З 2.3.13
	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		
Тема 2.8. Приготовление, подготовка к реализации сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов	Содержание	2/0	ПК 2.1, ПК 2.2 ОК 01, ОК 02 ОК 03, ОК 04 ПК 2.3, ПК 2.4 ОК 05, ОК 06 ПК 2.5- ПК 2.8 ОК 07	Н 2.3.01- Н 2.3.03 У2.3.01- У 2.3.21 З 2.3.01- З 2.3.13
	Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов. Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов.	2		
Тема 2.9. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов	Содержание	20/12	ПК 2.1, ПК 2.2 ОК 01, ОК 02 ОК 03, ОК 04 ПК 2.3, ПК 2.4 ОК 05, ОК 06	Н 2.3.01- Н 2.3.03 У2.3.01- У 2.3.21 З2.3.01- З 2.3.13
	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. Подбор для приготовления блюд из овощей, подготовка к использованию пряностей, приправ. 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	8		

	Приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов: ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подбора соусов.			
	Правила оформления и отпуска горячих блюд и гарниров из овощей и грибов: 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. Хранение готовых блюд и гарниров из круп и бобовых, правила охлаждения, замораживания, разогрева. Упаковка, подготовка горячих блюд и гарниров из овощей и грибов для отпуска на вынос, транспортирования.			
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	12		
	Лабораторная работа. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из отварных и припущенных, овощей и грибов.	4		
	Лабораторная работа. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из тушеных и запеченных овощей и грибов.	4		
	Лабораторная работа. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из жареных овощей и грибов.	4		
Тема 3.0. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий	Содержание	10/4	ПК 2.1, ПК 2.2 ОК 01, ОК 02 ОК 03, ОК 04 ПК 2.3, ПК 2.4 ОК 05, ОК 06	Н 2.4.01 У2.4.01- У 2.4.23 3 2.4.01-3 2.4.20
	Ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий.	6		
	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.			
	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. Подбор соусов.			
	Правила варки бобовых. Приготовление блюд и гарниров из бобовых. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения.			
	Правила варки макаронных изделий. Расчет количества жидкости для варки макаронных изделий откидным и не откидным способом. Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Подбор соусов.			
	Правила оформления и отпуска горячих блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий: 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. Хранение готовых блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий, правила охлаждения, замораживания, разогрева. Упаковка, подготовка горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий для отпуска на вынос, транспортирования.			
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4		
	Лабораторное занятие. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.	4		
Тема 3.1. Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра	Содержание	8/2	ПК 2.1, ПК 2.2 ОК 01, ОК 02 ОК 03, ОК 04 ПК 2.3, ПК 2.4 ОК 05, ОК 06 ПК 2.5- ПК 2.8 ОК 07.	Н 2.4.01 У2.4.01- У 2.4.23 32.4.01- 3 2.4.20
	Ассортимент, значение в питании (пищевая, энергетическая ценность) блюд из яиц, творога, сыра.	6		
	Правила выбора яиц, яичных продуктов, творога, сыра и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Правила взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд из яиц, творога, сыра. Правила расчета требуемого количества			

	яичного порошка, меланжа, творога, сыра при замене продуктов в рецептуре. Подбор, подготовка ароматических веществ.			
	Выбор методов приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд из яиц, творога сыра.			
	Приготовление горячих блюд из яиц и яичных продуктов: яиц отварных в скорлупе и без (пашот), яичницы, омлетов для различных типов питания. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения.			
	Приготовление горячих блюд из творога: сырников, запеканок, пудингов, вареников для различных типов питания. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения.			
	Приготовление горячих блюд из сыра. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения.			
	Правила оформления и отпуска горячих блюд из яиц, творога, сыра: 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. Хранение готовых блюд из яиц, творога, сыра. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования.			
	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.	2		
Тема 3.2. Приготовление, подготовка к реализации блюд из муки	Содержание	8/4	ПК 2.1, ПК 2.2 ОК 01, ОК 02 ОК 03, ОК 04 ПК 2.3, ПК 2.4 ОК 05, ОК 06	Н 2.5.01 – Н 2.5.02 У2.5.01-У 2.5.29 32.5.01- 3 2.5.25
	Ассортимент, значение в питании (пищевая, энергетическая ценность) блюд из муки	4		
	Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с			

	технологическими требованиями. Подбор, подготовка пряностей и приправ.		ПК 2.5- ПК 2.8 ОК 07.	
	Выбор методов приготовления горячих блюд из муки для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд из муки. Замес дрожжевого и бездрожжевого теста различной консистенции, разделка, формовка изделий из теста.			
	Приготовление горячих блюд из муки: лапши домашней, пельменей вареников, блинчиков, блинов, оладий, пончиков. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления. Выбор соусов и приправ. Требования к качеству, условия и сроки хранения блюд из муки.			
	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. Хранение готовых блюд из муки. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования.			
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4		
	Лабораторная работа. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из яиц, творога, муки.	4		
Тема 3.3. Классификация, ассортимент блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	Содержание	6/2	ПК 2.1, ПК 2.2 ОК 01, ОК 02 ОК 03, ОК 04 ПК 2.3, ПК 2.4 ОК 05, ОК 06 ПК 2.5- ПК 2.8 ОК 07, ОК 09	Н 2.6.01- Н 2.6.02 У2.6.01-У 2.6.23 З 2.6.01-З 2.6.18
	Классификация, ассортимент, значение в питании блюд из рыбы и нерыбного водного сырья.	4		
	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.			
	Принципы формирования ассортимента горячих рыбных блюд в меню организаций питания различного типа.			
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2		

	Практическое занятие. Расчет количества продуктов для приготовления горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья.	2			
Тема 3.4. Приготовление и подготовка к реализации блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	Содержание	20/12	ПК 2.1, ПК 2.2 ОК 01, ОК 02 ОК 03, ОК 04 ПК 2.3, ПК 2.4 ОК 05, ОК 06 ПК 2.5- ПК 2.8 ОК 07,	Н 2.6.01- Н 2.6.02 У2.6.01-У 2.6.23 З 2.6.01-З 2.6.18	
	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).	8			
	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.				
	Правила оформления и отпуска горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья: 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 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.				
	В том числе практических занятий и лабораторных работ				12
	Лабораторная работа. Приготовление, оформление и отпуск блюд из отварной и припущенной, тушеной рыбы.	4			

	Лабораторная работа. Приготовление, оформление и отпуск блюд из жареной и запеченной рыбы.	4		
	Лабораторная работа. Приготовление, оформлнение и отпуск блюд из нерыбного водного сырья.	4		
Тема 3.5. Классификация, ассортимент блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика	Содержание	2/0	ПК 2.1, ПК 2.2 ОК 01, ОК 02 ОК 03, ОК 04 ПК 2.3, ПК 2.4 ОК 05, ОК 06	Н 2.7.01- Н 2.7.02 У2.7.01-У 2.7.20 3 2.7.01-3 2.6.22
	Классификация, ассортимент, значение в питании горячих блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.	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.			
	Принципы формирования ассортимента горячих мясных блюд в меню организаций питания различного типа.			
Тема 3.6. Приготовление и подготовка к реализации блюд из мяса, мясных продуктов	Содержание	16/8	ПК 2.1, ПК 2.2 ОК 01, ОК 02 ОК 03, ОК 04 ПК 2.3, ПК 2.4 ОК 05, ОК 06 ПК 2.5- ПК 2.8	Н 2.7.01- Н 2.7.02 У2.7.01-У 2.7.20 32.7.01- 3 2.6.22
	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 без).	8		
	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.			
	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. Хранение готовых блюд из мяса, мясных продуктов. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования			
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	8		
	Лабораторное занятие. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в отварном, припущенном и жареном виде.	4		
	Лабораторное занятие. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в тушеном и запеченном (с соусом и без) виде.	4		
Тема 3.7. Приготовление и подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика	Содержание	6/4	ПК 2.1, ПК 2.2 ОК 01, ОК 02 ОК 03, ОК 04 ПК 2.3, ПК 2.4 ОК 05, ОК 06	Н 2.7.01- Н 2.7.02 У2.7.01-У 2.7.20 З 2.7.01- 32.6.22
	Выбор методов приготовления горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика 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		
	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.			
	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.			
	Хранение готовых блюд из домашней птицы, дичи, кролика. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд.			
	Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования.			
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4		
	Лабораторное занятие. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика.	4		
Промежуточная аттестация – дифференцированный зачет		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 горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 3. Выбор, подготовка пряностей, приправ, специй (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 5. 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 приготовления, особенностей заказа.		36		

6. 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. 7. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 8. Оценка качества готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос. 9. Хранение с учетом температуры подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче. 10. 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. 11. Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 12. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 13. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции. 14. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. 15. Расчет стоимости супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. 16. 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). 17. 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. 18. 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 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	108		

ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. 6. Организация хранения готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок 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. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов высокой степени готовности 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 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.			
Всего	396		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Кабинет технологии приготовления пищи (наименования кабинетов из указанных в п.6.1 ОПОП-П), оснащенный в соответствии с п.6.1.2.1 образовательной программы по профессии **43.01.09 «Повар, кондитер»**

Лаборатория контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции (перечисляются через запятую наименования лабораторий из указанных в п.6.1 ОПОП-П, необходимых для реализации модуля), оснащенные в соответствии с п. 6.1.2.3 образовательной программы по профессии **43.01.09 «Повар, кондитер»**

Мастерские:

Рабочая зона «Технология специальных видов питания: школьное питание»

Рабочая зона «Хлебопечение»

Рабочая зона «Производство хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий на технологических линиях»

Рабочая зона «Кондитерское дело»

Рабочая зона «Национальная кухня»

(перечисляются через запятую наименования мастерских из указанных в п.6.1 ОПОП-П, необходимых для реализации модуля), оснащенные в соответствии с п. 6.1.2.4 образовательной программы по данной профессии **43.01.09 «Повар, кондитер»**. Оснащенные базы практики в соответствии с п 6.1.2.5 образовательной программы по профессии/специальности.

Реализация образовательной программы предполагает обязательную учебную и производственную практику.

Учебная практика реализуется в мастерских профессиональной образовательной организации и требует наличия оборудования, инструментов, расходных материалов, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей, в том числе оборудования и инструментов, используемых при проведении чемпионатов профессионального мастерства и указанных в инфраструктурных листах конкурсной документации по компетенции «Повар, кондитер».

Производственная практика реализуется в организациях пищевого профиля, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области пищевой и перерабатывающей промышленности.

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.

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. Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 14-е изд., стер. – Москва: Академия, 2020. – 400 с.

2. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы : учебник для студ. среднего проф. образования / Т.А. Качурина. – Москва: Академия, 2020. – 160 с.
3. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 5-е изд. – Москва: Академия, 2020. – 240 с.
4. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. – Москва: Академия, 2021. – 336 с.
5. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. – Москва: Академия, 2021. – 160 с.
6. Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Ч.2. Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых: учеб. Пособие для нач. проф. образования/ [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.]. – М.: Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2020 – 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.]. – М. : Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2020 – 128 с.
8. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы : учебник для студ. среднего проф. образования / И.П. Самородова. – Москва: Академия, 2020. – 128 с.
9. Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов : ЭУМК / Е.И. Соколова. – Москва: Академия, 2021. – 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. – 15-е изд., стер. – Москва: Академия, 2020. – 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. Зайцева, Е. А. Приготовление блюд из рыбы, мяса, домашней птицы. Практикум для обучающихся по профессии «Повар, кондитер» : учебное пособие / Е. А. Зайцева, Н. В. Пушина, Ж. В. Морозова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 176 с. — ISBN 978-5-8114-4126-6.
13. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья : учебное пособие для спо / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5691-8.
14. Шокина, Ю. В. Методы исследования рыбы и рыбных продуктов : учебное пособие для спо / Ю. В. Шокина. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 148 с. — ISBN 978-5-8114-6366-4.
15. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья : учебное пособие для спо / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5691-8.
16. Технология производства и переработки продукции свиноводства : учебник для спо / В. Г. Кахикало, Н. Г. Фенченко, О. В. Назарченко, Н. И. Хайруллина. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 340 с. — ISBN 978-5-8114-6820-1.
17. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья : учебное пособие для спо / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5691-8.

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

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

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

5. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья : учебное пособие для спо / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5691-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147396> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

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

7. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья : учебное пособие для спо / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5691-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147396> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3.2.3. Дополнительные источники

1. CHEFART. Коллекция лучших рецептов / [сост. Федотова Илона Юрьевна]. — Москва: Ресторанные ведомости, 2020. 320 с.: ил.

2. ГОСТ 30389 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2021. III, 12 с.
3. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01. М.: Стандартинформ, 2021. III, 12 с.
4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. Введ. 2016-01-01. М.: Стандартинформ, 2020. III, 48 с.
5. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. Введ. 2015-01-01. М.: Стандартинформ, 2021. III, 8 с.
6. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. Введ. 2015-01-01. М.: Стандартинформ, 2020. III, 10 с.
7. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2021. – 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.: Стандартинформ, 2021. 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. 2020 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 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.: одоб. 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.
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 2020 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. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. М.: ДеЛи плюс, 2021. 808с.
16. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. М.: ДеЛи принт, 2021. 544с.
17. 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.

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 обработки сырья, виду и способу приготовления полуфабрикатов); – 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 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 технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов,	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

	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.	
ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента	- обработка, подготовка экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи; - выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности;	
ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента	- выбор технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды в соответствии с видом выполняемых работ; - выполнение процессов обработки и подготовки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи;	
ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента	- оформление профессиональной документации; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; - соблюдение стандартов чистоты, правил утилизации пищевых отходов;	
ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента	- выполнение требований охраны труда и техники безопасности; - демонстрация умений и навыков пользоваться технологическими картами приготовления экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи в соответствии с инструкциями и регламентами	
ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента	- приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий - выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности; - выбор температурного режима приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий	
ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	- соблюдение правил утилизации пищевых отходов; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; - соответствие потерь действующим нормам; выбор посуды для приготовления и подготовки к презентации и реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных	

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	изделий сложного ассортимента с учетом особенностей заказа, сезона, форм обслуживания; - выбор условий и сроков хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом действующих регламентов; - демонстрация умений пользоваться технологическими картами при подготовке полуфабрикатов для блюд,; - установление времени выполнения работ по нормативам подготовки полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; презентация полуфабрикатов для блюд. - разработка, адаптация рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - выбор продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ с учетом требований по безопасности рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - выбор дополнительных ингредиентов к виду основного сырья; - соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов; - рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готового полуфабриката по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь; - ведение расчетов с потребителем в соответствии с выполненным заказом; - соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; - демонстрация умений пользоваться технологическими картами при разработке, адаптации рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
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;	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:

	– 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	заданий для практических/ лабораторных 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. 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 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	- эффективность выполнения правил ТБ во время учебных занятий, при прохождении учебной и производственной практик	
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	

Приложение 2.3

к ОПОП-П по профессии

43.01.09 Повар, кондитер

Код и наименование профессии/специальности

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

«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 руководителем
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 03	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	подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;
	Н 3.1.02	подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
	Н 3.1.03	подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;
	Н 3.1.04	подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов.
Уметь	У 3.1.01	выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
	У 3.1.02	проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
	У 3.1.03	применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования;
	У 3.1.04	выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;
	У 3.1.05	владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;
	У 3.1.06	мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;
	У 3.1.07	правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования;
	У 3.1.08	соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов;
	У 3.1.09	выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;
	У 3.1.10	подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
	У 3.1.11	соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда;
	У 3.1.12	выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;
	У 3.1.13	оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов;
	У 3.1.14	осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;

	У 3.1.15	обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
	У 3.1.16	своевременно оформлять заявку на склад.
Знать	З 3.1.01	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации 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	организация работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;
	З 3.1.04	последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;
	З 3.1.05	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;
	З 3.1.06	возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;
	З 3.1.07	требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;
	З 3.1.08	правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;
	З 3.1.09	правила утилизации отходов;
	З 3.1.10	виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов;
	З 3.1.11	виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;
	З 3.1.12	способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;
	З 3.1.13	условия, сроки, способы хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;
	З 3.1.14	ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий и закусок;
	З 3.1.15	правила оформления заявок на склад.
Владеть навыками	Н 3.2.01	приготовление, хранение холодных соусов и заправок, их порционирование на раздаче.
Уметь	У 3.2.01	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
	У 3.2.02	организовывать их хранение в процессе приготовления холодных соусов и заправок;
	У 3.2.03	выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;
	У 3.2.04	взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных соусов и заправок в соответствии с рецептурой;
	У 3.2.05	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;

	У 3.2.06	использовать региональные продукты для приготовления холодных соусов и заправок
	У 3.2.07	выбирать, применять, комбинировать методы приготовления холодных соусов и заправок;
	У 3.2.08	выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование, безопасно пользоваться им при приготовлении холодных соусов и заправок;
	У 3.2.09	охлаждать, замораживать, хранить отдельные компоненты соусов;
	У 3.2.10	рационально использовать продукты, соусные полуфабрикаты;
	У 3.2.11	изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соуса;
	У 3.2.12	определять степень готовности соусов;
	У 3.2.13	проверять качество готовых холодных соусов и заправок перед отпуском их на раздачу;
	У 3.2.14	порционировать, соусы с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции;
	У 3.2.15	соблюдать выход соусов при порционировании;
	У 3.2.16	выдерживать температуру подачи;
	У 3.2.17	хранить свежеприготовленные соусы с учетом требований к безопасности готовой продукции;
	У 3.2.18	выбирать контейнеры, эстетично упаковывать соусы для транспортирования;
	У 3.2.19	творчески оформлять тарелку с холодными блюдами соусами.
Знать	З 3.2.01	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
	З 3.2.02	критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных соусов и заправок;
	З 3.2.03	виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
	З 3.2.04	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
	З 3.2.05	ассортимент отдельных компонентов для холодных соусов и заправок;
	З 3.2.06	методы приготовления отдельных компонентов для холодных соусов и заправок;
	З 3.2.07	органолептические способы определения степени готовности и качества отдельных компонентов холодных соусов и заправок;
	З 3.2.08	ассортимент готовых холодных соусов промышленного производства, их назначение и использование;
	З 3.2.09	классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления холодных соусов и заправок разнообразного ассортимента, их кулинарное назначение;
	З 3.2.10	температурный режим и правила приготовления холодных соусов и заправок;
	З 3.2.11	виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении холодных соусов и заправок, правила их безопасной эксплуатации;
	З 3.2.12	требования к безопасности хранения отдельных компонентов соусов, соусных полуфабрикатов;
	З 3.2.13	техника порционирования, варианты подачи соусов;

	З 3.2.14	методы сервировки и подачи соусов на стол; способы оформления тарелки соусами;
	З 3.2.15	температура подачи соусов;
	З 3.2.16	правила хранения готовых соусов;
	З 3.2.17	требования к безопасности хранения готовых соусов.
Владеть навыками	Н 3.3.01	взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи;
	Н 3.3.02	взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.
Уметь	У 3.3.01	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
	У 3.3.02	организовывать их хранение в процессе приготовления салатов;
	У 3.3.03	выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;
	У 3.3.04	взвешивать, измерять продукты, входящие в состав салатов в соответствии с рецептурой;
	У 3.3.05	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
	У 3.3.06	использовать региональные продукты для приготовления салатов разнообразного ассортимента
	У 3.3.07	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;
	У 3.3.08	выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;
	У 3.3.09	соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении салатов;
	У 3.3.10	проверять качество готовых салатов перед отпуском, упаковкой на вынос;
	У 3.3.11	порционировать, сервировать и оформлять салаты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;
	У 3.3.12	соблюдать выход при порционировании;
	У 3.3.13	выдерживать температуру подачи салатов;
	У 3.3.14	хранить салаты с учетом требований к безопасности готовой продукции;
	У 3.3.15	рассчитывать стоимость,
	У 3.3.16	владеть профессиональной терминологией;
	У 3.3.17	консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе салатов.

Знать	З 3.3.01	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
	З 3.3.02	критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления салатов разнообразного ассортимента;
	З 3.3.03	виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
	З 3.3.04	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
	З 3.3.05	методы приготовления салатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов;
	З 3.3.06	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
	З 3.3.07	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи салатов;
	З 3.3.08	органолептические способы определения готовности;
	З 3.3.09	ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении салатных заправок, их сочетаемость с основными продуктами, входящими в салат;
	З 3.3.10	нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей;
	З 3.3.11	техника порционирования, варианты оформления салатов разнообразного ассортимента для подачи;
	З 3.3.12	виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос салатов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
	З 3.3.13	методы сервировки и подачи, температура подачи салатов разнообразного ассортимента;
	З 3.3.14	правила хранения салатов разнообразного ассортимента;
	З 3.3.15	требования к безопасности хранения салатов разнообразного ассортимента;
	З 3.3.16	правила и порядок расчета с потребителем при отпуске на вынос;
	З 3.3.17	правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями.
Владеть навыками	Н 3.4.01	приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента;
	Н 3.4.02	ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.
Уметь	У 3.4.01	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
	У 3.4.02	организовывать их хранение в процессе приготовления бутербродов, холодных закусок;
	У 3.4.03	выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;
	У 3.4.04	взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бутербродов, холодных закусок в соответствии с рецептурой;

	У 3.4.05	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью
	У 3.4.06	использовать региональные продукты для приготовления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента
	У 3.4.07	выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления бутербродов, холодных закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов;
	У 3.4.08	нарезать свежие и вареные овощи, грибы, свежие фрукты вручную и механическим способом;
	У 3.4.09	вымачивать, обрабатывать на филе, нарезать и хранить соленую сельдь;
	У 3.4.10	готовить квашеную капусту;
	У 3.4.11	мариновать овощи, репчатый лук, грибы;
	У 3.4.12	нарезать, измельчать мясные и рыбные продукты, сыр;
	У 3.4.13	охлаждать готовые блюда из различных продуктов;
	У 3.4.14	фаршировать куриные и перепелиные яйца;
	У 3.4.15	фаршировать шляпки грибов;
	У 3.4.16	подготавливать, нарезать пшеничный и ржаной хлеб, обжаривать на масле или без;
	У 3.4.17	подготавливать масляные смеси, доводить их до нужной консистенции;
	У 3.4.18	вырезать украшения из овощей, грибов;
	У 3.4.19	измельчать, смешивать различные ингредиенты для фарширования, доводить до вкуса;
	У 3.4.20	выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;
	У 3.4.21	соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении бутербродов, холодных закусок;
	У 3.4.22	проверять качество готовых бутербродов, холодных закусок перед отпуском, упаковкой на вынос;
	У 3.4.23	порционировать, сервировать и оформлять бутерброды, холодные закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;
	У 3.4.24	соблюдать выход при порционировании;
	У 3.4.25	выдерживать температуру подачи бутербродов, холодных закусок;
	У 3.4.26	хранить бутерброды, холодные закуски с учетом требований к безопасности готовой продукции;
	У 3.4.27	выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования;
	У 3.4.28	рассчитывать стоимость;
	У 3.4.29	владеть профессиональной терминологией;
	У 3.4.30	консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе бутербродов, холодных закусок.
Знать	З 3.4.01	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
	З 3.4.02	критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента;
	З 3.4.03	виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;

	З 3.4.04	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
	З 3.4.05	методы приготовления бутербродов, холодных закусок, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов;
	З 3.4.06	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
	З 3.4.07	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных закусок;
	З 3.4.08	органолептические способы определения готовности;
	З 3.4.09	ассортимент ароматических веществ, используемых при приготовлении масляных смесей, их сочетаемость с основными продуктами, входящими в состав бутербродов, холодных закусок;
	З 3.4.10	нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей;
	З 3.4.11	техника порционирования, варианты оформления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента для подачи;
	З 3.4.12	виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
	З 3.4.13	методы сервировки и подачи, температура подачи бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента;
	З 3.4.14	правила хранения, требования к безопасности
	З 3.4.15	хранения бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента;
	З 3.4.16	правила маркирования упакованных бутербродов, холодных закусок, правила заполнения этикеток
	З 3.4.17	правила и порядок расчета с потребителями при отпуске продукции на вынос;
	З 3.4.18	правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;
	З 3.4.19	правила, техника общения с потребителями;
	З 3.4.20	базовый словарный запас на иностранном языке.
Владеть навыками	Н 3.5.01	приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;
	Н 3.5.02	ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.
Уметь	У 3.5.01	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним;
	У 3.5.02	организовывать их хранение в процессе приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;
	У 3.5.03	выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;
	У 3.5.04	взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой;

	У 3.5.05	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;
	У 3.5.06	использовать региональные продукты для приготовления холодных блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;
	У 3.5.07	выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств;
	У 3.5.08	охлаждать, хранить готовые рыбные продукты с учетом требований к безопасности;
	У 3.5.09	нарезать тонкими ломтиками рыбные продукты, малосолёную рыбу вручную и на слайсере;
	У 3.5.10	замачивать желатин, готовить рыбное желе;
	У 3.5.11	украшать и заливать рыбные продукты порциями;
	У 3.5.12	вынимать рыбное желе из форм;
	У 3.5.13	доводить до вкуса;
	У 3.5.14	подбирать соусы, заправки, гарниры для холодных блюд с учетом их сочетаемости;
	У 3.5.15	выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;
	У 3.5.16	соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении холодных блюд, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;
	У 3.5.17	проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос;
	У 3.5.18	порционировать, сервировать и оформлять холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;
	У 3.5.19	соблюдать выход при порционировании;
	У 3.5.20	выдерживать температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;
	У 3.5.21	хранить готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;
	У 3.5.22	выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования;
	У 3.5.23	рассчитывать стоимость;
	У 3.5.24	владеть профессиональной терминологией;
	У 3.5.25	консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья.
Знать	З 3.5.01	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
	З 3.5.02	критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;

	З 3.5.03	виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
	З 3.5.04	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
	З 3.5.05	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;
	З 3.5.06	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
	З 3.5.07	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;
	З 3.5.08	органолептические способы определения готовности;
	З 3.5.09	ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, их сочетаемость с основными продуктами;
	З 3.5.10	нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей;
	З 3.5.11	техника порционирования, варианты оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента для подачи;
	З 3.5.12	– виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
	З 3.5.13	методы сервировки и подачи, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;
	З 3.5.14	правила хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;
	З 3.5.15	требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;
	З 3.5.16	правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос;
Владеть навыками	З 3.5.17	правила, техника общения с потребителями;
	З 3.5.18	базовый словарный запас на иностранном языке.
Уметь	Н 3.6.01	приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента;
	Н 3.6.02	ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.
Уметь	У 3.6.01	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи и дополнительных ингредиентов к ним;
	У 3.6.02	организовывать их хранение в процессе приготовления;
	У 3.6.03	выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;

У 3.6.04	взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой;
У 3.6.05	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;
У 3.6.06	использовать региональные продукты для приготовления холодных блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи;
У 3.6.07	выдерживать температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи;
У 3.6.08	выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств;
У 3.6.09	охлаждать, хранить готовые мясные продукты с учетом требований к безопасности;
У 3.6.10	порционировать отварную, жареную, запеченную домашнюю птицу, дичь;
У 3.6.11	снимать кожу с отварного языка;
У 3.6.12	нарезать тонкими ломтиками мясные продукты вручную и на слайсере;
У 3.6.13	замачивать желатин, готовить мясное, куриное желе;
У 3.6.14	украшать и заливать мясные продукты порциями;
У 3.6.15	вынимать готовое желе из форм;
У 3.6.16	доводить до вкуса;
У 3.6.17	подбирать соусы, заправки, гарниры для холодных блюд с учетом их сочетаемости;
У 3.6.18	выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;
У 3.6.19	соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении холодных блюд, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи
У 3.6.20	проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи перед отпуском, упаковкой на вынос;
У 3.6.21	порционировать, сервировать и оформлять холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;
У 3.6.22	соблюдать выход при порционировании;
У 3.6.23	охлаждать и замораживать готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;
У 3.6.24	хранить холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом требований к безопасности готовой продукции;
У 3.6.25	выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования;

	У 3.6.26	рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос.
Знать	З 3.6.01	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
	З 3.6.02	критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
	З 3.6.03	виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
	З 3.6.04	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
	З 3.6.05	методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов;
	З 3.6.06	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
	З 3.6.07	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи;
	З 3.6.08	органолептические способы определения готовности;
	З 3.6.09	ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, их сочетаемость с основными продуктами;
	З 3.6.10	нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей;
	З 3.6.11	техника порционирования, варианты оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента для подачи;
	З 3.6.12	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;
	З 3.6.13	методы сервировки и подачи, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента;
	З 3.6.14	правила хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента;
	З 3.6.15	требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента;
	З 3.6.16	правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос;
	З 3.6.17	правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;
	З 3.6.18	правила, техника общения с потребителями;
	З 3.6.19	базовый словарный запас на иностранном языке.

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов 396;

в том числе в форме практической подготовки 328;

Из них на освоение МДК 144;

в том числе самостоятельная работа 0.

практики, в том числе учебная 72;

производственная 180;

Промежуточная аттестация

МДК.03.02 – экзамен – 6 ч.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Для профессии

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 3.1 - 3.6 ОК 01 - 09	Раздел 1. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	36	24	36	24	0	0	72	180
ПК 3.1 - 3.6	Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	108	52	108	52	0	0	0	0
	Учебная практика	72	72					72	
	Производственная практика	180	180						180
	Промежуточная аттестация	6	0						
	Всего:	396	328	144	76	0	0	72	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 блюд, кулинарных изделий, закусок .		36/24		
МДК. 03.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента		36/24		
Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	Содержание	8/4	ПК 3.1, ПК 3.2 ОК 01, ОК 02 ОК 03, ОК 04 ПК 3.3, ПК 3.4 ОК 05, ОК 06 ПК 3.5, ПК 3.6	Н 3.1.01-Н 3.1.04 У 3.1.01- У 3.1.16 З 3.1.01- З 3.1.15
	Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции, значение в питании.	4		
	Технологический цикл приготовления холодной кулинарной продукции. Характеристика, последовательность этапов.			
	В том числе практических занятий и лабораторных работ			
	Лабораторная работа. Изучение технологии Cook&Serve – технология приготовления пищи на охлаждаемых поверхностях.	4		
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению,	Содержание	14/10	ПК 3.1, ПК 3.2 ОК 01, ОК 02 ОК 03, ОК 04 ПК 3.3, ПК 3.4 ОК 07 ПК 3.5, ПК 3.6	Н 3.1.01-Н3.1.04 У 3.1.01- У 3.1.16 З 3.1.01- З 3.1.15
	Организация работ по приготовлению холодных блюд и закусок на предприятиях (в организациях) с полным циклом и цеховой структурой и с бесцеховой структурой. Организация и техническое оснащение рабочих мест. Виды, назначение технологического оборудования, правила безопасной эксплуатации.	4		

подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	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.		ОК 05, ОК 06	
	Организация подготовки к реализации (порционирования) (комплектования), упаковки для отпуска на вынос, хранения на раздаче/прилавке). Техническое оснащение работ. Виды торговотехнологического оборудования, правила безопасной эксплуатации.			
	Оборудование, посуда, инвентарь для реализации готовых холодных блюд и закусок по типу «шведского стола».			
	Правила ведения расчетов с потребителем при отпуске продукции на вынос.			
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	10		
	Практическое занятие. Организация рабочего места повара по приготовлению различных групп холодной кулинарной продукции.	2		
	Практическое занятие. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок.	2		
	Практическое занятие. Тренинг по организации рабочего места повара по приготовлению салатов, бутербродов, отработке умений безопасной эксплуатации механического оборудования: слайсера, электрохлеборезки.	2		
Тема 1.3. Организация и техническое	Практическое занятие. Тренинг по организации хранения подготовленных продуктов, полуфабрикатов, готовых салатов, бутербродов, холодных блюд и закусок.	2	ПК 3.1, ПК 3.2 ОК 01, ОК 02 ОК 03, ОК 04	Н 3.1.01-Н 3.1.04 У 3.1.01- У 3.1.16
	Практическое занятие. Тренинг по отработке умений безопасной эксплуатации технологического оборудования: аппарата для вакуумирования, шкафов холодильных, интенсивного охлаждения.	2		
	Содержание	14/10		
	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению	4		

оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих соусов	горячих соусов. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.		ПК 3.5, ПК 3.6 ОК 05, ОК 06	З 3.1.01- З 3.1.15
	Организация хранения, отпуска горячих соусов с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых соусов к отпуску на вынос.			
	Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих соусов, процессу хранения и подготовки к реализации.			
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	10		
	Практическое занятие. Организация рабочего места повара по приготовлению заправочных супов, супов-пюре.	2		
	Практическое занятие. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов.	2		
	Практическое занятие. Решение ситуационных задач по подбору кухонной посуды для приготовления бульонов, различных групп супов.	2		
	Лабораторная работа. Изучение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	4		
Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента		108/52		
МДК 03.02. Процессы приготовления и подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		108/52		
Тема 2.1. Приготовление, подготовка к реализации холодных соусов, салатных заправок	Содержание	12/4	ПК 3.1, ПК 3.2 ОК 01, ОК 02 ОК 03, ОК 04 ПК 3.5, ПК 3.6 ОК 05, ОК 06	Н 3.1.01-Н 3.1.04 У 3.1.01- У 3.1.16 З 3.1.01- З 3.1.15
	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.	8		

	Характеристика, правила выбора, требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к компонентам для холодных соусов, заправок и соусным полуфабрикатам промышленного производства (уксусы, растительные масла, специи и т.д.).			
	Методы приготовления отдельных соусных полуфабрикатов: ароматизированных масел, эмульсий, смесей пряностей и приправ, овощных и фруктовых пюре, молочнокислых продуктов и т.д.			
	Ассортимент, рецептуры, технология приготовления, кулинарное назначение, условия и сроки хранения холодных соусов и заправок.			
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4		
	Лабораторная работа 1. Приготовление, оформление и отпуск холодных соусов, салатных заправок.	4		
Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента	Содержание	24/12	ПК 3.1, ПК 3.2 ОК 01, ОК 02 ОК 03, ОК 04 ПК 3.5, ПК 3.6 ОК 05, ОК 06	Н 3.1.01-Н 3.1.04 У 3.1.01- У 3.1.16 З 3.1.01- З 3.1.15
	Классификация, ассортимент, значение в питании салатов разнообразного ассортимента. Актуальные направления в приготовлении салатов.	12		
	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.			
	Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска салатов и винегретов, способы подачи салатов и винегретов в зависимости от типа предприятия питания и способов обслуживания.			
	Особенности приготовления салатов региональных кухонь мира.			
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	12		
	Лабораторная работа 2. Приготовление, оформление и отпуск: салат из сыра с яблоком, салат из морской капусты, салат коктейль с ветчиной и сыром, салат из яблок с сельдереем, фруктовый салат.	4		

	Лабораторная работа 3. Приготовление, оформление и отпуск салатов из сырых овощей и фруктов: салат «Греческий», салата «Цезарь»,	4		
	Лабораторная работа 4. Приготовление, оформление и отпуск салатов из вареных овощей (винегрет с сельдью, салат мясной, салат картофельный с сельдью, салат из вареных овощей с йогуртом). Оценка качества (бракераж) готовой продукции.	4		
Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации бутербродов, холодных закусок	Содержание	24/12	ПК 3.1, ПК 3.2 ОК 01, ОК 02 ОК 03, ОК 04 ПК 3.3, ПК 3.4 ОК 05, ОК 06	Н 3.2.01 У 3.2.01- У 3.2.19 З 3.2.01- З 3.2.17
	Классификация, ассортимент бутербродов. Значение в питании. Ассортимент холодных закусок из овощей, грибов, рыбы, мяса, птицы. Значение в питании.	12		
	Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении бутербродов с учетом технологических требований, принципов совместимости и взаимозаменяемости.			
	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 .			
	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 хранения.			
	Приготовление горячих бутербродов: взвешивание, нарезка вручную и на слайсере, укладка наполнителей, порционирование, запекание, подача.			
	Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска бутербродов, роллов, гастрономических продуктов порциями, способов подачи в зависимости от типа предприятия питания и способа подачи блюд			
	Правила, варианты выкладывания нарезанных гастрономических продуктов на блюдах для банкетов, банкетов-фуршетов, для отпуска по типу «шведского стола».			
	Комплектование, упаковка бутербродов, гастрономических продуктов порциями, холодных закусок для отпуска на вынос.			

	В том числе практических занятий и лабораторных работ	12		
	Практическое занятие. Расчет количества сырья, выхода бутербродов	2		
	Лабораторная работа 5. Приготовление, оформление и отпуск открытых, закрытых бутербродов, закусочных бутербродов – канапе,.	4		
	Практическое занятие. Расчет количества сырья, выхода роллов, гастрономических продуктов порциями, холодных закусок из яиц, сыра, овощей, сельди, рыбы, мяса, птицы. Оценка качества (бракераж) готовой продукции	2		
	Лабораторная работа 6. Приготовление, оформление и отпуск роллов, гастрономических продуктов порциями, холодных закусок из яиц, сыра, овощей, сельди, рыбы, мяса, птицы. Оценка качества (бракераж) готовой продукции.	4		
Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, мяса, птицы	Содержание	48/24	ПК 3.1, ПК 3.2 ОК 01, ОК 02 ОК 03, ОК 04 ПК 3.3, ПК 3.4 ОК 05, ОК 06	Н 3.1.01-Н 3.1.04 У 3.1.01- У 3.1.16 З 3.1.01- З 3.1.15
	Ассортимент, значение в питании простых холодных блюд и закусок.	24		
	Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним и их соответствие требованиям к качеству холодных блюд и закусок.			
	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.			
	Приготовление, оформление и отпуск блюд из мяса, птицы (паштетов, ростбифа холодного, мяса, птицы заливной, студня, рулетов и т.д.).			
	Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска бутербродов, гастрономических продуктов порциями, способов подачи в зависимости от типа предприятия питания и способа подачи блюд.			
	Комплектование, упаковка холодных блюд и закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, птицы для отпуска на вынос.			
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	24		
	Практическое занятие. Расчет сырья, выхода готовых холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	2		
	Лабораторная работа 7. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Оценка качества (бракераж) готовой продукции.	4		

	Практическое занятие. Расчет сырья, выхода готовых холодных блюд из мяса.	2		
	Лабораторная работа 8. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из мяса. Оценка качества (бракераж) готовой продукции	4		
	Практическое занятие. Расчет сырья, выхода готовых холодных блюд из домашней птицы.	2		
	Лабораторная работа 9. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из домашней птицы. Оценка качества (бракераж) готовой продукции.	4		
	Практическое занятие. Разработка ассортимента холодных блюд и закусок в соответствии с заказом (тематический вечер, праздник и т.д.) для различных форм обслуживания.	2		
	Лабораторная работа 10. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд и закусок в соответствии с заказом (тематический вечер, праздник и т.д.) для различных форм обслуживания.	4		
Учебная практика раздел 1 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, измельчении, 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.		72		

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 раздел 1 Виды работ: 1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатам и простым, 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 выполнении следующих действий в холодном цехе: взвешивания/измерения, нарезке вручную и на слайсере, измельчение, смешивание, прослаивание, порционирование, фарширование, взбивание, настаивание, запекание, варка, 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. 7. 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.	180		
Всего	396		
Промежуточная аттестация – экзамен	6		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Кабинет технологии приготовления пищи (наименования кабинетов из указанных в п.6.1 ОПОП-П), оснащенный в соответствии с п.6.1.2.1 образовательной программы по профессии **43.01.09 «Повар, кондитер»**

Лаборатория контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции (перечисляются через запятую наименования лабораторий из указанных в п.6.1 ОПОП-П, необходимых для реализации модуля), оснащенные в соответствии с п. 6.1.2.3 образовательной программы по профессии **43.01.09 «Повар, кондитер»**

Мастерские:

Рабочая зона «Технология специальных видов питания: школьное питание»

Рабочая зона «Хлебопечение»

Рабочая зона «Производство хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий на технологических линиях»

Рабочая зона «Кондитерское дело»

Рабочая зона «Национальная кухня»

(перечисляются через запятую наименования мастерских из указанных в п.6.1 ОПОП-П, необходимых для реализации модуля), оснащенные в соответствии с п. 6.1.2.4 образовательной программы по данной профессии **43.01.09 «Повар, кондитер»**. Оснащенные базы практики в соответствии с п 6.1.2.5 образовательной программы по профессии/специальности.

Реализация образовательной программы предполагает обязательную учебную и производственную практику.

Учебная практика реализуется в мастерских профессиональной образовательной организации и требует наличия оборудования, инструментов, расходных материалов, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей, в том числе оборудования и инструментов, используемых при проведении чемпионатов профессионального мастерства и указанных в инфраструктурных листах конкурсной документации по компетенции «Повар, кондитер».

Производственная практика реализуется в организациях пищевого профиля, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области пищевой и перерабатывающей промышленности.

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.

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. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 14-е изд., стер. – Москва: Академия, 2020. – 400 с.

2. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / В.П. Золин. – 13-е изд. – Москва: Академия, 2016. – 320 с.
3. 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, 2021. – 240 с.
4. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для учащихся учреждений сред. проф. образования / З.П. Матюхина. – М.: Академия, 2021. – 336 с.
5. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для СПО / Л.В. Мармузова. М.: Академия, 2020. – 160 с.
6. Семичева Г.П. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок ЭУМК для учащихся учреждений СПО / Г.П. Семичева. Москва: Академия, 2020.
7. 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, 2020. – 432 с.
8. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 172 с. — ISBN 978-5-8114-3892-1.
9. 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.
10. Зайцева, Е. А. Приготовление блюд из рыбы, мяса, домашней птицы. Практикум для обучающихся по профессии «Повар, кондитер» : учебное пособие / Е. А. Зайцева, Н. В. Пушина, Ж. В. Морозова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 176 с. — ISBN 978-5-8114-4126-6.
11. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья : учебное пособие для СПО / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5691-8.
12. Шокина, Ю. В. Методы исследования рыбы и рыбных продуктов : учебное пособие для СПО / Ю. В. Шокина. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 148 с. — ISBN 978-5-8114-6366-4.
13. Долганова, Н. В. Микробиологические основы технологии переработки гидробионтов : учебное пособие для СПО / Н. В. Долганова, Е. В. Першина, З. К. Хасанова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 288 с. — ISBN 978-5-8114-6516-3.
14. Термины и определения в области однородных групп продовольственного сырья и пищевых продуктов животного происхождения, торговли и общественного питания : учебно-справочное пособие для СПО / О. А. Рязанова, М. А. Николаева, О. В. Евдокимова, В. М. Позняковский ; под общей редакцией В. М. Позняковского. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 288 с. — ISBN 978-5-8114-6498-2.
15. 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.
16. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья : учебное пособие для СПО / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5691-8.
17. Технология производства и переработки продукции свиноводства : учебник для СПО / В. Г. Кахикало, Н. Г. Фенченко, О. В. Назарченко, Н. И. Хайруллина. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 340 с. — ISBN 978-5-8114-6820-1.

18. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья : учебное пособие для спо / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5691-8.

3.2.2. 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. 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.

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

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

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

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

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

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: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

9. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья : учебное пособие для спо / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5691-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147396> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

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

11. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья : учебное пособие для спо / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5691-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147396> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3.2.3. Дополнительные источники

1. CHEFART. Коллекция лучших рецептов / [сост. Федотова Илона Юрьевна]. — Москва: Ресторанные ведомости, 2020. — 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. 201501-01. М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.

6. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. Введ. 201501-01. 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. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

11. 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].

12. 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].

13. 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.

14. 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

15. 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»].

16. 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.

17. Справочник шеф-повара (The Professional Chef) / Кулинарный институт Америки: Пер. с англ. – М.: Издательство ВВРГ, 2020. – 1056 с.: ил.

18. Учебник ресторатора: проектирование, оборудование, дизайн / Костас Катсигрис, Крис Томас; [пер. с англ. Прокофьев С.В.]. – М.: Ресторанные ведомости, 2020. – 576 с.: ил.

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 выполнения 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: 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

	– 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	- обработка, подготовка экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи; - выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности;	
ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента	- выбор технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды в соответствии с видом выполняемых работ; - выполнение процессов обработки и подготовки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи;	
ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента	- оформление профессиональной документации; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; - соблюдение стандартов чистоты, правил утилизации непищевых отходов;	
ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	- выполнение требований охраны труда и техники безопасности; - демонстрация умений и навыков пользоваться технологическими картами приготовления экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи в соответствии с инструкциями и регламентами	
ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента	- приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий - выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности; - выбор температурного режима приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий - соблюдение правил утилизации непищевых отходов; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; - соответствие потерь действующим нормам; выбор посуды для приготовления и подготовки к презентации и реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом особенностей заказа, сезона, форм обслуживания; - выбор условий и сроков хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных	

	изделий сложного ассортимента с учетом действующих регламентов; - демонстрация умений пользоваться технологическими картами при подготовке полуфабрикатов для блюд,; - установление времени выполнения работ по нормативам подготовки полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; презентация полуфабрикатов для блюд. - разработка, адаптация рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - выбор продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ с учетом требований по безопасности рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - выбор дополнительных ингредиентов к виду основного сырья; - соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов; - рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готового полуфабриката по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь; - ведение расчетов с потребителем в соответствии с выполненным заказом; - соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; - демонстрация умений пользоваться технологическими картами при разработке, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания — 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 супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода горячей кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;	
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/лабораторных 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. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии 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, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельности	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации 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 традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	– понимание значимости своей профессии	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; - эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья	- эффективность выполнения правил ТБ во время учебных занятий, при прохождении учебной и производственной практик	

в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности		
ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	

Приложение 2.4

к ОПОП-П по профессии

43.01.09 Повар, кондитер

Код и наименование профессии/специальности

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

«ПМ 04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков 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 и горячих сладких блюд, десертов, напитков 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 руководителем
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
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
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	подготовка, уборка рабочего места, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
	Н 4.1.02	подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов.
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.

Знать	3 4.1.01	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
	3 4.1.02	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
	3 4.1.03	организация работ на участках (в зонах) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;
	3 4.1.04	последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;
	3 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;
	3 4.1.06	возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;
	3 4.1.07	требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;
	3 4.1.08	правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;
	3 4.1.09	правила утилизации отходов;
	3 4.1.10	виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов;
	3 4.1.11	способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;
	3 4.1.12	условия, сроки, способы хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;
	3 4.1.13	ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;
	3 4.1.14	правила оформления заявок на склад.
Владеть навыками	Н 4.2.01	приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов;
	Н 4.2.02	ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.
Уметь	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;
У 4.2.08	готовить сладкие соусы;
У 4.2.09	хранить, использовать готовые виды теста;
У 4.2.10	нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды;
У 4.2.11	варить фрукты в сахарном сиропе, воде, вине;
У 4.2.12	запекать фрукты;
У 4.2.13	взбивать яичные белки, яичные желтки, сливки;
У 4.2.14	подготавливать желатин, агар-агар;
У 4.2.15	фруктовые, ягодные, молочные желе, муссы, кремы, фруктовые, ягодные самбуки;
У 4.2.16	смешивать и взбивать готовые сухие смеси промышленного производства;
У 4.2.17	использовать и выпекать различные виды готового теста;
У 4.2.18	определять степень готовности отдельных полуфабрикатов, холодных сладких блюд, десертов;
У 4.2.19	доводить до вкуса;
У 4.2.20	выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления
У 4.2.21	проверять качество готовых холодных сладких блюд, десертов перед отпуском, упаковкой на вынос;
У 4.2.22	порционировать, сервировать и оформлять холодные сладкие блюда, десерты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;
У 4.2.23	соблюдать выход при порционировании;
У 4.2.24	выдерживать температуру подачи холодных сладких блюд, десертов;
У 4.2.25	охлаждать и замораживать полуфабрикаты для холодных сладких блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;
У 4.2.26	хранить свежеприготовленные холодные сладкие блюда, десерты, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции;

	У 4.2.27	выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования
	У 4.2.28	рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос;
	У 4.2.29	владеть профессиональной терминологией;
	У 4.2.30	консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных сладких блюд, десертов
Знать	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;
	З 4.2.03	виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
	З 4.2.04	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
	З 4.2.05	методы приготовления холодных сладких блюд, десертов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;
	З 4.2.06	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
	З 4.2.07	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных сладких блюд, десертов;
	З 4.2.08	органолептические способы определения готовности;
	З 4.2.09	нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;
	З 4.2.10	техника порционирования, варианты оформления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента для подачи;
	З 4.2.11	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
	З 4.2.12	методы сервировки и подачи, температура подачи холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;
	З 4.2.13	требования к безопасности хранения готовых холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;
	З 4.2.14	правила общения с потребителями;
	З 4.2.15	базовый словарный запас на иностранном языке;
	З 4.2.16	техника общения, ориентированная на потребителя.
Владеть навыками	Н 4.3.01	приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов;
	Н 4.3.02	ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.

Уметь	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;
	У 4.3.08	готовить сладкие соусы;
	У 4.3.09	хранить, использовать готовые виды теста;
	У 4.3.10	нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды;
	У 4.3.11	варить фрукты в сахарном сиропе, воде, вине;
	У 4.3.12	запекать фрукты в собственном соку, соусе, сливках;
	У 4.3.13	жарить фрукты основным способом и на гриле;
	У 4.3.14	проваривать на водяной бане, запекать, варить в формах на пару основы для горячих десертов;
	У 4.3.15	взбивать яичные белки, яичные желтки, сливки;
	У 4.3.16	готовить сладкие блинчики, пудинги, оладьи, омлеты, вареники с ягодами, шарлотки;
	У 4.3.17	смешивать и взбивать готовые сухие смеси промышленного производства;
	У 4.3.18	использовать и выпекать различные виды готового теста;
	У 4.3.19	определять степень готовности отдельных полуфабрикатов, горячих сладких блюд, десертов;
	У 4.3.20	доводить до вкуса;
	У 4.3.21	выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;
	У 4.3.22	выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;
	У 4.3.23	Проверять качество готовых горячих сладких блюд, десертов перед отпуском, упаковкой на вынос;
	У 4.3.24	порционировать, сервировать и оформлять горячие сладкие блюда, десерты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;

	У 4.3.25	соблюдать выход при порционировании;
	У 4.3.26	выдерживать температуру подачи горячих сладких блюд, десертов;
	У 4.3.27	охлаждать и замораживать полуфабрикаты для горячих сладких блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;
	У 4.3.28	хранить свежеприготовленные горячие сладкие блюда, десерты, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции;
	У 4.3.29	выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования;
	У 4.3.30	рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос;
	У 4.3.31	владеть профессиональной терминологией;
	У 4.3.32	консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих сладких блюд, десертов.
Знать	З 4.3.01	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
	З 4.3.02	критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;
	З 4.3.03	виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
	З 4.3.04	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
	З 4.3.05	методы приготовления горячих сладких блюд, десертов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;
	З 4.3.06	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
	З 4.3.07	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих сладких блюд, десертов;
	З 4.3.08	органолептические способы определения готовности;
	З 4.3.09	нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;
	З 4.3.10	техника порционирования, варианты оформления горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента для подачи;
	З 4.3.11	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
	З 4.3.12	методы сервировки и подачи, температура подачи горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;
	З 4.3.13	требования к безопасности хранения готовых горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;
	З 4.3.14	базовый словарный запас на иностранном языке;
	З 4.3.15	техника общения, ориентированная на потребителя.

Владеть навыками	Н 4.4.01	приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных напитков;
	Н 4.4.02	ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.
Уметь	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;
	У 4.4.08	отжимать сок из фруктов, овощей, ягод;
	У 4.4.09	смешивать различные соки с другими ингредиентам;
	У 4.4.10	проваривать, настаивать плоды, свежие и сушеные, процеживать, смешивать настой с другими ингредиентами;
	У 4.4.11	готовить морс, компоты, холодные фруктовые напитки;
	У 4.4.12	готовить квас из ржаного хлеба и готовых полуфабрикатов промышленного производства;
	У 4.4.13	готовить лимонады;
	У 4.4.14	готовить холодные алкогольные напитки;
	У 4.4.15	готовить горячие напитки (чай, кофе) для подачи в холодном виде;
	У 4.4.16	подготавливать пряности для напитков;
	У 4.4.17	определять степень готовности напитков;
	У 4.4.18	доводить их до вкуса;
	У 4.4.19	выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать;
	У 4.4.20	соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления;
	У 4.4.21	проверять качество готовых холодных напитков перед отпуском, упаковкой на вынос;

	У 4.4.22	порционировать, сервировать и оформлять холодные напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;
	У 4.4.23	соблюдать выход при порционировании;
	У 4.4.24	выдерживать температуру подачи холодных напитков;
	У 4.4.25	хранить свежеприготовленные холодные напитки с учетом требований по безопасности готовой продукции;
	У 4.4.26	выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования
	У 4.4.27	рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос;
	У 4.4.28	владеть профессиональной терминологией;
	У 4.4.29	консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных напитков.
Знать	З 4.4.01	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
	З 4.4.02	критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных напитков разнообразного ассортимента;
	З 4.4.03	виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
	З 4.4.04	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
	З 4.4.05	методы приготовления холодных напитков, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;
	З 4.4.06	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
	З 4.4.07	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных напитков;
	З 4.4.08	органолептические способы определения готовности;
	З 4.4.09	нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;
	З 4.4.10	техника порционирования, варианты оформления холодных напитков разнообразного ассортимента для подачи;
	З 4.4.11	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
	З 4.4.12	методы сервировки и подачи, температура подачи холодных напитков разнообразного ассортимента;
	З 4.4.13	требования к безопасности хранения готовых холодных напитков разнообразного ассортимента;
	З 4.4.14	правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос;
	З 4.4.15	правила, техника общения с потребителями;
	З 4.4.16	базовый словарный запас на иностранном языке

Владеть навыками	Н 4.5.01	приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих напитков;
	Н 4.5.02	ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.
Уметь	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;
	У 4.5.08	заваривать чай;
	У 4.5.09	варить кофе в наплитной посуде и с помощью кофемашины;
	У 4.5.10	готовить кофе на песке;
	У 4.5.11	обжаривать зерна кофе;
	У 4.5.12	варить какао, горячий шоколад;
	У 4.5.13	готовить горячие алкогольные напитки;
	У 4.5.14	подготавливать пряности для напитков;
	У 4.5.15	определять степень готовности напитков;
	У 4.5.16	доводить их до вкуса;
	У 4.5.17	выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать;
	У 4.5.18	соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления;
	У 4.5.19	проверять качество готовых горячих напитков перед отпуском, упаковкой на вынос;
	У 4.5.20	порционировать, сервировать и горячие напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;
	У 4.5.21	соблюдать выход при порционировании;
	У 4.5.22	выдерживать температуру подачи горячих напитков;

	У 4.5.23	выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования;
	У 4.5.24	рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос;
	У 4.5.25	владеть профессиональной терминологией;
	У 4.5.26	консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих напитков.
Знать	З 4.5.01	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
	З 4.5.02	критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих напитков разнообразного ассортимента;
	З 4.5.03	виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
	З 4.5.04	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
	З 4.5.05	методы приготовления горячих напитков, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;
	З 4.5.06	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
	З 4.5.07	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих напитков;
	З 4.5.08	органолептические способы определения готовности;
	З 4.5.09	нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;
	З 4.5.10	техника порционирования, варианты оформления горячих напитков разнообразного ассортимента для подачи;
	З 4.5.11	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
	З 4.5.12	методы сервировки и подачи, температура подачи горячих напитков разнообразного ассортимента;
	З 4.5.13	требования к безопасности хранения готовых горячих напитков разнообразного ассортимента;
	З 4.5.14	правила расчета с потребителями;
	З 4.5.15	базовый словарный запас на иностранном языке;
	З 4.5.16	техника общения, ориентированная на потребителя.

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов 324;

в том числе в форме практической подготовки 252;

Из них на освоение МДК 144.

в том числе самостоятельная работа 0

практики, в том числе учебная 72;

производственная 108;

Промежуточная аттестация

МДК.04.01 – дифференцированный зачет, МДК.04.02 – экзамен – 6 ч.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Для профессии

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем профессионального модуля, ак. час.					
				Обучение по МДК				Практики	
				Всего	В том числе			Учебная	Производственная
					Лабораторных и практических занятий	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 4.1 - 4.5 ОК. 01 - 09	Раздел 1. Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	36	18	36	18	0	2	72	108
ПК 4.1.- 4.5	Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	108	54	108	54	0	0	0	0
	Учебная практика	72	72					72	
	Производственная практика	108	108						108
	Промежуточная аттестация	6							
	Всего:	324	252	144	72	0	2	72	108

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		36/18		
МДК. 04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков		36/18		
Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков	Содержание	16/8	ПК 4.1 ОК 01-ОК 04	Н 4.1.01-Н4.1.02 У 4.1.01-У 4.1.16 З 4.1.01-З 4.1.14
	Технологический цикл приготовления холодных и горячих сладких блюд десертов, напитков разнообразного ассортимента. Характеристика, последовательность этапов.	8		
	Комбинирование способов приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, с учетом ассортимента продукции.			
	Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.			
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	8		
	Практическое занятие 1. Решение ситуационных задач.	2		
	Практическое занятие 2. Решение ситуационных задач.	2		
	Практическое занятие 3. Решение ситуационных задач.	2		
	Практическое занятие 4. Решение ситуационных задач.	2		
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков	Содержание	20/10	ПК 4.2 ОК 01 - ОК 06	Н 4.2.01-Н4.2.02 У 4.2.01-У4.2.16 З 4.2.01-З 4.2.14
	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.	10		
	Организация хранения, отпуска холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовой продукции к отпуску на вынос.			
	Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков			

	разнообразного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации			
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	10		
	Практическое занятие 5. Организация рабочего места повара по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов.	2		
	Практическое занятие 6. Организация рабочих мест по приготовлению горячих напитков.	2		
	Практическое занятие 7. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных и горячих сладких блюд, напитков разнообразного ассортимента.	2		
	Практическое занятие 8. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления холодных и горячих для сладких блюд, напитков.	2		
	Практическое занятие 9. Решение ситуационных задач.	2		
Промежуточная аттестация – дифференцированный зачет		2		
Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков		108/54		
МДК. 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков.		108/54		
Тема 2.1. Приготовление, подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	Содержание	30/14	ПК 4.2 ОК 01- ОК07, ОК 09	Н4.2.01-Н 4.2.02 У 4.2.01-У 4.2.30 З 4.2.01-З 4.2.16
	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. 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.	16		

	Технологический процесс приготовления и отпуска холодных сладких блюд: натуральных фруктов и ягод, компотов, фруктов в сиропе, железированных сладких блюд (киселей, желе, муссов, самбука, крема), мороженого.			
	Правила проведения бракеража готовых холодных сладких блюд. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска сладких блюд, способов подачи холодных и горячих сладких блюд			
	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).			
	В том числе практических занятий и лабораторных работ			
	Практическое занятие 1. Расчет количества сырья для приготовления железированных сладких блюд.			
	Лабораторная работа 1. Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества традиционных железированных сладких блюд (желе, мусса, самбука,крема)с соблюдением основных правил и условий безопасной эксплуатации необходимого технологического оборудования.			
	Лабораторная работа 2. Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества мороженого с различными наполнителями с соблюдением основных правил и условий безопасной эксплуатации необходимого технологического оборудования.			
Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов	Лабораторная работа 3. Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества холодных сладких блюд авторских, брендовых, региональных с соблюдением основных правил и условий безопасной эксплуатации необходимого технологического оборудования.	12	ПК 4.3 ОК 01-ОК 05, ОК 09	Н 4.3.01, Н 4.3.02 У 4.3.01-4.3.08 У 4.03.19 З 4.3.01-З 4.3.15
	Содержание 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.			

	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).			
	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.			
	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).			
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	16		
	Практическое занятие 2. Расчет количества сырья для приготовления некоторых горячих сладких блюд.	2		
	Практическая работа 3. Расчет количества сырья для приготовления горячих сладких блюд.	2		
	Лабораторная работа 4. Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих сладких блюд традиционного ассортимента (пудинга, шарлотки или штруделя).	4		
	Лабораторная работа 5. Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих сладких блюд традиционного ассортимента (сладких блинчиков, яблок в тесте и т.д.).	4		
	Лабораторная работа 6. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов, в т.ч. региональных. Оценка качества готовой продукции.	4		
Тема 2.3 Приготовление, подготовка к	Содержание	22/10	ПК 4.4 ОК 01- ОК 07, ОК 09	Н 4.4.01-4.4.02 У 4.4.01-У 4.4.14 З 4.4.01-З 4.4.15
	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных напитков. Правила выбора основных продуктов и	12		

реализации холодных напитков сложного ассортимента	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.			
	Рецептуры, технология приготовления холодных напитков (свежевыжатые соки, фруктово-ягодные прохладительные напитки, лимонады, смузи, компоты, холодные чай и кофе, коктейли, морсы, квас и т.д.). Варианты подачи холодных напитков.			
	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 холодных напитков для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).			
	Тематика практических занятий и лабораторных работ			
	Практическая работа 4. Расчет количества продуктов для приготовления холодных напитков.	2		
	Лабораторная работа 7. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных напитков.	4		
	Лабораторная работа 8. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных напитков.	4		
Тема 2.4 Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента	Содержание	28/14	ПК 4.5 ОК 01 – ОК 05, ОК 09	Н 4.5.01, Н 4.5.02 У 4.5.01- У 4.5.26 3 4.5.01-3 4.5.16
	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.	14		
	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.			

	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 продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).			
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	14		
	Практическое занятие 5. Расчет количества продуктов для приготовления горячих напитков.	2		
	Практическая работа 6. Расчет количества продуктов для приготовления горячих напитков.	2		
	Практическая работа 7. Решение ситуационных задач.	2		
	Лабораторная работа 9. Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих напитков разнообразного ассортимента.	4		
	Лабораторная работа 10. Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих напитков разнообразного ассортимента	4		
Учебная практика раздел 1 Виды работ: - 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. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. - Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих десертов, напитков. 3. 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.		72		

4. Приготовление, оформление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 5. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. Оценка качества холодных и горячих десертов, напитков перед отпуском, упаковкой на вынос. Хранение с учетом температуры подачи холодных и горячих десертов, напитков на раздаче. 6. 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. 7. Охлаждение и замораживание готовых холодных десертов, напитков сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования. 8. Разработка ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. 9. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. 10. Расчет стоимости холодных и горячих десертов, напитков. 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). 11. 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. 12. 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 раздел 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 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. 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	108		

терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.			
Всего	324		
Промежуточная аттестация – экзамен	6		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Кабинет технологии приготовления пищи (наименования кабинетов из указанных в п.6.1 ОПОП-П), оснащенный в соответствии с п.6.1.2.1 образовательной программы по профессии **43.01.09 «Повар, кондитер»**

Лаборатория контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции (перечисляются через запятую наименования лабораторий из указанных в п.6.1 ОПОП-П, необходимых для реализации модуля), оснащенные в соответствии с п. 6.1.2.3 образовательной программы по профессии **43.01.09 «Повар, кондитер»**

Мастерские:

Рабочая зона «Технология специальных видов питания: школьное питание»

Рабочая зона «Хлебопечение»

Рабочая зона «Производство хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий на технологических линиях»

Рабочая зона «Кондитерское дело»

Рабочая зона «Национальная кухня»

(перечисляются через запятую наименования мастерских из указанных в п.6.1 ОПОП-П, необходимых для реализации модуля), оснащенные в соответствии с п. 6.1.2.4 образовательной программы по данной профессии **43.01.09 «Повар, кондитер»**. Оснащенные базы практики в соответствии с п 6.1.2.5 образовательной программы по профессии/специальности.

Реализация образовательной программы предполагает обязательную учебную и производственную практику.

Учебная практика реализуется в мастерских профессиональной образовательной организации и требует наличия оборудования, инструментов, расходных материалов, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей, в том числе оборудования и инструментов, используемых при проведении чемпионатов профессионального мастерства и указанных в инфраструктурных листах конкурсной документации по компетенции «Повар, кондитер».

Производственная практика реализуется в организациях пищевого профиля, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области пищевой и перерабатывающей промышленности.

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.

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. 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, 2020. – 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, 2021. – 240 с.
5. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / З.П. Матюхина. – М.: Академия, 2021. – 336 с.
6. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для СПО/ Л.В. Мармузова. М.: Академия, 2020. – 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, 2021. – 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, 2020. – 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.

3.2.2. 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. Рензеева, Т. В. Технология кондитерских изделий : учебное пособие для спо / Т. В. Рензеева, 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.

3.2.3. Дополнительные источники

1. CHEFART. Коллекция лучших рецептов/[сост. Федотова Илона Юрьевна]. — М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2020г 320 с.: ил.

2. ГОСТ 30389 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2020 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. III, 12 с.

3. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2021 – 01 – 01. М.: Стандартинформ, 2014. III, 12 с.

4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. Введ. 2020-01-01. М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.

5. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. Введ. 2015-01-01. М.: Стандартинформ, 2020.-III, 8 с.

6. ГОСТ 31985-2020 Услуги общественного питания. Термины и определения. Введ. 2015-01-01. М.: Стандартинформ, 2020.-III, 10 с.

7. ГОСТ 31986-2021 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2021 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2021. – III, 11 с.

8. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. Введ. 2020 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2020. III, 16 с.

9. ГОСТ 31988-2020 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2020 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2020. – III, 10 с.

10. 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 13.07.2021г. № 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. Шрамко Е.В. Уроки и техника кондитерского мастерства / Е. Шрамко – М.: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2020. – 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	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

	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 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	зачете/экзамене по МДК; – выполнения заданий экзамена по модулю; экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов 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;	
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	– 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, заказа; – 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/лабораторных занятий; – заданий по учебной и производственной практикам; – заданий по самостоятельной работе Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: – практических заданий на
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач	– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;	

профессиональной деятельности	– точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; – адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;	зачете/экзамене по МДК; – выполнения заданий экзамена по модулю; экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; - оптимальность планирования профессиональной деятельности	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации 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 традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	– понимание значимости своей профессии	

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; - эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	- эффективность выполнения правил ТБ во время учебных занятий, при прохождении учебной и производственной практик	
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	

Приложение 2.5

к ОПОП-П по профессии

43.01.09 Повар, кондитер

Код и наименование профессии/специальности

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

«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

«ПМ 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий 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 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 руководителем
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 05	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных 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 навыками	Н 5.1.01	подготовка, уборка рабочего места кондитера, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
	Н 5.1.02	подготовка пищевых продуктов, других расходных материалов, обеспечение 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;
	З 5.1.03	организация работ в кондитерском цехе;
	З 5.1.04	последовательность выполнения технологических операций, современные методы изготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
	З 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	приготовление и подготовка к использованию, хранению 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 нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды, уваривать фруктовые смеси с сахарным песком до загустения;
	У 5.2.11	варить сахарный сироп для промочки изделий;
	У 5.2.12	варить сахарный сироп и проверять его крепость (для приготовления помадки, украшений из карамели и пр.);
	У 5.2.13	уваривать сахарный сироп для приготовления тиража;
	У 5.2.14	готовить жженный сахар;
	У 5.2.15	готовить посыпки;
	У 5.2.16	готовить помаду, глазури;
	У 5.2.17	готовить кремы с учетом требований к безопасности готовой продукции;
	У 5.2.18	определять степень готовности отделочных полуфабрикатов;
	У 5.2.19	доводить до вкуса, требуемой консистенции;
	У 5.2.20	выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;
	У 5.2.21	проверять качество отделочных полуфабрикатов перед использованием или упаковкой для непродолжительного хранения;
	У 5.2.22	хранить свежеприготовленные отделочные полуфабрикаты, полуфабрикаты промышленного производства с учетом требований по безопасности готовой продукции;
	У 5.2.23	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; органолептические способы определения готовности;
	З 5.2.09	нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;
	З 5.2.10	условия, сроки хранения отделочных полуфабрикатов, в том числе промышленного производства;
	З 5.2.11	требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов.
Владеть навыками	Н 5.3.01	приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;

	Н 5.3.02	ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействие 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; выбирать оборудование,
	У 5.3.15	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;

	3 5.3.02	критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;
	3 5.3.03	виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
	3 5.3.04	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
	3 5.3.05	методы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;
	3 5.3.06	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
	3 5.3.07	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, хлебобулочных изделий и хлеба;
	3 5.3.08	органолептические способы определения готовности выпеченных изделий;
	3 5.3.09	нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;
	3 5.3.10	техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;
	3 5.3.11	виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
	3 5.3.12	методы сервировки и подачи хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;
	3 5.3.13	требования к безопасности хранения готовых хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;
	3 5.3.14	правила маркирования упакованных хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток;
	3 5.3.15	правила и порядок расчета с потребителями при отпуске продукции на вынос;
	3 5.3.16	базовый словарный запас на иностранном языке;
	3 5.3.17	техника общения, ориентированная на потребителя.
Владеть навыками	Н 5.4.01	приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;
	Н 5.4.02	ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.
Уметь	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 396;

в том числе в форме практической подготовки 270;

Из них на освоение МДК 252.

в том числе самостоятельная работа 0;

практики, в том числе учебная 72;

производственная 72.

Промежуточная аттестация

МДК.05.01 – дифференцированный зачет, МДК.05.02 – экзамен – 6 ч.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Для профессии

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 5.1-5.5 ОК 01 - 09	Раздел 1. Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	72	36	72	36	0	2	72	72
ПК 5.1.-5.5	Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	180	90	180	90	0		0	0
	Учебная практика	72	72					72	
	Производственная практика	72	72						72
	Промежуточная аттестация	6	0						
	Всего:	396	270	252	96	0	2	72	72

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Код ПК, ОК	Код Н/У/З
1	2	3	4	5
Раздел 1. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		72/36		
МДК. 05.01. Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		72/36		
Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	Содержание	20/12	ПК 5.1 ОК 01, ОК 02 ОК 03, ОК 04, ОК09	Н5.1.01-Н5.1.02 У 5.1.01-У 5.1.13 З 5.1.01-З 5.1.16
	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.	8		
	Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.			
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	12		
	Практическая работа 1. Решение ситуационных задач.	2		
	Практическая работа 2. Решение ситуационных задач.	2		
	Практическая работа 3. Решение ситуационных задач.	2		
	Практическая работа 4. Решение ситуационных задач.	2		
	Практическая работа 5. Решение ситуационных задач.	2		
	Практическая работа 6. Решение ситуационных задач.	2		

Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Содержание	22/12	ПК 5.1 ОК 01, ОК 02 ОК 03, ОК 04 ОК 05, ОК 06	Н5.1.01-Н5.1.02 У5.1.01-У 5.1.13 З 5.1.01-З 5.1.16
	Организация и техническое оснащение работ на различных участках кондитерского цеха. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	10		
	Организация хранения, упаковки и подготовки к реализации, в т.ч. отпуску на вынос хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.			
	Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению, оформлению, процессу хранения и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.			
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	12		
	Практическое занятие 7. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2		
	Практическое занятие 8. Организация рабочего места кондитера для выполнения работ на различных участках кондитерского цеха.	2		
	Практическая работа 9. Решение ситуационных задач.	2		
	Практическая работа 10. Решение ситуационных задач.	2		
	Практическая работа 11. Решение ситуационных задач.	2		
Практическая работа 12. Решение ситуационных задач.	2			
Тема 1.3. Виды, классификация и	Содержание	28/12	ПК 5.1 ПК5.2 ОК 01, ОК 02 ОК 03, ОК 04 ОК 05, ОК 06	Н5.2.01-Н5.2.02 У5.2.01-У 5.2.23 З 5.2.01-З 5.2.11
	Характеристика различных видов, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	16		

ассортимент кондитерского сырья и продуктов	Требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подготовки кондитерского сырья и продуктов к использованию.		ОК 09	
	Правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Правила оформления заявок на склад.			
	Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, готовых сухих смесей и отделочных полуфабрикатов.			
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	12		
	Практическое занятие 13. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в различных отделениях кондитерского цеха.	2		
	Практическое занятие 14. Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья.	2		
	Практическая работа 15. Решение ситуационных задач.	2		
	Практическая работа 16. Решение ситуационных задач.	2		
	Практическая работа 17. Решение ситуационных задач.	2		
	Практическая работа 18. Решение ситуационных задач.	2		
Промежуточная аттестация – дифференцированный зачет		2		
Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		180/90		
МДК. 05.02. Процессы, приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		180/90		
Тема 2.1. Виды, классификация и ассортимент	Содержание	8/2	ПК 5.2 ОК 01, ОК 02 ОК 03, ОК 04 ОК 05, ОК 06	Н 5.2.01-Н5.2.01 У5.2.01-У 5.2.23 З 5.2.01-З 5.2.11
	Характеристика различных видов отделочных полуфабрикатов, их классификация в зависимости от используемого сырья и метода приготовления. Ассортимент и назначение различных видов	6		

отделочных полуфабрикатов	отделочных полуфабрикатов, используемых в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделиях.		ОК 07, ОК 09	
	Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости для приготовления отделочных полуфабрикатов.			
	Оценка качества отделочных полуфабрикатов.			
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2		
	Практическая работа 1. Решение ситуационных задач.	2		
Тема 2.2. Приготовление сиропов и отделочных полуфабрикатов на их основе	Содержание	14/4	ПК 5.2 ОК 01, ОК 02 ОК 03, ОК 04 ОК 05, ОК 06 ОК 07, ОК 09	Н 5.2.01-Н5.2.02 У 5.2.01-У 5.2.23 З 5.2.01-З 5.2.11
	Характеристика различных видов сиропов, их назначение и использование в приготовлении отделочных полуфабрикатов, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Органолептические способы определения готовности сиропов. Оценка качества.	10		
	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.			
	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.			
	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.			

	Приготовление карамели. Виды карамели в зависимости от температуры уваривания и рецептуры карамельного сиропа. Особенности приготовления, использование дополнительных ингредиентов, правила и режимы варки. Простые украшения из карамели, их использование в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, требования к качеству, условия и сроки хранения.			
	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.			
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4		
	Практическая работа 2. Решение ситуационных задач.	2		
	Практическая работа 3. Решение ситуационных задач.	2		
Тема 2.3. Приготовление глазури	Содержание	4/0	ПК 5.2 ОК 01, ОК 02 ОК 03, ОК 0 ОК 05, ОК 06 ОК 07, ОК 09	Н 5.2.01-Н5.2.02 У 5.2.01-У 5.2.23 3 5.2.01-3 5.2.11
	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.	4		
	Использование различных видов глазури в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.			
Тема 2.4. Приготовление, назначение и подготовка к использованию кремов	Содержание	4/0	ПК5.2 ОК01-ОК07, ОК09	Н5.2.01-Н5.2.02 У5.2.01-У5.2.23 35.2.01-У5.2.11
	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.	4		

	Приготовление сливочных, белковых, заварных кремов, кремов из молочных продуктов: сметаны, творога, сливок. Ассортимент, рецептура, правила и режим приготовления, последовательность выполнения технологических операций. Требования к качеству, условия и сроки хранения.			
Тема 2.5. Приготовление сахарной мастики и марципана	Содержание	4/0	ПК 5.2 ОК 01, ОК 02 ОК 03, ОК 04 ОК 05, ОК 06 ОК 07, ОК 09	Н 5.2.01-Н5.2.02 У 5.2.01-У 5.2.23 З 5.2.01-З 5.2.11
	Виды сахарной мастики и марципана, методы приготовления, рецептура, ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения.	4		
	Использования сахарной мастики и марципана в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.			
Тема 2.6. Приготовление посыпок и крошки	Содержание	4/0	ПК 5.2 ОК 01, ОК 02 ОК 03, ОК 04 ОК 05, ОК 06 ОК 07, ОК 09	Н 5.2.01-Н5.2.02 У 5.2.01-У 5.2.23 З 5.2.01-З 5.2.11
	Виды посыпок и крошки в зависимости от сырья и полуфабриката. Их характеристика и способы приготовления. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	4		
	Использование посыпок и крошки в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.			
Тема 2.7. Отделочные полуфабрикаты промышленного производства	Содержание	12/8	ПК 5.2 ОК 01, ОК 02 ОК 03, ОК 04 ОК 05, ОК 06 ОК 07, ОК 09	Н 5.2.01-Н5.2.02 У 5.2.01-У 5.2.23 З 5.2.01-З 5.2.11
	Виды, характеристика, назначение, отделочных полуфабрикатов промышленного производства: ассортимент, правила подготовки к использованию, требования к качеству, условия и сроки хранения.	4		
	Использование отделочных полуфабрикатов промышленного производства в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.			
		В том числе практические занятия и лабораторные работы	8	

	Лабораторная работа 1. Приготовление отделочных полуфабрикатов (кремы, желе, глазурь)	4		
	Лабораторная работа 2. Приготовление отделочных полуфабрикатов (мастика, марципан, посыпки и крошки)	4		
Тема 2.8 Классификация и ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба	Содержание	4/0	ПК 5.3 ОК 01, ОК 02 ОК 03, ОК 04 ОК 05, ОК 06 ОК 07, ОК 09	Н5.3.01-Н5.3.02 У 5.3.01-У 5.3.23 3 5.3.01-3 5.3.17
	Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании хлебобулочных изделий и хлеба.	4		
	Требования к качеству, правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов, условия и сроки хранения.			
Тема 2.9. Приготовление начинок и фаршей для хлебобулочных изделий	Содержание	4/0	ПК 5.3 ОК 01, ОК 02 ОК 03, ОК 04 ОК 05, ОК 06 ОК 07, ОК 09	Н5.3.01-Н5.3.02 У 5.3.01-У 5.3.23 3 5.3.01-3 5.3.17
	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.	4		
	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			
Тема 2.10. Приготовление различных видов теста для хлебобулочных изделий и хлеба	Содержание	6/2	ПК 5.4 ОК 01, ОК 02 ОК 03, ОК 04 ОК 05, ОК 06 ОК 07 ОК 09	Н5.4.01-Н5.4.02 У 5.4.01-У 5.4.21 3 5.4.01-3 5.4.16
	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.	4		

	Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса красного основного и его производных.			
	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.			
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2		
	Практическое занятие № 4. Решение задач на определение упека, припека, расчет количества воды для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба	2		
Тема 2.11. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба	Содержание	12/8	ПК 5.4 ОК 01, ОК 02 ОК 03, ОК 04 ОК 05, ОК 06 ОК 07, ОК 09	Н5.4.01-Н5.4.02 У 5.4.01-У 5.4.21 З 5.3.01-З 5.3.16
	Ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба, в т.ч. регионального ассортимента, формование, расстойка, выпечка, требования к качеству, условия и сроки хранения	4		
	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.			
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	8		
	Лабораторная работа № 3. Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого безопарного теста.	4		
	Лабораторная работа № 4. Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого опарного теста	4		
Тема 2.12.	Содержание	4/0	ПК 5.4	Н5.4.01-Н5.4.02

Приготовление мучных кондитерских изделий из бездрожжевого теста	Виды мучных кондитерских изделий из бездрожжевого теста, их классификация, ассортимент, значение в питании.	4	ОК 01, ОК 02 ОК 03, ОК 04 ОК 05, ОК 06 ОК 07, ОК 09	У 5.4.01-У 5.4.21 З 5.4.01-З 5.4.16
	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, условия и сроки хранения			
Тема 2.13. Приготовление и оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из пресного, пресного слоеного и сдобного пресного теста разнообразного ассортимента	Содержание	24/20	ПК5.4 ОК 01, ОК 02 ОК 03, ОК 04 ОК 05, ОК 06 ОК 07, ОК 09	Н 5.4.01-Н 5.4.05 У 5.4.01-У 5.4.21 З 5.4.01-З 5.4.16
	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		
	Правила и варианты оформления мучных кондитерских изделий, подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения.			
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	20		
	Лабораторная работа № 5. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пресного теста, из пресного слоеного теста, из сдобного пресного теста.	4		
	Лабораторная работа № 6. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пряничного теста.	4		
	Лабораторная работа № 7. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из песочного теста.	4		
	Лабораторная работа № 8. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из бисквитного теста.	4		

	Лабораторная работа № 9. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из заварного теста.	4		
Тема 2.14. Изготовление и оформление пирожных	Содержание	36/22	ПК5.5 ОК 01, ОК 02 ОК 03, ОК ОК 05, ОК 06 ОК 07, ОК 09	Н 5.5.01-Н 5.5.05 У 5.5.01-У 5.5.21 З 5.5.01-З 5.3.16
	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.	14		
	Приготовление бисквитных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: нарезные (прямоугольные, квадратные, ромбовидные, полуцилиндрические), штучные, рулеты. Процесс приготовления в зависимости от формы.			
	Приготовление песочных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: нарезные (прямоугольные, квадратные, ромбовидные), штучные (кольца, полумесяцы, звездочки, круглые, корзиночки). Процесс приготовления в зависимости от формы. Различие в отделке пирожных в зависимости от вида.			
	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 заварных пирожных в зависимости от формы: трубочки, кольца, шарики и от отделки: глазированные, обсыпные крошкой или сахарной пудрой.			

	Приготовление воздушных и 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, формование и отделка пирожных в зависимости от вида пирожных.			
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	22		
	Практическая работа 5. Решение ситуационных задач.	2		
	Лабораторная работа № 10 Приготовление, оформление и подготовка к реализации бисквитных, слоеных, песочных, крошковых, заварных пирожных.	4		
	Лабораторная работа № 11 Приготовление, оформление и подготовка к реализации слоеных пирожных.	4		
	Лабораторная работа № 12 Приготовление, оформление и подготовка к реализации песочных пирожных.	4		
	Лабораторная работа № 13 Приготовление, оформление и подготовка к реализации крошковых пирожных.	4		
	Лабораторная работа № 14 Приготовление, оформление и подготовка к реализации заварных пирожных.	4		
Тема 2.15. Изготовление и оформление тортов	Содержание	40/24		
	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.	16		
			ПК5.5 ОК 01, ОК 02 ОК 03, ОК ОК 05, ОК 06 ОК 07, ОК 09	Н 5.5.01-Н 5.5.05 У 5.5.01-У 5.5.21 З 5.5.01-З 5.3.16

	Приготовление бисквитных 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		
	Приготовление песочных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: квадратные и круглые. Процесс приготовления в зависимости от формы. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента.		
	Приготовление слоеных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктовые, глазированные, обсыпные и др. и от формы: квадратные, круглые. Процесс приготовления в зависимости от формы. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента.		
	Приготовление воздушных и воздушно-ореховых тортов, ассортимент, особенность процесса приготовления. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента.		
	Приготовление миндальных тортов, ассортимент, особенность процесса приготовления. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента.		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	24	
	Лабораторная работа 15. Приготовление, оформление и подготовка к реализации бисквитных тортов.	4	
	Лабораторная работа 16. Приготовление, оформление и подготовка к реализации слоеных тортов.	4	
	Лабораторная работа 17. Приготовление, оформление и подготовка к реализации заварных тортов.	4	
	Лабораторная работа 18. Приготовление, оформление и подготовка к реализации крошковых тортов.	4	
	Лабораторная работа 19. Приготовление, оформление и подготовка к реализации песочных, миндальных тортов.	4	
	Лабораторная работа 20. Приготовление, оформление и подготовка к реализации воздушных и воздушно-ореховых тортов.	4	

Учебная практика раздела 1 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. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий 2. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 3. 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. 4. 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. 5. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 6. Оценка качества готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос. 7. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов. Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 8. Охлаждение и замораживание готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных хлебобулочных,	72		

мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 9. Размораживание хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования. 10. Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). 11. 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). 12. 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. 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 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	72		

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, 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			
Всего	396		
Промежуточная аттестация - экзамен	6		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Кабинет технологии приготовления пищи (наименования кабинетов из указанных в п.6.1 ОПОП-П), оснащенный в соответствии с п.6.1.2.1 образовательной программы по профессии **43.01.09 «Повар, кондитер»**

Лаборатория контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции

(перечисляются через запятую наименования лабораторий из указанных в п.6.1 ОПОП-П, необходимых для реализации модуля), оснащенные в соответствии с п. 6.1.2.3 образовательной программы по профессии **43.01.09 «Повар, кондитер»**

Мастерские:

Рабочая зона «Технология специальных видов питания: школьное питание»

Рабочая зона «Хлебопечение»

Рабочая зона «Производство хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий на технологических линиях»

Рабочая зона «Кондитерское дело»

Рабочая зона «Национальная кухня»

(перечисляются через запятую наименования мастерских из указанных в п.6.1 ОПОП-П, необходимых для реализации модуля), оснащенные в соответствии с п. 6.1.2.4 образовательной программы по данной профессии **43.01.09 «Повар, кондитер»**. Оснащенные базы практики в соответствии с п. 6.1.2.5 образовательной программы по профессии/специальности.

Реализация образовательной программы предполагает обязательную учебную и производственную практику.

Учебная практика реализуется в мастерских профессиональной образовательной организации и требует наличия оборудования, инструментов, расходных материалов, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей, в том числе оборудования и инструментов, используемых при проведении чемпионатов профессионального мастерства и указанных в инфраструктурных листах конкурсной документации по компетенции «Повар, кондитер».

Производственная практика реализуется в организациях пищевого профиля, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области пищевой и перерабатывающей промышленности.

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.

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. 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.
2. Ермилова С.В. Торты, пирожные и десерты: учеб. пособие для учреждений СПО / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – 7-е изд. – Москва: Академия, 2018. – 80 с.
3. 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.
4. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для учащихся учреждений сред. проф. образования / З.П. Матюхина. – М.: Академия, 2019. – 336 с.
5. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для СПО / Л.В. Мармузова. М.: Академия, 2017. – 160 с.
6. Потапова И.И. Основы калькуляции и учета: учеб. для учащихся учреждений СПО / И.И. Потапова. Москва: Академия, 2020.
7. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / В.В. Усов. – Москва: Академия, 2018. – 432 с.
8. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 172 с. — ISBN 978-5-8114-3892-1.
9. Скобельская, З. Г. Технология производства сахарных кондитерских изделий : учебное пособие для спо / З. Г. Скобельская, Г. Н. Горячева. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 428 с. — ISBN 978-5-8114-6856-0.
10. 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.
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. 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.
13. 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.
14. Качмазов, Г. С. Дрожжи бродильных производств. Практическое руководство : учебное пособие для спо / Г. С. Качмазов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 224 с. — ISBN 978-5-8114-6384-8.

3.2.2. 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. 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.

3. 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.

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

5. 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.

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

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

3.2.3. Дополнительные источники (при необходимости)

1. CHEFART. Коллекция лучших рецептов / [сост. Федотова Илона Юрьевна]. — Москва: Ресторанные ведомости, 2020. — 320 с.: ил.

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

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

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

5. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. Введ. 2015-01-01. М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
6. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. Введ. 2015-01-01. М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
7. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 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.: Стандартинформ, 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.: Стандартинформ, 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.: одобрен 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»]. – Режим доступа:
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»].

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 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	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; – 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.	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

	– 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;	
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/лабораторных занятий; – заданий по учебной и производственной практике; Промежуточная аттестация: – экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: – практических заданий на
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач	– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;	

профессиональной деятельности руководителем	– 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;	зачете/экзамене по МДК; –заданий экзамена по модулю; экспертная 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 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 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	адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	

Приложение 3. Рабочие программы учебных дисциплин

Приложение 3.1

к ОПОП-П по профессии

43.01.09 Повар, кондитер

Код, наименование профессии

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОГСЭ.01 Психология и этика профессиональной деятельности

2023 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	360
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	363
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	14
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	16

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОГСЭ.01 Психология и этика профессиональной деятельности»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОГСЭ.01 Психология и этика профессиональной деятельности» является обязательной частью общего гуманитарного и социально-экономического цикла ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 03, ОК 04, ПК 1.3, ПК 1.4, ПК 2.3, ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 2.7, ПК 2.8, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5, ПК 3.6, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5, ПК 5.3, ПК 5.4, ПК 5.5.

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
ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	Уо 03.01	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;	Зо 03.01	содержание актуальной нормативно-правовой документации
	Уо 03.02	применять современную научную профессиональную терминологию;	Зо 03.02	современная научная и профессиональная терминология
	Уо 03.03	определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	Зо 03.03	возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	Уо 04.01	организовывать работу коллектива и команды	Зо 04.01	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности
	Уо 04.02	взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	Зо 04.02	основы проектной деятельности
ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья	У 1.3.14	консультировать потребителей.	З 1.3.08	правила, техника общения с потребителями;
ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного	У 1.4.08	консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе; владеть	З 1.4.08	правила, техника общения с потребителями;

ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика		профессиональной терминологией.		
ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента	У 2.3.17	консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе супов;	З 2.3.12	правила, техника общения с потребителями;
ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента	У 2.5.29	владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий;	З 2.5.24	правила, техника общения с потребителями;
ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента	У 2.6.23	консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий.	З 2.6.16	правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;
			З 2.6.18	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	У 2.7.20	консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья.	З 2.7.20	правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;
			З 2.7.21	правила, техника общения с потребителями;
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	У 2.8.20	консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика	З 2.8.17	правила, техника общения с потребителями;
			З 3.1.15	правила оформления заявок на склад.
ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента	У 3.3.17	консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе салатов	З 3.3.01	правила, техника общения с потребителями;
ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента	У 3.4.30	консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе бутербродов, холодных закусок	З 3.4.19	правила, техника общения с потребителями;

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	У 3.5.25	консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья	З 3.5.17	правила, техника общения с потребителями;
ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента	У 3.6.25	консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи.	З 3.6.18	правила, техника общения с потребителями;
ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	У 4.2.30	консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных сладких блюд, десертов	З 4.2.16	техника общения, ориентированная на потребителя.
ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	У 4.3.32	консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих сладких блюд, десертов	З 4.3.15	техника общения, ориентированная на потребителя
ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента	У 4.4.29	консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных напитков.	З 4.4.15	правила, техника общения с потребителями;
ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента	У 4.5.26	консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих напитков;	З 4.5.16	техника общения, ориентированная на потребителя
ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	У 5.3.23	консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и хлеба	З 5.3.17	техника общения, ориентированная на потребителя.
ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	У 5.4.21	консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий	З 5.4.16	техника общения, ориентированная на потребителя.
ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента	У 5.5.21	консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе пирожных и тортов	З 5.5.15	правила, техника общения с потребителями;

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	36
в т.ч. в форме практической подготовки	18
в т. ч.:	
теоретическое обучение	18
практические занятия	18
<i>Самостоятельная работа</i>	-
Промежуточная аттестация	-

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. «Введение в психологию»		2/0		
Тема 1.1. Введение в психологию	Содержание 1. Роль психологии как науки. Основные термины, предмет, цели и задачи дисциплины, ее структурно-логическая схема. Закономерности психики, материалистическая и идеалистическая теории развития психики. История развития психологии как науки. Состояние и перспективы развития психологических аспектов в профессиональной деятельности. Психология в сфере обслуживания. Тестирование.	2 2	ОК 03 ОК 04	Уо 03.01, Зо 03.01 Уо 03.02 Зо 03.02 Уо 03.03 Зо 03.03 Уо 04.01 Зо 04.01 Уо 04.02 Зо 04.02
Раздел 2. «Психические процессы, их влияние в профессиональной деятельности»		10/6		
Тема 2.1. Роль психических процессов в профессиональной деятельности	Содержание 1. Роль психических процессов, закономерностей, значимость в профессиональной деятельности. Основные сведения об ощущениях, закономерности ощущений; чувствительность, адаптация, сенсibilизация, контраст ощущений. 2. Основные сведения о восприятии. Закономерности восприятий: апперцепция, константность, иллюзия, их значимость в профессиональной деятельности. Отличительные особенности	4 2	ОК 03, ОК 04 ПК 1.3, ПК 1.4, ПК 2.3, ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 2.7, ПК 2.8, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5, ПК 3.6, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4,	Уо 03.01, Зо 03.01 Уо 03.02 Зо 03.02 Уо 03.03 Зо 03.03 Уо 04.01 Зо 04.01 Уо 04.02 Зо 04.02 У 1.3.14 З 1.3.08 У 1.4.08 З 1.4.08 У 2.3.17 З 2.3.12

	ощущений от восприятий. Проанализировать сущность закономерностей восприятия в производственной деятельности		ПК 4.5, ПК 5.3, ПК 5.4, ПК 5.5.	У 2.5.29 З 2.5.24 У 2.6.23 З 2.6.16 З 2.6.18 У 2.7.20 З 2.7.20 З 2.7.21 У 2.8.20 З 2.8.17 З 3.1.15 У 3.3.17 З 3.3.01 У 3.4.30 З 3.4.19 У 3.5.25 З 3.5.17 У 3.6.25 З 3.6.18 У 4.2.30 З 4.2.16 У 4.3.32 З 4.3.15 У 4.4.29 З 4.4.15 У 4.5.26 З 4.5.16 У 5.3.23 З 5.3.17 У 5.4.21 З 5.4.16 У 5.5.21 З 5.5.15
	В том числе практических занятий	2		
	1. Определение внимания. Виды внимания: произвольное, непроизвольное, послепроизвольное. Свойства внимания: концентрация, распределение, переключение. Роль внимания в сфере обслуживания. Проанализировать среду предприятия, общественного питания, использовать свойства внимания в профессиональной деятельности.	2		
Тема 2.2. «Понятие о психических процессах. Память»	Содержание	4	ОК 03, ОК 04 ПК 1.3, ПК 1.4, ПК 2.3, ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 2.7, ПК 2.8, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5, ПК 3.6, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5, ПК 5.3, ПК 5.4, ПК 5.5.	Уо 03.01, Зо 03.01 Уо 03.02 Зо 03.02 Уо 03.03 Зо 03.03 Уо 04.01 Зо 04.01 Уо 04.02 Зо 04.02 У 1.3.14 З 1.3.08 У 1.4.08 З 1.4.08 У 2.3.17 З 2.3.12 У 2.5.29 З 2.5.24 У 2.6.23 З 2.6.16 З 2.6.18 У 2.7.20 З 2.7.20 З 2.7.21 У 2.8.20 З 2.8.17 З 3.1.15 У 3.3.17 З 3.3.01 У 3.4.30 З 3.4.19 У 3.5.25 З 3.5.17 У 3.6.25 З 3.6.18 У 4.2.30 З 4.2.16 У 4.3.32
	1. Определение памяти. Свойства памяти: запечатление, сохранение, воспроизведение. Роль памяти, в профессиональной деятельности. Прогнозирование поведения потребителей, использование свойства памяти, в профессиональной деятельности. Определение мышления. Прогнозирование поведения потребителей, использование свойства, мышления и воображения в профессиональной деятельности. Определение воображения. Виды: преднамеренное, непреднамеренное. Отличительные особенности творческого воображения от воссоздающего.	2		
	В том числе практических занятий	2		
	1. Проанализировать роль мышления и воображения в профессиональной деятельности.	2		

				3 4.3.15 У 4.4.29 3 4.4.15 У 4.5.26 3 4.5.16 У 5.3.23 3 5.3.17 У 5.4.21 3 5.4.16 У 5.5.21 3 5.5.15
Тема 2.3. «Сущность и содержание речевого общения».	Содержание	2	ОК 03, ОК 04	Уо 03.01, Зо 03.01
	1. Сущность и содержание речевого общения. Речь и её функции. Пополнение словарного запаса профессиональной лексикой.	-	ПК 1.3, ПК 1.4, ПК 2.3, ПК 2.5,	Уо 03.02 Зо 03.02 Уо 03.03 Зо 03.03
	В том числе практических занятий	2	ПК 2.6, ПК 2.7,	Уо 04.01 Зо 04.01
	1. Определение уровня речевой общительности. Профессиональный разбор речевого общения.	2	ПК 2.8, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5, ПК 3.6, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5, ПК 5.3, ПК 5.4, ПК 5.5.	Уо 04.02 Зо 04.02 У 1.3.14 З 1.3.08 У 1.4.08 З 1.4.08 У 2.3.17 З 2.3.12 У 2.5.29 З 2.5.24 У 2.6.23 З 2.6.16 З 2.6.18 У 2.7.20 З 2.7.20 З 2.7.21 У 2.8.20 З 2.8.17 З 3.1.15 У 3.3.17 З 3.3.01 У 3.4.30 З 3.4.19 У 3.5.25 З 3.5.17 У 3.6.25 З 3.6.18 У 4.2.30 З 4.2.16 У 4.3.32 З 4.3.15 У 4.4.29 З 4.4.15 У 4.5.26 З 4.5.16 У 5.3.23 З 5.3.17 У 5.4.21 З 5.4.16 У 5.5.21 З 5.5.15
Раздел 3 «Психические состояния личности»		4/2		
Тема 3.1.	Содержание	4	ОК 03, ОК 04	Уо 03.01, Зо 03.01
	1. Понятия о чувствах и эмоциях. Утверждение И.П.Павлова о первичности переживаний. Эмоциональные состояния: аффект, страсть,	2	ПК 1.3, ПК 1.4, ПК 2.3, ПК 2.5,	Уо 03.02 Зо 03.02 Уо 03.03 Зо 03.03

«Психология эмоционально-волевых проявлений»	стресс, настроение, фрустрация, состояние эмоциональной напряженности. Умение управлять эмоциональными состояниями в профессиональной деятельности		ПК 2.6, ПК 2.7, ПК 2.8, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5,	Уо 04.01 Зо 04.01 Уо 04.02 Зо 04.02 У 1.3.14 З 1.3.08 У 1.4.08 З 1.4.08 У 2.3.17 З 2.3.12 У 2.5.29 З 2.5.24 У 2.6.23 З 2.6.16 З 2.6.18 У 2.7.20 З 2.7.20 З 2.7.21 У 2.8.20 З 2.8.17 З 3.1.15 У 3.3.17 З 3.3.01 У 3.4.30 З 3.4.19 У 3.5.25 З 3.5.17 У 3.6.25 З 3.6.18 У 4.2.30 З 4.2.16 У 4.3.32 З 4.3.15 У 4.4.29 З 4.4.15 У 4.5.26 З 4.5.16 У 5.3.23 З 5.3.17 У 5.4.21 З 5.4.16 У 5.5.21 З 5.5.15
	В том числе практических занятий	2	ПК 3.6, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5, ПК 5.3, ПК 5.4, ПК 5.5.	
	1. Определить своё эмоциональное состояние, ответ аргументировать. Применение тренинга для управления эмоциональными состояниями в профессиональной деятельности.	2		
Раздел 4.		6/4		
«Индивидуально- психологические свойства личности»				
Тема 4.1. «Понятие о личности в психологии»	Содержание	2	ОК 03 ОК 04	Уо 03.01 Зо 03.01 Уо 03.02 Зо 03.02 Уо 03.03 Зо 03.03 Уо 04.01 Зо 04.01 Уо 04.02 Зо 04.02
	1. Общее представление о личности, понятия «индивид», «индивидуальность». Формирование и развитие личности. Направленность личности. Становление личности. Социальные роли личности. Эксперимент «Какая Вы личность?»	2		
Тема 4.2. «Темперамент».	Содержание	2	ОК 03 ОК 04	Уо 03.01 Зо 03.01 Уо 03.02 Зо 03.02 Уо 03.03 Зо 03.03 Уо 04.01 Зо 04.01 Уо 04.02 Зо 04.02
	1. Типы нервной деятельности по учению И.П.Павлова. Типы темперамента: холерик, сангвиник, меланхолик, флегматик.	-		
	В том числе практических занятий	2		
	1. Проанализировать доминирующий тип темперамента, тип нервной деятельности, используя методику «Определения темперамента».	2		
Тема 4.3	Содержание	2	ОК 03	Уо 03.01 Зо 03.01

«Основные сведения о характере».	1. Основные сведения о характере. Черты характера и их проявления. Тестирование.	-	ОК 04	Уо 03.02 Зо 03.02 Уо 03.03 Зо 03.03 Уо 04.01 Зо 04.01 Уо 04.02 Зо 04.02
	В том числе практических занятий	2		
	1. Определение характера. Типология характера Формирование характера личности. Использовать результаты исследований акцентуации характера в профессиональной деятельности.	2		
Раздел 5. «Межличностные отношения в коллективе»		6/4		
Тема 5.1. «Совершенствование искусства общения».	Содержание	4	ОК 03, ОК 04	Уо 03.01, Зо 03.01
	1. Понятия и виды общения. Роль общения в сфере обслуживания. Приемы общения в сфере общественного питания». Умение слушать, применять «ТАСС», технику активного слушателя собеседника».	2	ПК 1.3, ПК 1.4, ПК 2.3, ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 2.7, ПК 2.8, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5, ПК 3.6, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5, ПК 5.3, ПК 5.4, ПК 5.5.	Уо 03.02 Зо 03.02 Уо 03.03 Зо 03.03 Уо 04.01 Зо 04.01 Уо 04.02 Зо 04.02 У 1.3.14 З 1.3.08 У 1.4.08 З 1.4.08 У 2.3.17 З 2.3.12 У 2.5.29 З 2.5.24 У 2.6.23 З 2.6.16 З 2.6.18 У 2.7.20 З 2.7.20 З 2.7.21 У 2.8.20 З 2.8.17 З 3.1.15 У 3.3.17 З 3.3.01 У 3.4.30 З 3.4.19 У 3.5.25 З 3.5.17 У 3.6.25 З 3.6.18 У 4.2.30 З 4.2.16 У 4.3.32 З 4.3.15 У 4.4.29 З 4.4.15 У 4.5.26 З 4.5.16 У 5.3.23 З 5.3.17 У 5.4.21 З 5.4.16 У 5.5.21 З 5.5.15
	В том числе практических занятий	2		
	1. Проанализировать приёмы общения в сфере общественного питания. Тренинг «Улыбка без слов приятен».	2		
	Содержание	2	ОК 03, ОК 04	Уо 03.01, Зо 03.01

Тема урока 5.2. «Невербальное общение	1. Роль невербального общения. Понятия и виды невербального общения. Техника и приёмы невербального общения. Типология людей по невербальным признакам.	-	ПК 1.3, ПК 1.4, ПК 2.3, ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 2.7,	Уо 03.02 Зо 03.02 Уо 03.03 Зо 03.03 Уо 04.01 Зо 04.01
	В том числе практических занятий	2	ПК 2.8, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5,	Уо 04.02 Зо 04.02
	1. Проанализировать эмоциональное состояние, интро – экстровеитированность.	2	ПК 3.6, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5, ПК 5.3, ПК 5.4, ПК 5.5.	У 1.3.14 З 1.3.08 У 1.4.08 З 1.4.08 У 2.3.17 З 2.3.12 У 2.5.29 З 2.5.24 У 2.6.23 З 2.6.16 З 2.6.18 У 2.7.20 З 2.7.20 З 2.7.21 У 2.8.20 З 2.8.17 З 3.1.15 У 3.3.17 З 3.3.01 У 3.4.30 З 3.4.19 У 3.5.25 З 3.5.17 У 3.6.25 З 3.6.18 У 4.2.30 З 4.2.16 У 4.3.32 З 4.3.15 У 4.4.29 З 4.4.15 У 4.5.26 З 4.5.16 У 5.3.23 З 5.3.17 У 5.4.21 З 5.4.16 У 5.5.21 З 5.5.15
Раздел 6. «Межличностный конфликт»		6/2		
Тема 6.1. «Межличностный конфликт»	Содержание	2		
	1. Определение межличностного конфликта, отрицательные свойства конфликтов. Причины, виды конфликтов. Способы преодоления предотвращения конфликтов.	2	ОК 03, ОК 04 ПК 1.3, ПК 1.4, ПК 2.3, ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 2.7,	Уо 03.01, Зо 03.01 Уо 03.02 Зо 03.02 Уо 03.03 Зо 03.03 Уо 04.01 Зо 04.01
	2. Разрешение конфликтных ситуаций. Принципы профессионального мастерства. Тестирование «Конфликтная ли вы личность?»	2	ПК 2.8, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5,	Уо 04.02 Зо 04.02 У 1.3.14 З 1.3.08 У 1.4.08 З 1.4.08
	В том числе практических занятий	2	ПК 3.6, ПК 4.2,	У 2.3.17 З 2.3.12
	1. Анализ способов преодоления и предотвращения конфликтных ситуаций в сфере обслуживания, используя основные принципы	2	ПК 4.3, ПК 4.4,	У 2.5.29 З 2.5.24

	преодоления и предотвращения конфликтов, принципы профессионального мастерства.		ПК 4.5, ПК 5.3, ПК 5.4, ПК 5.5.	У 2.6.23 З 2.6.16 З 2.6.18 У 2.7.20 З 2.7.20 З 2.7.21 У 2.8.20 З 2.8.17 З 3.1.15 У 3.3.17 З 3.3.01 У 3.4.30 З 3.4.19 У 3.5.25 З 3.5.17 У 3.6.25 З 3.6.18 У 4.2.30 З 4.2.16 У 4.3.32 З 4.3.15 У 4.4.29 З 4.4.15 У 4.5.26 З 4.5.16 У 5.3.23 З 5.3.17 У 5.4.21 З 5.4.16 У 5.5.21 З 5.5.15
Раздел 7. «Профессиональная этика в сфере обслуживания»		2/0		
Тема 7.1. «Профессиональная этика в сфере обслуживания».	Содержание 1. Определение профессиональной этики Роль профессиональной этики в профессиональной деятельности. Определение психологического климата предприятия, используя основные составные психологического климата предприятия.	2 2	ОК 03, ОК 04 ПК 1.3, ПК 1.4, ПК 2.3, ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 2.7, ПК 2.8, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5, ПК 3.6, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5, ПК 5.3, ПК 5.4, ПК 5.5.	Уо 03.01, Зо 03.01 Уо 03.02 Зо 03.02 Уо 03.03 Зо 03.03 Уо 04.01 Зо 04.01 Уо 04.02 Зо 04.02 У 1.3.14 З 1.3.08 У 1.4.08 З 1.4.08 У 2.3.17 З 2.3.12 У 2.5.29 З 2.5.24 У 2.6.23 З 2.6.16 З 2.6.18 У 2.7.20 З 2.7.20 З 2.7.21 У 2.8.20 З 2.8.17 З 3.1.15 У 3.3.17 З 3.3.01 У 3.4.30 З 3.4.19 У 3.5.25 З 3.5.17 У 3.6.25 З 3.6.18 У 4.2.30

				3 4.2.16 Y 4.3.32 3 4.3.15 Y 4.4.29 3 4.4.15 Y 4.5.26 3 4.5.16 Y 5.3.23 3 5.3.17 Y 5.4.21 3 5.4.16 Y 5.5.21 3 5.5.15
Всего:		36/18		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения: Кабинет общественных дисциплин,
наименование кабинета из указанных в п.6.1 ОПОП-П

оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 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. Бороздина, Г. В. Психология и этика делового общения: учебник и практикум / Г. В. Бороздина, Н. А. Кормнова. — М.: Издательство Юрайт, 2014. — 463 с. — (Бакалавр. Академический курс). — ISBN 978-5-9916-3433-5.

2. Столяренко Л.Д., Самыгин С.И. Психология общения / Л.Д. Столяренко, С.И. Самыгин. — Ростов н/Д: Феникс, 2020. — 317 с.

3. Шеламова Г.М. Психология общения / Г.М. Шеламова. — Москва: Академия, 2020. — 128 с.

4. Якуничева, О. Н. Психология общения: учебник для спо / О. Н. Якуничева, А. П. Прокофьева. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 224 с. — ISBN 978-5-8114-5851-6.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Бороздина, Г. В. Психология общения: учебник и практикум для среднего профессионального образования / Г. В. Бороздина, Н. А. Кормнова; под общей редакцией Г. В. Бороздиной. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 463 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-00753-4. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/489869> (дата обращения: 29.01.2022).

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

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

4. Коноваленко, М. Ю. Психология общения: учебник и практикум для среднего профессионального образования / М. Ю. Коноваленко. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 476 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11060-9. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/489897> (дата обращения: 29.01.2022).

5. Корягина, Н. А. Психология общения: учебник и практикум для среднего профессионального образования / Н. А. Корягина, Н. В. Антонова, С. В. Овсянникова. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 437 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-00962-0. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/489728> (дата обращения: 29.01.2022).

6. Садовская, В. С. Психология общения: учебник и практикум для среднего профессионального образования / В. С. Садовская, В. А. Ремизов. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 169 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07046-0. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/471154> (дата обращения: 01.11.2021).

7. Якуничева О. Н. Психология общения: учебник для спо / О. Н. Якуничева, А. П. Прокофьева. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 224 с. — ISBN 978-5-8114-9503-0. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/195538> (дата обращения: 17.01.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3.2.3. Дополнительные источники

1. Ефимова Н.С. Психология общения. Практикум по психологии: Учебное пособие / Н.С. Ефимова. —Москва: ФОРУМ, 2020. — 192 с.

2. Психология общения: энциклопедический словарь / М.М. Абдуллаева [и др.] — Москва: Когито-Центр, 2019. — 600 с. — ISBN 978-5-89353-335-4. — Текст: электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS: [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/88339.html> (дата обращения: 01.11.2021). — Режим доступа: для авторизир. пользователей

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины		
Знания: - взаимосвязь общения и деятельности; - цели, функции, виды и уровни общения; - роли и ролевые ожидания в общении; - виды социальных взаимодействий; - механизмы взаимопонимания в общении; - техники и приемы общения, правила слушания, ведения беседы, убеждения; - этические принципы общения; - источники, причины, виды и способы разрешения конфликтов. - приемы саморегуляции в процессе общения	- грамотно выступает с сообщениями. - владеет понятиями учебной дисциплины и применяет их адекватно ситуации намечает и описывает приемы саморегуляции.	- тестирование - текущий контроль;
Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины		
Умения: - применять технику и приемы эффективного общения в профессиональной деятельности; - использовать приемы саморегуляции поведения в процессе межличностного общения	умеет слушать, обобщать, анализировать, принимать решения в коллективной форме организации учебного процесса. - самостоятельно и творчески подходит к выполнению самостоятельной работы. - в учебной и профессиональной деятельности демонстрирует гуманность, доброжелательность, толерантность	- активность на занятиях в группах; - применение техник эффективного общения;

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОГСЭ. 02 Основы финансовой грамотности

2023 г.

СОДЕРЖАНИЕ

<u>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ</u> <u>УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</u>	6
<u>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</u>	8
<u>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</u>	11
<u>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ</u> <u>УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</u>	13

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОГСЭ. 02 Основы финансовой грамотности»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОГСЭ.04 Основы финансовой грамотности является обязательной частью общего гуманитарного и социально-экономического цикла ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер».

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, ОК 04, ОК 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
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Уо 01.01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;	Зо 01.02	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;
	Уо 01.02	анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;	Зо 01.03	основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;
	Уо 01.03	определять этапы решения задачи;	Зо 01.04	алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;
	Уо 01.04	выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;	Зо 01.05	методы работы в профессиональной и смежных сферах;
	Уо 01.05	составлять план действия;	Зо 01.06	структуру плана для решения задач;
	Уо 01.06	определять необходимые ресурсы;		
	Уо 01.07	владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;		
	Уо 01.08	реализовывать составленный план;		
	Уо 01.09	оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)		
ОК 04	Уо 04.01	организовывать работу коллектива и команды	Зо 04.01	психологические основы деятельности коллектива,

Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде				психологические особенности личности;
	Уо 04.02	взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	Зо 04.02	основы проектной деятельности
ОК 11	Уо11.01.	рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования;	Зо 11.01	основы предпринимательской деятельности основы финансовой грамотности
	Уо11.02	определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности;	Зо 11.02	правила разработки бизнес- планов
	Уо11.03	определять источники финансирования	Зо 11.04	кредитные банковские продукты

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	24
практические занятия	12
<i>Самостоятельная работа</i>	-
Промежуточная аттестация	-

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 и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы	Код Н/У/З
1	2	3	4	
		36/14		
Раздел 1. Роль и значение финансовой грамотности при принятии стратегических решений в условиях ограниченности ресурсов		2/0		
Тема 1.1. Сущность финансовой грамотности населения, ее цели и задачи	Содержание учебного материала	2/0	ОК 01	Уо 01.01 Зо 01.02
	1.Сущность понятия финансовой грамотности. Цели и задачи формирования финансовой грамотности. Содержание основных понятий финансовой грамотности: человеческий капитал, потребности, блага и услуги, ресурсы, деньги, финансы, сбережения, кредит, налоги, баланс, активы, пассивы, доходы, расходы, прибыль, выручка, бюджет и его виды, дефицит, профицит 2.Ограниченность ресурсов и проблема их выбора. Понятие планирования и его виды: краткосрочное, среднесрочное и долгосрочное. SWOT – анализ Основные законодательные акты, регламентирующие вопросы финансовой грамотности в Российской Федерации. Международный опыт повышения уровня финансовой грамотности населения	2		
	В том числе практических занятий	--		
	Самостоятельная работа обучающихся	-		
Раздел 2. Место России в международной банковской системе		12/4		
Тема 2.1. Банковская система Российской Федерации: структура, функции	Содержание учебного материала	2/0	ОК 01 ОК 04	Уо 01.02 Уо 01.04 У 04.01 Уо04.02 Зо 01.03.
	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	2		

и виды банковских услуг	В том числе практических занятий	-		Зо 04.01
	Самостоятельная работа обучающихся	-		Зо 04.02
Тема 2.2. Основные виды банковских операций	Содержание учебного материала	2/0	ОК 01 ОК 04 ОК 11	Уо 01.02
	Депозит и его виды. Экономическая сущность понятий: сбережения, депозитная карта, вкладчик, индекс потребительских цен, инфляция, номинальная и реальная ставки по депозиту, капитализация, ликвидность	2		Уо 01.03
				Уо 01.04
	В том числе практических занятий	-		Зо 01.03.
	Самостоятельная работа обучающихся	-		Зо01.04
Тема 2.3. Кредиты				Зо 01.05
				Уо 04.01
				Уо 04.01
				Уо11.02
				Зо11.01
Тема 2.4 Расчетно-кассовые операции	Содержание учебного материала	4/2	ОК 01 ОК 04 ОК 11	Уо 01.02
	Кредит и его виды. Принципы кредитования. Виды схем погашения платежей по кредиту. Содержание основных понятий банковских операций: заемщик, кредитор, кредитная история, кредитный договор, микрофинансовые организации, кредитные риски	2		Уо 01.03
				Уо 01.04
	В том числе практических занятий	2		Зо 01.03.
	Изучение кредитного договора. Расчет платежей по кредиту	2		Зо01.04
	Самостоятельная работа обучающихся	-		Зо 01.05
Тема 2.4 Расчетно-кассовые операции				Уо 04.01
	Содержание учебного материала	4/2	ОК01 ОК 04	Уо 04.01
	Расчетно-кассовые операции и их значение. Виды платежных средств: чеки, электронные деньги, банковская ячейка, денежные переводы, овердрафт. Риски при использовании интернет-банкинга. Финансовое мошенничество и правила личной финансовой безопасности	2		Уо11.02
	В том числе практических занятий	2		Зо11.01
	1.Решение кейса «Выявление целесообразности кредитования в банке на основе расчета платежей»	2		Уо 01.01
	Самостоятельная работа обучающихся	-		Уо 01.02
Раздел 3.	Налоговая система Российской Федерации	4/2	ОК 01 ОК 04	Уо 01.03
	Содержание учебного материала	4/2		Уо 01.04
	Экономическая сущность понятия налог. Субъект, объект и предмет налогообложения. Принципы построения налоговой системы, ее структура и функции. Классификация налогов по уровню управления. Виды налогов для физических лиц	2		Зо 01.03.
Тема 3.1. Система налогообложения физических лиц				Зо01.04

	физических лиц. Налоговая декларация. Налоговые льготы и налоговые вычеты для физических лиц			Уо01.05 Зо 01.03.
	В том числе практических занятий	2		Зо01.04
	1. Расчет основных видов налогов: налога на прибыль, НДФЛ, НДС.	2		Зо01.05
	Самостоятельная работа обучающихся	-		З У 04.01 Уо 04.01
Раздел 4. Инвестиции: формирование стратегии инвестирования и инструменты для ее реализации		10/4		
Тема 4.1. Формирование стратегии инвестирования	Содержание учебного материала	4/2	ОК 01 ОК 04 ОК 11	У 01.02
	Сущность и значение инвестиций. Участники, субъекты и объекты инвестиционного процесса. Реальные и финансовые инвестиции и их классификация.	2		Уо 01.03
	Валютная и фондовая биржи. Инвестиционный портфель. Паевые инвестиционные фонды (ПИФы) как способ инвестирования денежных средств физических лиц. Финансовые пирамиды. Криптовалюта			Уо 01.04
	В том числе практических занятий	2		Зо 01.03.
	1. Мозговой штурм «Инвестиции в образах мировой культуры»	2		Зо01.04
	Самостоятельная работа обучающихся	-		Зо 01.05
Тема 4.2. Виды ценных бумаг и производных финансовых инструментов	Содержание учебного материала	2/0	ОК 01 ОК 04 ОК 11	Уо 04.01
	Виды ценных бумаг: акции, облигации, векселя. Производные финансовые инструменты: фьючерс, опцион. Понятие доходности ценных бумаг	2		Уо 04.01
	В том числе практических занятий	-		Уо11.02
	Самостоятельная работа обучающихся	-		Зо11.01
Тема 4.3. Способы принятия финансовых решений	Содержание учебного материала	4/2	ОК 01 ОК 04 ОК 11	У 01.02
	Личное финансовое планирование. Личный и семейный бюджеты. Понятие предпринимательской деятельности. Стартап, бизнес-идея, бизнес-инкубатор. Основные понятия и разделы бизнес-плана. Период окупаемости	2		Уо 01.03
	В том числе практических занятий	2		Уо 01.04

	1.Составление личного бюджета, Разработка бизнес-идеи и ее финансово-экономическое обоснование»	2		Зо 01.05 Уо 04.01
	Самостоятельная работа обучающихся	-		Уо 04.01 Уо11.02 Зо11.01
Раздел	5. Страхование	8/4		
Тема 5.1. Структура страхового рынка в Российской Федерации и виды страховых услуг	Содержание учебного материала	4/2	ОК 01 ОК 04	У 01.02 Уо 01.03 Уо 01.04 Зо 01.03. Зо01.04 Зо01.05 З У 04.01 Уо 04.01
	Экономическая сущность страхования. Функции и принципы страхования. Основные понятия в страховании: страховщик, страхователь, страховой брокер, страховой агент, договор страхования, страховой случай, страховой взнос, страховая премия, страховые продукты. Виды страхования: страхование жизни, страхование от несчастных случаев, медицинское страхование, страхование имущества, страхование гражданской ответственности. Страховые риски	2		
	В том числе практических занятий	2		
	1. «Заключение договора страхования автомобиля»	2		
	Самостоятельная работа обучающихся	-		
Тема 5.2. Пенсионное страхование как форма социальной защиты населения	Содержание учебного материала	4/2	ОК 01 ОК 04	У 01.02 Уо 01.03 Уо 01.04 Зо 01.03. Зо01.04 Зо01.05 З У 04.01 Уо 04.01
	Государственная пенсионная система в России. Обязательное пенсионное страхование. Государственное пенсионное обеспечение. Пенсионный фонд Российской Федерации, негосударственный пенсионный фонд и их функции. Пенсионные накопления. Страховые взносы. Виды пенсий и инструменты по увеличению пенсионных накоплений	2		
	В том числе практических занятий	2		
	1. Примерный расчет страховой пенсии	2		
	Самостоятельная работа обучающихся	-		
Промежуточная аттестация				
Всего:		36		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Экономики, менеджмента и маркетинга», оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы 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. Жданова, А.О. Финансовая грамотность: материалы для обучающихся / А.О. Жданова, Е.В. Савицкая. - Москва: ВАКО, 2020. - 400 с. – (Учимся разумному финансовому поведению). - ISBN 978-5-408-04500-6. – Текст: непосредственный.

2. Фрицлер, А.В. Основы финансовой грамотности: учебное пособие для среднего профессионального образования/ А.В. Фрицлер, Е.А. Тарханова. – Москва: Юрайт, 2021. – 154 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-13794-1. - Текст: непосредственный.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Основы финансовой грамотности / Е. И. Костюкова, И. И. Глотова, Е. П. Томилина [и др.]. — Санкт-Петербург: Лань, 2023. — 316 с. — ISBN 978-5-507-45627-7. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/311807> (дата обращения: 26.07.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Пансков, В. Г. Налоги и налогообложение. Практикум: учебное пособие для среднего профессионального образования / В. Г. Пансков, Т. А. Левочкина. – Москва: Юрайт, 2021. – 319 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-01097-8. – URL: <https://urait.ru/bcode/469486> (дата обращения: 01.08.2021). – Режим доступа: Электронно-библиотечная система Юрайт. – Текст: электронный.

3. Пушина, Н. В. Основы предпринимательства и финансовой грамотности. Практикум / Н. В. Пушина, Г. А. Бандура. — Санкт-Петербург: Лань, 2023. — 288 с. — ISBN 978-5-507-45254-5. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/292901> (дата обращения: 26.07.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Шимко, П. Д. Основы экономики: учебник и практикум для среднего профессионального образования / П. Д. Шимко. – Москва: Юрайт, 2019. – 380 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-01368-9. – URL: <https://urait.ru/bcode/433776> (дата обращения: 27.07.2021). – Режим доступа: Электронно-библиотечная система Юрайт. – Текст: электронный.

3.2.3. Дополнительные источники

1. Справочно-правовая система Консультант плюс: официальный сайт. – Москва, 2021 – URL: <http://www.consultant.ru> (дата обращения: 27.07.2021). – Текст: электронный.
2. Федеральной службы государственной статистики (Росстат): официальный сайт. – Москва, 2021 – URL: <http://www.gks.ru> (дата обращения: 27.07.2021). – Текст: электронный.
3. Рейтинговое агентство Эксперт: [сайт]. – Москва, 2021 – URL: <http://www.raexpert.ru> (дата обращения: 27.07.2021). – Текст: электронный.
5. Информационная система Bloomberg: официальный сайт. – Москва, 2021 -URL: <http://www.bloomberg.com>(дата обращения: 27.07.2021). – Текст: электронный.
6. Московская биржа: официальный сайт. – Москва, 2021 - URL: moex.com (дата обращения: 27.07.2021). – Текст: электронный.
7. Правительство Российской Федерации: официальный сайт. – Москва. – Обновляется в течение суток. – URL: <http://government.ru> (дата обращения: 27.07.2021). – Текст: электронный.
8. Инвестиционный интернет-портал Investfunds: [сайт]. – Москва, 2021, URL: <https://investfunds.ru/> (дата обращения: 27.07.2021). – Текст: электронный.
9. Азбука предпринимателя: учебное пособие для потенциальных и начинающих предпринимателей/АО «Корпорация «МСП» – Москва: АО «Корпорация «МСП», 2016. – 140 с. - Текст: электронный.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины		
<u>Знать:</u> основные понятия финансовой грамотности и основные законодательные акты, регламентирующие ее вопросы; виды принятия решений в условиях ограниченности ресурсов; основные виды планирования; устройство банковской системы, основные виды банков и их операций; сущность понятий «депозит» и «кредит», их виды и принципы; схемы кредитования физических лиц; устройство налоговой системы, виды налогообложения физических лиц; признаки финансового мошенничества; основные виды ценных бумаг и их доходность; формирование инвестиционного портфеля; классификацию инвестиций, основные разделы бизнес-плана; виды страхования; виды пенсий, способы увеличения пенсий	демонстрирует знания основных понятий финансовой грамотности; ориентируется в нормативно-правовой базе, регламентирующей вопросы финансовой грамотности; способен планировать личный и семейный бюджеты; владеет знаниями для обоснования и реализации бизнес-идеи; дает характеристику различным видам банковских операций, кредитов, схем кредитования, основным видам ценных бумаг и налогообложения физических лиц; владеет знаниями формирования инвестиционного портфеля физических лиц; умеет определять признаки финансового мошенничества; применяет знания при участии на страховом рынке; демонстрирует знания о видах пенсий и способах увеличения пенсионных накоплений	Устный опрос. Тестирование. Подготовка доклада и презентации по заданной теме
Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины		
<u>Уметь:</u> применять теоретические знания по финансовой грамотности для практической деятельности и повседневной жизни; взаимодействовать в коллективе и работать в команде; рационально планировать свои доходы и расходы; грамотно применять полученные знания для оценки собственных экономических действий в качестве потребителя, налогоплательщика, страхователя, члена семьи и гражданина; использовать приобретенные знания для выполнения практических заданий, основанных на ситуациях, связанных с банковскими операциями, рынком ценных бумаг, страховым рынком, фондовой и валютной биржами; анализирует состояние финансовых рынков, используя различные источники информации;	применяет теоретические знания по финансовой грамотности для практической деятельности и повседневной жизни; планирует свои доходы и расходы и грамотно применяет полученные знания для оценки собственных экономических действий в качестве потребителя, страхователя, налогоплательщика, члена семьи и гражданина; выполняет практические задания, основанные на ситуациях, связанных с банковскими операциями, рынком ценных бумаг, страховым рынком, фондовой и валютной биржами; проводит анализ состояния финансовых рынков, используя различные источники информации; определяет назначение видов налогов и рассчитывает НДФЛ, налоговый вычет;	Решение ситуационных задач. Обсуждение практических ситуаций. Решение кейса. Деловая игра.

определять назначение видов налогов и применять полученные знания для расчёта НДФЛ, налоговых вычетов, заполнения налоговой декларации; применять правовые нормы по защите прав потребителей финансовых услуг и выявлять признаки мошенничества на финансовом рынке в отношении физических лиц; планировать и анализировать семейный бюджет и личный финансовый план; составлять обоснование бизнес-идеи; применять полученные знания для увеличения пенсионных накоплений	ориентируется в правовых нормах по защите прав потребителей финансовых услуг и выявляет признаки мошенничества на финансовом рынке в отношении физических лиц; планирует и анализирует семейный бюджет и личный финансовый план; составляет обоснование бизнес-идеи; применяет полученные знания для увеличения пенсионных накоплений	

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОСГЭ.03 Экономика отрасли и предприятия

СОДЕРЖАНИЕ

<u>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ</u>	
<u>УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</u>	11
<u>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</u>	14
<u>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</u>	18
<u>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ</u>	
<u>УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</u>	19

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОГСЭ.03 Экономика отрасли и предприятия»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОГСЭ.03 Экономика отрасли и предприятия» является обязательной частью общего гуманитарного и социально-экономического цикла ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар кондитер.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ПК 2.1, ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 5.2.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ОК	Код умений	Умения	Код знаний	Знания
ОК 1 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Уо 01.01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте	Зо 01.01	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить
	Уо 01.02	анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части	Зо 01.02	основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте
	Уо 01.03	определять этапы решения задачи	Зо 01.03	алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях
	Уо 01.04	выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы	Зо 01.04	методы работы в профессиональной и смежных сферах;
	Уо 01.05	составлять план действия	Зо 01.05	структуру плана для решения задач
	Уо 01.06	определять необходимые ресурсы	Зо 01.06	порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
	Уо 01.07	владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах		
	Уо 01.08	реализовывать составленный план		
	Уо 01.09	оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)		
ОК 02	Уо 02.01	определять задачи для поиска информации	Зо 02.02	приемы структурирования информации

Осуществлять поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Уо 02.02	определять необходимые источники информации	Зо 02.03	формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации
	Уо 02.03	планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию	Зо 02.04	порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств
	Уо 02.04	выделять наиболее значимое в перечне информации		
	Уо 02.05	оценивать практическую значимость результатов поиска		
	Уо 02.06	оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач		
	Уо 02.07	использовать современное программное обеспечение		
	Уо 02.08	использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач		
ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Уо 04.01	организовывать работу коллектива и команды	Зо 04.01	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности
	Уо 04.02	взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	Зо 04.02	основы проектной деятельности
ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	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
			Зо 05.02	правила оформления документов и построения устных сообщений
ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую	Уо 06.02	применять стандарты антикоррупционного поведения	Зо 06.01	сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей

позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения				
ПК 2.1 Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	У 2.1.01	анализировать состояние рынка продукции и услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья	З 2.1.07	методы планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций
	У 2.1.02	рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций		
	У 2.2.02	определения технологических параметров, подлежащих контролю и регулированию		
ПК 4.1 Планировать основные показатели производственного процесса	У 4.1.02	рассчитывать экономические показатели структурного подразделения	З 4.1.01	принципы и формы организации производственного процесса
ПК 4.2 Планировать выполнение работ исполнителями	У 4.2.01	планировать работы исполнителям в соответствии с их должностными инструкциями	З 4.2.01 З 4.2.02	принципы планирования работ исполнителям способы и показатели оценки качества работ, выполняемых исполнителями
	У 4.2.02	оформлять и проверять планы работ по установленной форме		
ПК5.2 Подобрать и подготовить сырье и исходные материалы для изготовления хлебобулочных и кондитерских изделий			З 5.2.01	Федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций 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	18
практические занятия <i>(если предусмотрено)</i>	18
<i>Самостоятельная работа</i>	-
Промежуточная аттестация	

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	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы	Код Н/У/З
1	2	3	4	
Раздел 1. Предприятие как основной субъект хозяйствования		6/2		
Тема 1.1 Сущность и функции предприятия	Содержание учебного материала	2/0	ОК 02, ОК 05 ПК 5.2	Зо 05.01
	Понятие предприятия, коммерческие и некоммерческие организации. Государственная регистрация предприятий. Расчеты между юридическими лицами. Предпринимательская среда, функции предприятия.	2		Зо 05.02 Уо 05.01 Зо 02.01 Уо 02.02 З 5.2.01
	в том числе практические занятия.	-		
	Самостоятельная работа обучающихся	-		
Тема. 1.2. Организационно- правовые формы юридических лиц, осуществляющих коммерческую деятельность	Содержание учебного материала	4/2	ОК 02, ОК 05	Зо 05.01
	Производственные и потребительские кооперативы. Хозяйственные товарищества и общества. Государственные и муниципальные унитарные предприятия. Объединения лиц (ассоциации, союзы)	2		Зо 05.02 Уо 05.01 Зо 02.01 Уо 02.02
	в том числе практические занятия.	2		
	В таблице дать характеристику преимуществ и недостатков организационно-правовым формам	2		
	Самостоятельная работа обучающихся	-		
Раздел 2 Научные основы планирования на предприятии		8/4		
Тема 2.1 Сущность основные принципы и типы планирования на	Содержание учебного материала	2/0	ОК 01, ОК 02, ОК 05	Зо 05.02
	Понятие планирования, субъективные и объективные причины возможности планирования.	2		Зо 05.05 Уо 01.01

предприятиях общественного питания.	Принципы планирования. Классификация типов планирования.		ПК 4.2	Уо 01.02
				Уо 01.03
	в том числе практические занятия	-		Уо 05.01
	Самостоятельная работа обучающихся	-		Уо 05.02 У 4.2.01 У 4.2.02 З 4.2.01 З 4.2.02 З 4.2.03
Тема 2.2 Стратегическое планирование. Система планов предприятия.	Содержание учебного материала	6/4	ОК 01, ОК 02, ОК 04 ПК 2.1	Зо 01.05
	Стратегическое и тактическое планирование.	2		Зо 01.06
	Система планов предприятия. Бизнес - план			Уо 02.01
	в том числе практические занятия	4		Уо 04.01
	1.Разработка бизнес - плана	4		Уо 04.02
	Самостоятельная работа обучающихся	-		У 2.1.01 У 2.1.02 У 2.2.02 З 2.2.07
Раздел 3. Потребление и платежеспособный спрос		4/2		
Тема 3.1 Экономическая природа и содержание потребительского спроса и предложения	Содержание учебного материала	4/2	ОК 01, ОК 02, ОК 04	Зо 01.05
	Понятие потребности, покупательского спроса, его объема и структуры. Факторы влияющие на покупательский спрос.			Зо 01.06
	.Классификация видов спроса .Понятие предложения, товарных запасов, продовольственных ресурсов			Уо 02.01
	в том числе практические занятия	2		Уо 04.01
	Анализ спроса и предложения	2		Уо 04.02
	Самостоятельная работа обучающихся	-		
Раздел 4. Специализация и концентрация производства в общественном питании		4/2		
Тема 4.1	Содержание учебного материала	4/2	ОК 02, ОК 05	Зо 05.01
	Понятие специализации. Формы специализации на предприятиях о/п Показатели уровня специализации. Кооперирование по отраслевому и т	2		Зо 05.02 Уо 05.01

Специализация и кооперирование производства в общественном питании	Кооперация. Понятие, особенности предприятий общественного питания			Зо 02.01 Уо 02.02
	в том числе практические занятия	2		
	Расчет показателей уровня специализации и кооперации	2		
	Самостоятельная работа обучающихся	-		
Раздел 5. Производство продукции и товарооборот		4/2		
Тема 5.1 Развитие розничного товарооборота	Содержание учебного материала	2	ОК 01 ОК04 ПК 4.1	Зо 01.05
	Понятие розничного товарооборота и его состав. Развитие товарооборота в общественном питании	2		Зо 01.06
	в том числе практические занятия	2		Уо 02.01
	Расчет показателей розничного товарооборота	2		Уо 04.01
	Самостоятельная работа обучающихся	-		Уо 04.02
Раздел 6 Основные и оборотные средства и их воспроизводство		10/6		У 4.1.02
Тема 6.1 Экономическая сущность и классификация основных средств. Оценка основных. Амортизация.	Содержание учебного материала	6/4	ОК 01, ОК.04 ПК 2.2	З 4.1.01
	Понятие, сущность и значение основных средств. Классификация основных средств. Виды оценки основных средств. Амортизация основных средств	2		Зо 01.05
	в том числе практические занятия	4		Зо 01.06
	1. Исчисление первоначальной стоимости основных средств	2		Уо 02.01
	2. Исчисление амортизации	2		Уо 04.01
	Самостоятельная работа обучающихся	-		Уо 04.02
				У 2.2.05
Тема 6.2 Оборотные средства	Содержание учебного материала	4/2	ОК 01, ОК 04	У 2.2.06
	1. Понятие оборотных средств их значение. Состав оборотных средств предприятия по составу и размещению. Состав оборотных средств по источникам формирования. Основные показатели оборотных средств.	2		З 2.2.05
	в том числе практические занятия	2		
	Расчет основных показателей оборотных средств	2		
	Самостоятельная работа обучающихся	-		
Всего		36		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Экономики, менеджмента и маркетинга», оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по профессии.

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. Грибов В.Д. Основы экономики, менеджмента и маркетинга [Электронный ресурс]: учебное пособие / Грибов В.Д. — М.: КноРус, 2020. — 224 с. — ЭБС book.ru Режим доступа: <https://www.book.ru/book/932623>

2. Жабина С.Б. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании; учеб. для студ. Учреждений СПО-М.: Издательский центр «Академия», 2018. -320 с.

3.2.2. Основные электронные издания

Перечень программного обеспечения, профессиональных баз данных, информационных справочных систем ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

<http://www.consultant.ru> - справочная правовая система «Консультант Плюс»

<http://www.garant.ru> - справочная правовая система «Гарант»

www.government.ru - сайт Правительства России

www.expert.ru - журнал «Эксперт»

www.profile.ru - журнал «Профиль»

www.worlddeconomy.ru - сайт статей из ведущих западных экономических изданий по тематике, связанной с проблемами и перспективами развития мировой экономики

3.2.3. Дополнительные источники

1. Пястолов С.М. Основы экономики, менеджмента и маркетинга. Практикум [Электронный ресурс]: учебно-практическое пособие / Пястолов С.М. — М.: КноРус, 2019. — 193 с. — ЭБС book.ru

Режим доступа:<https://www.book.ru/view4/932144/1>

2. Пястолов С.М. Основы экономики, менеджмента и маркетинга. Учебник+е-Приложение [Электронный ресурс]: учебник / Пястолов С.М. — М.: КноРус, 2019. — 246 с. — ЭБС book.ru

Режим доступа:<https://www.book.ru/book/931838>

3. Богатырева М. В. Основы экономики [Электронный ресурс]: учебник и практикум для среднего профессионального образования / М. В. Богатырева, А. Е. Колмаков, М. А. Колмаков. — М.: Издательство Юрайт, 2019. — 424 с. — ЭБС «ЭИ Юрайт»

Режим доступа: www.biblio-online.ru/book/osnovy-ekonomiki-430717

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
Знания: - понятие, цели и задачи экономики, основные положения экономической теории; - принципы функционирования рыночной экономики, современное состояние и перспективы развития отрасли; - виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства), - сущность предпринимательства, его виды, значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу, виды предпринимательских рисков и методы их минимизации; - классификацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике по признакам; - этапы регистрации и порядок ликвидации организаций, понятие банкротства, его признаки и методы предотвращения; - факторы внешней среды организации питания, элементы ее внутренней среды и методики оценки влияния факторов внешней среды на хозяйственную деятельность общественного питания; - функции и задачи бухгалтерии как структурного подразделения предприятия, организацию учета на предприятии, объекты учета, основные принципы, формы ведения бухгалтерского учета, реквизиты первичных документов, их классификацию, требования к оформлению документов - виды экономических ресурсов (оборотные и внеоборотные активы, трудовые ресурсы), используемых организацией ресторанного бизнеса и методы определения эффективности их использования; - понятие и виды товарных запасов, понятие товарооборачиваемости, абсолютные и относительные показатели измерения товарных запасов, методику анализа товарных запасов предприятия; - понятия «производственная мощность» и «производственная программа предприятия», их содержание, назначение, факторы формирования производственной программы; требования к реализации продукции; - количественный и качественный состав персонала организации;	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 Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов	Текущий контроль при проведении: - письменного/устного опроса; - тестирования; - оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)

показатели и резервы роста производительности труда на предприятиях общественного питания, понятие нормирования труда; формы и системы оплаты труда, виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы; состав издержек производства и обращения организаций общественного питания; - механизмы ценообразования на продукцию (услуги) организаций; основные показатели деятельности предприятий и методы их расчета; - понятие товарооборота, дохода, прибыли и рентабельности предприятия, факторы, влияющие на них, методику расчета, планирования, анализа.		

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОГСЭ 04. Формирование ключевых компетенций цифровой экономики

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОГСЭ. 04 Формирование ключевых компетенций цифровой экономики

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОГСЭ.08 Формирование ключевых компетенций цифровой экономики является обязательной частью общего гуманитарного и социально-экономического цикла ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

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

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ОК	Код умений	Умения	Код знаний	Знания
ОК 1 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Уо 01.01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте	Зо 01.01	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить
	Уо 01.02	анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части	Зо 01.02	основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте
	Уо 01.03	определять этапы решения задачи	Зо 01.03	алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях
	Уо 01.05	составлять план действия	Зо 01.04	методы работы в профессиональной и смежных сферах;
	Уо 01.06	определять необходимые ресурсы	Зо 01.05	структуру плана для решения задач
	Уо 01.07	владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах	Зо 01.06	порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
	Уо 01.08	реализовывать составленный план		
	Уо 01.09	оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)		
ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации	Уо 02.01	определять задачи для поиска информации	Зо 02.01	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности

информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Уо 02.02	определять необходимые источники информации	Зо 02.02	приемы структурирования информации
	Уо 02.03	планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию	Зо 02.03	формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации
	Уо 02.04	выделять наиболее значимое в перечне информации		
	Уо 02.05	оценивать практическую значимость результатов поиска		
	Уо 02.06	оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач		
	Уо 02.07	использовать современное программное обеспечение		
	Уо 02.08	использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач		
ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	Уо 03.01	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности	Зо 03.01	содержание актуальной нормативно-правовой документации
	Уо 03.02	применять современную научную профессиональную терминологию	Зо 03.02	современная научная и профессиональная терминология
	Уо 03.03	определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	Зо 03.03	возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	Уо 04.02	взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности		
ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом	Уо 05.01	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять	Зо 05.01	особенности социального и культурного контекста
			Зо 05.02	правила оформления документов и построения устных сообщений

особенностей социального и культурного контекста		толерантность в рабочем коллективе		
ОК 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	Уо 09.01	применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;	Зо 09.01	современные средства и устройства информатизации;
			Зо 09.02	порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК 11 Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере			Зо 11.04	кредитные банковские продукты

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	24
практические занятия	12
Самостоятельная работа	-
Промежуточная аттестация	-

2.2. Тематический план и содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	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	
Тема 1. Цифровые технологии в современной экономике и обществе	Основное содержание	4	ОК 01, ОК 03, ОК 05	Уо 01.01, Зо 01.01, Уо 03.01, Уо 03.02, Уо 05.01, Зо 03.02, Зо 05.02, Зо 09.01, Зо 09.02
	Информация, развитие информационного общества. Характеристика информационного общества. Стадии общественного развития. Информационное общество. Тенденции и проблемы развития цифровой экономики информационного общества. Цифровая революция. Требованиям, предъявляемыми к обществу и характеризующими его.	2		
	Указы Президента РФ в области цифровизации экономики. Особенности цифровых технологий в современной экономике и обществе. Позиции России по ключевым показателям развития и внедрения цифровых технологий. Концепция “Индустрия 4.0”: зарождение новых производств в ходе взаимодействия цифровых технологий».	2		
	Практическое занятие	-		
Тема 2. Программа развития цифровой экономики в России	Основное содержание	6/2	ОК 01, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 09	Уо 01.01, Уо 01.09, Уо 02.02, Уо 02.06, Уо 03.01, Уо 03.02, Уо 04.02, Уо 05.01, Уо 09.02, Зо 01.01, Зо 01.02, Зо 03.02, Зо 05.02, Зо 09.01, Зо 09.02
	Необходимость цифровой экономики. Понятие «Цифровая экономика». Почему это важно. Паспорт национальной программы «Цифровая экономика Российской Федерации». Цели и задачи проекта. Преимущества и недостатки цифровой экономики. Направления развития цифровой экономики. Конкретные шаги по программе «Цифровая экономика».	2		
	Цифровое государства. Рейтинги электронного правительства. Индекс электронного участия ООН.	2		
	Практическое занятие	2		

	Умные города и их компоненты. Основные тенденции в сфере цифровой медицины. Цифровое здравоохранение. Сравнительная характеристика национальных моделей цифровизации промышленности».	2		
Тема 3. Портал государственных услуг Российской Федерации	Основное содержание	4/2	ОК 01, ОК 02, ОК 3, ОК 05, ОК 09	Уо 01.01, Уо 01.09, Уо 02.02, Уо 02.06, Уо 03.01, Уо 03.02, Уо 04.02, Уо 05.01, Уо 09.02, Зо 01.01, Зо 01.02, Зо 03.02, Зо 05.02, Зо 09.01, Зо 09.02
	Основные функции портала. Как найти нужную услугу. Информация о защите персональных данных. Юридическая разница при оформлении услуг в государственных учреждениях или через Гос услуги.	2		
	Практическое занятие	2		
	Алгоритм работы на Портале государственных услуг Российской Федерации.	2		
Тема 4. Цифровая экономика как хозяйственная система и экономическая дисциплина	Основное содержание	2	ОК 01, ОК 02, ОК 05, ОК 09	Уо 01.01, Уо 02.04, Уо 05.01, Зо 01.01, Зо 01.02, Зо 05.02, Зо 09.01, Зо 09.02
	Преимущества и проблемы применения технологии блокчейн. Применение технологии блокчейн в отраслях экономики и в государственном секторе. Классификация криптовалют. Правовое регулирование криптовалют в различных странах.	2		
	Практическое занятие	-		
Тема 5. Интернет банкинг – Сбербанк онлайн	Основное содержание	4/2	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 09, ОК 11	Уо 01.01, Уо 01.09, Уо 02.02, Уо 02.06, Уо 04.02, Уо 05.01, Уо 09.02, Зо 01.01, Зо 01.02, Зо 05.02, Зо 09.01, Зо 09.02, Зо 11.04
	Ребрендинг Сбербанка. Что такое интернет банкинг в Сбербанке. Практическая ценность интернет-банкинга Сбербанка. Как подключить интернет банкинг Сбербанка. Памятка при использовании интернет-банкинга.	2		
	Практическое занятие	2		
	Алгоритм работы в Сбербанк онлайн.	2		
Тема 6. Интернет-магазин Wildberries	Основное содержание	4/2	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 09	Уо 01.01, Уо 01.09, Уо 02.02, Уо 02.06, Уо 04.02, Уо 05.01, Уо 09.01, Зо 01.01, Зо 01.02, Зо 05.02, Зо 09.01, Зо 09.02
	Как зарегистрироваться на Wildberries. Инструкция по оформлению заказа на Wildberries. Покупки с промокодом. Что собой представляет процент выкупа на Вайлдберриз и на что он влияет. Сколько вещей можно заказывать для примерки. Как продлить заказ.	2		
	Практическое занятие	2		
	Алгоритм оформления заказа на Wildberries.	2		
Тема 7.	Основное содержание	4/2	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05,	Уо 01.01, Уо 01.09, Уо 02.02, Уо 02.06,
	Регистрация на Ozon. Как работать с каталогом. Товарная страница	2		

Интернет-магазины Ozon, Aliexpress	Ozon. Оформляем покупку правильно. Интересные сервисы на Ozon. Что такое Aliexpress и каким пользоваться. Секрет популярности Aliexpress. Как делать покупки на Aliexpress.		OK 09	Уо 04.02, Уо 05.01, Уо 09.01, Зо 01.01, Зо 01.02, Зо 05.02, Зо 09.01, Зо 09.02
	Практическое занятие	2		
	Алгоритм оформления заказа на Ozon, Aliexpress	2		
Тема8. Как продавать на Avito. Инструкция по применению	Основное содержание	2	OK 01, OK 02, OK 05, OK 09	Уо 01.01, Уо 01.09, Уо 02.02, Уо 05.01, Зо 01.01, Зо 05.02, Зо 09.01, Зо 09.02
	Как заработать на Авито(Avito.ru) – 7 простых шагов для новичка. Как размещать много объявлений и проходить модерацию. Бизнеса Авито – как его построить ис чего начать. Как продавать на Avito. Инструкция по применению.	2		
	Практическое занятие	-		
Тема9. Служб такси Uber,Яндекс-такси	Основное содержание	4/2	OK 1, OK 2, OK 4, OK 05, OK 9	Уо 01.01, Уо 01.09, Уо 02.02, Уо 02.06, Уо 04.02, Уо 05.01, Уо 09.02, Зо 01.01, Зо 01.02, Зо 05.0, Зо 09.01, Зо 09.02
	Что такое Uber? Как работает Uber такси. Преимущества и недостатки. Сервис Яндекс такси: оформление заказа, тарифы, возможности приложения, плюсы и минусы.	2		
	Практическое занятие	2		
	Алгоритм оформления заказа таксиста Uber, Яндекс-такси.	2		
Тема 10. Каршеринг как один из видов краткосрочной аренды авто	Основное содержание	2	OK 01, OK 05, OK 09	Уо 01.01, Уо 05.01, Зо 01.01, Зо 05.02 Зо 09.01
	В чем суть сервиса. В каких городах работает сервис. Какие машины допускается брать. Стоимость аренды. Общие правила использования. Риски и ответственность.	2		
	Практическое занятие	-		
Тема11. Онлайн-платформы для аренды жилья	Основное содержание	2	OK 01, OK 02, OK 05, OK 09	Уо 01.01, Уо 02.04 Уо 05.01, Зо 01.01, Зо 05.02, Зо 09.01
	Сервис Airbnb — что это такое и в чем его особенности? Преимущества аренды жилья через Airbnb. Простые советы для начинающих. Что делает Airbnb особенным. Кто может сдавать жилье на Airbnb? Какие сведения нужнопредоставить при бронировании?	2		
	Практическое занятие	-		
		36		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения: Кабинет информатики и ИКТ, оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 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. Указ Президента Российской Федерации от 09.05.2017 г. № 203 «О Стратегии развития информационного общества в Российской Федерации на 2017 - 2030 годы».

2. Указа Президента Российской Федерации от 7 мая 2018 г № 204 «О национальных целях и стратегических задачах развития Российской Федерации на период до 2024 года»

3. Национальная программа «Цифровая экономика Российской Федерации» от 4 июня 2019 г. № 7.

4. Что такое цифровая экономика? Тренды, компетенции, измерение/докл. к XX Апр. междунар. науч. конф. по проблемам развития экономики и общества, Москва, 9— 12 апр. 2019 г. — 82 с. / Г. И. Абдрахманова, К. О. Вишневский, Л. М. Гохберги др.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Развитие проекта «Цифровая экономика Российской Федерации» [Электронный ресурс]. — Режим доступа: <https://future2day.ru/natsionalnaya-programma-tsifrovaya-ekonomika-obzor/>

2. <https://национальныепроекты.рф/projects/tsifrovaya-ekonomika>

3. Национальная программа Цифровая экономика Российской Федерации. [Электронный ресурс]. — Режим доступа: https://www.tadviser.ru/index.php/Статья:Национальная_программа_Цифровая_экономика_Российской_Федерации

4. Портал Государственных слуг РФ. [Электронный ресурс]. — Режим доступа: <https://www.gosuslugi.ru/>

5. Интернет-банкинг Сбербанк Онлайн. [Электронный ресурс]. — Режим доступа: <https://online.sberbank.ru/CSAFront/index.do>

6. Как заказывать на Вайлдберриз, что такое процент выкупа и на что он влияет. [Электронный ресурс]. — Режим доступа: <https://propokupki.online/wildberries/kak-zakazat-na-vajldberriz.html>

7. Как делать покупки на Озоне – делаем заказ. [Электронный ресурс]. — Режим доступа: <https://cash4brands.ru/blog/kak-zakazyvat-na-ozon/>

3.2.3. Дополнительные источники

1. Беликова, К. М. Цифровая интеллектуальная экономика: понятие и особенности правового регулирования (теоретический аспект) / К. М. Беликова // Наука и образование: хозяйство и экономика; предпринимательство; право и управление. - 2018. - № 8 (99). С. 82-85. — <https://elibrary.ru/item.asp?id=35330055>

2. Столбов М.И., Бренделеева Е.А. Основы цифровой экономики: учебное пособие/коллектив авторов; под ред. М.И. Столбова, Е.А. Бренделеевой. — М.: Издательский дом «НАУЧНАЯ БИБЛИОТЕКА», 2018. - 238 с.

3. СПС «Консультант Плюс» (<http://www.consultant.ru>)

4. СПС «Гарант» (<http://www.garant.ru>)

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины		
Особенности цифровых технологий в современной экономике и обществе; Понятие и необходимость цифровой экономики; Программу развития цифровой экономики в России; Особенности работы портала государственных услуг Российской Федерации; Особенности приложения онлайн; работы Сбербанк Особенности регистрации и оформления заказов в интернет-магазинах Wildberries, Ozon, Aliexpress; Инструкцию по продажам на Авито; Особенности работы и оформления заказов на сервисах Uber, Яндекс-такси; Суть сервиса «Каршеринг», особенности бронирования; Сущность Airbnb -онлайн-платформы для аренды жилья, особенности бронирования.	Знание особенностей цифровых технологий в современной экономике и обществе; Знание термина «цифровая экономика» и необходимости цифровой экономики; Знание программы развития цифровой экономики в России; Знание особенностей работы портала государственных услуг Российской Федерации; Знание особенностей работы приложения Сбербанк онлайн; Знание особенностей регистрации и оформления заказов в интернет-магазинах Wildberries, Ozon, Aliexpress; Знание инструкции продажам на Авито; Знание особенностей работы и оформления заказов на сервисах Uber, Яндекс-такси; Знание сущности сервиса «Каршеринг»; знание особенностей бронирования на сервисе «Каршеринг»; Знание сущности Airbnb - онлайн-платформы для аренды жилья; Знание особенностей бронирования на Airbnb.	Устный опрос, дискуссия, оценка результатов практических работ
Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины		
Сравнивать и анализировать полученную информацию, оформлять ее в устных и письменных формах; Работать на портале Госуслуг РФ; Работать в приложении Сбербанк Онлайн; Оформлять заказы в интернет-магазинах: Wildberries, Ozon, Aliexpress; Оформлять заказ такси на сервисах Uber, Яндекс-такси.	Умение распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; Умение определять необходимые источники информации; Умение работать на портале Госуслуг РФ; Умение работать в приложении Сбербанк Онлайн; Умение оформлять заказы в интернет-магазинах: Wildberries, Ozon, Aliexpress; Умение оформлять заказ такси на сервисах Uber, Яндекс-такси.	Оценка письменных устных ответов. Наблюдение и оценка выполнения заданий на практических занятиях; Обсуждение и анализ ситуаций; Оценка грамотного и продуктивного использования информационного пространства при выполнении практических работ.

Приложение 3.5

к ОПОП-П по профессии

43.01.09 Повар, кондитер

Код и наименование профессии

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОГСЭ 05. Родная литература»

2023 г.

СОДЕРЖАНИЕ

<u>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ</u> <u>УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</u>	34
<u>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</u>	36
<u>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</u>	42
<u>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ</u> <u>УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</u>	44

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОГСЭ 05. Родная литература»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОГСЭ 05. Родная литература» является обязательной частью общего гуманитарного и социально-экономического цикла ОПОП-П по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

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

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ОК	Код умений	Умения	Код знаний	Знания
ОК 1 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Уо 01.01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте	Зо 01.01	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить
	Уо 01.04	выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы	Зо 01.02	основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте
	Уо 01.06	определять необходимые ресурсы	Зо 01.04	методы работы в профессиональной и смежных сферах;
	Уо 01.07	владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах	Зо 01.06	порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
	Уо 01.09	оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)		
ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Уо 02.01	определять задачи для поиска информации	Зо 02.02	приемы структурирования информации
	Уо 02.02	определять необходимые источники информации	Зо 02.03	формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации
	Уо 02.04	выделять наиболее значимое в перечне информации	Зо 02.04	порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств
	Уо 02.06	оформлять результаты поиска, применять		

		средства информационных технологий для решения профессиональных задач		
ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Уо 04.01	организовывать работу коллектива и команды	Зо 04.02	основы проектной деятельности
	Уо 04.02	взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности		
ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	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
			Зо 05.02	правила оформления документов и построения устных сообщений
ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	Уо 06.02	применять стандарты антикоррупционного поведения	Зо 06.01	сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей

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.:	
теоретическое обучение	24
практические занятия	12
<i>Самостоятельная работа</i>	-
Промежуточная аттестация	-

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. Устно-поэтическое творчество мордовского народа (фольклор)		16 / 2		
Тема 1.1. Жанровое и тематическое богатство мордовского фольклора	Содержание	14	ОК 01, ОК 02, ОК 05, ОК 06	Зо 01.03-01.06 Уо 01.01-01.09 Зо 02.02-02.04 Уо 02.01-02.06 Зо 05.01, Уо 05.01 Зо 06.01, Уо 06.02
	1. Историко-литературный обзор. Истоки мордовской литературы. Периодизация истории мордовской литературы. Становление и развитие мордовской книги. Символика. Гимн Республики Мордовия, оригинал и стихотворный перевод.	2		
	2. Устное народное творчество мордовского народа. Коллективная художественно-литературная, музыкально-творческая деятельность народа. Обрядовые (Календарно-обрядовый фольклор: зимний, весенне-летний и осенний, семейно-обрядовый фольклор) и необрядовые (паремическое искусство) формы устного народного творчества. Песенные жанры устного народного творчества. Разновидность обрядовых песен: календарно-обрядовые, семейно-обрядовые. Частушка. Актуальность содержания, активность бытования, художественное своеобразие, способность быстро откликаться на волнующие явления жизни. Колыбельные песни.	2		
	3. Исторические песни. Отражение исторических событий разных времен в песенном творчестве мордовского народа (песни о вхождении мордвы в состав русского государства в эпоху Ивана	2		

	Грозного, многочисленные песни о борьбе народа с иноземными захватчиками, песни о Разине, песни о Пугачеве, песни о крещении мордвы). Лирические песни.. Мифические песни как древнейшие произведения о мироздании, повествующие об образовании Земли.			
	4. Речевые жанры устного народного творчества: пословицы, поговорки, загадки, заговоры. Источники возникновения пословиц. Стилиевые разновидности пословиц. Разновидность мордовских загадок: загадка-метафора, загадка-вопрос, загадка-задача. Приметы на основе суеверий. Наблюдательность народных примет. Заговоры. Многообразие видов (наговоры, заклятия, привороты, отвороты, обдывания, мольбы). Композиционное строение сложных заговоров.	2		
	5. Жанры народной прозы: мифы, легенды, предания. Истоки мифологии мордвы. Легенды как жанр народной прозы. Легенды о сотворении мира и взаимоотношениях божеств с людьми. Легенды о животных, растениях и их свойствах. Заимствования текстов религиозно-библейского характера из русского фольклора. Предания . Исторические и топонимические предания. Установка на достоверность, истинность повествования.	2		
	6. Жанры народной прозы: сказки . Интернациональное начало в сказках мордовского народа. Морализирование, пропаганда добра, справедливости, правды в мордовских сказках. Жанровое многообразие сказок: бытовые, волшебные, о животных. Отражение действительности, народного повседневного быта в бытовых сказках. Уникальность волшебных сказок в мордовском фольклоре, разнообразие сказочных героев, мифологических персонажей. Анализ сказок.	2		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2		

	1. Сходство и отличия в структуре построения песни в народном творчестве русского и мордовского народа.	2		
	Самостоятельная работа обучающихся	-		
Тема 1.2. Мордовский народный эпос	Содержание	2	ОК 05, ОК 06	Зо 05.01, Уо 05.01 Зо 06.01, Уо 06.02
	1. «Масторава: Мордовский народный эпос». Отображение исторической судьбы (от зарождения древнемордовской государственности на рубеже I–II тыс. н.э. – до взятия Казани русскими войсками с участием мордвы в 1552 г.) и мировоззрения мордовского народа. Основное содержание 6 песен: «Рождение земли», «Поиски счастья», «Правление Тюшти», «Выборы нового правителя», «Годы бед и страданий», «Воссоединение». Наличие двух вариантов эпоса: коллективного – «Масторава: Мордовский народный эпос» (сост. Г. Я. Меркушкин, В. В. Горбунов, А. Д. Шуляев, А. М. Шаронов) и авторского – Шаронов А. М. «Масторава». История создания, общность и различия. Эпическая поэма «Сияжар», ее фольклорная основа и жанрово-стилистические особенности. Трактовка произведения некоторыми литературоведами как мордовского героического эпоса. Сияжар как эпический герой.	2		
	Самостоятельная работа обучающихся	–		
Раздел 2. Мордовская письменная литература по периодам		16/8		
Тема 2.1. Мордовская литература на начальном этапе развития (конец XIX – первая треть XX века)	Содержание	4	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06	Зо 01.03-01.06 Уо 01.01-01.09 Зо 02.02-02.04 Уо 02.01-02.06 Зо 04.01-04.02 Уо 04.01-04.02 Зо 05.01, Уо 05.01 Зо 06.01, Уо 06.02
	1. Возникновение самобытной мордовской национальной литературы в дооктябрьский период. Причины зарождения мордовской национальной литературы на русском языке. Периодизация мордовской литературы. Первые известные писатели – выходцы из мордвы. Аникин С. В., Дорофеев З. Ф., Евсеев М.Е., Завалишин А. И., Морской (Малышев) Д.И. Становление и развитие мордовской литературы на национальном языке. Условия активного развития мордовской литературы в 1920–30-е гг. на мокшанском и эрзянском языках. Артур Моро (Осипов А. М.), Безбородов М. И., Глухов П. С., Дурнов Ф. С., Коломасов В. М., Кривошеев И. П., Кулдукраев Я. Я., Мокшони (Кочетков) А. И., Петрова К. С., Раптанов Т.А., Чесноков Ф.М.	2		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2		

	1. Групповая работа с информационными ресурсами: подготовка постера/информационного листка о биографии и творчестве одного из первых мордовских писателей/поэтов (на выбор)	2		
	Самостоятельная работа обучающихся	-		
Тема 2.2. Мордовская литература периода Великой Отечественной войны и послевоенного созидания	Содержание	4	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06	Зо 01.03-01.06 Уо 01.01-01.09 Зо 02.02-02.04 Уо 02.01-02.06 Зо 04.01-04.02 Уо 04.01-04.02 Зо 05.01, Уо 05.01 Зо 06.01, Уо 06.02
	1. Основные жанры мордовской литературы периода Великой Отечественной войны: лирико-публицистическое стихотворение, поэма, рассказ, очерк, повесть, баллада (И. Антонов, М. Бебан, И. Девин, С. Кинякин, П. Кириллов, А. Малькин, А. Мартынов, А. Щеглов, Н. Эркай и др.). Творчество мордовских писателей, погибших в годы Великой Отечественной войны: А.Ф.Зиньков, А.В.Рогожин, Ф.С.Дурнов, Г.И.Ельмеев, А.М.Юргай (Сафронов), С.И.Родькин, П.Д.Кономанин).	2		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2		
	1. Подготовка материала по биографии мордовского писателя (на выбор) в виде ленты времени, презентации, видеоролика, постера, коллажа, подкаста и др.	2		
	Самостоятельная работа обучающихся	-		
	Содержание	8		
Тема 2.3. Мордовская литература 1960-х – первой половины 1980-х гг.	1. Мордовская литература 1960-х – первой половины 1980-х гг. К.Г.Абрамов, В.П.Арапов, И.М.Девин, М.П.Девятаев	2	ОК 01, ОК 02, ОК 05, ОК 06	Зо 01.03-01.06 Уо 01.01-01.09 Зо 02.02-02.04 Уо 02.01-02.06 Зо 05.01, Уо 05.01 Зо 06.01, Уо 06.02
	К.Г.Абрамов – ведущий мордовский (эрзянский) драматург. Трилогия («Лес шуметь не перестал», «Люди стали близкими», «Дым над землей») – первый эпопейный роман о поволжской деревне 1920-1950-х гг.	2		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4		
	1. Анализ автобиографической повести М.П.Девятаева «Побег из ада»	2		
	2. Анализ стихотворения мордовского поэта (на выбор)	2		
	Самостоятельная работа обучающихся	-		
Раздел 3. Современная мордовская литература		4 / 2		
Тема 3.1 Мордовская литература периода 1980-х-2010-х гг.	Содержание	2	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06	Зо 01.03-01.06 Уо 01.01-01.09 Зо 02.02-02.04 Уо 02.01-02.06 Зо 04.01-04.02
	1. Особенности мордовской литературы рубежа XX–XXI вв Основные направления развития национальной прозы, драматургии и поэзии. Мордовские писатели, получившие широкое признание:	2		

	А.В.Арапов, М. И. Брыжинский, А.М.Доронин, Н.И.Ишуткин, С.В.Кинякин, И.Н.Кудашкин, В.И.Мишанина, Г.И.Пинясов, А.И.Пудин, Л.А.Рябова			Уо 04.01-04.02 Зо 05.01, Уо 05.01 Зо 06.01, Уо 06.02
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2		
	1. Групповая работа с информационными ресурсами: подготовка постера/информационного листка о биографии и творчестве одного из современных мордовских писателей/поэтов (на выбор)	2		
	Самостоятельная работа обучающихся	—		
Промежуточная аттестация		-		
Всего:		36		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Русского языка и литературы»_____

наименование кабинета из указанных в п. 6.1 ОПОП-П

оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 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. Мордовская литература конца XIX – начала XX века: хрестоматия / Е. И. Азыркина, С. Н. Маскаева; Мордов. гос. пед. ин-т им. М. Е. Евсевьева. – Саранск, 2012. – 185 с.

2. Шеянова С. В. Мордовская литература от истоков до современности: учебное пособие / С. В. Шеянова, Н. Н. Левина. – Саранск: Изд-во Мордов. ун-та, 2017. – 252 с.

3.2.2. Основные электронные издания

3.2.3. Дополнительные источники (при необходимости)

1. Антонов Ю. Г., Левина Н. Н., Шеянова С. В. Современная мордовская литература (вторая половина 80-х — 2010-е гг.). — Саранск: издательство мордовского университета, 2019;

2. Брыжинский А. И. и др. Писатели Мордовии. — Саранск, 2001; .

3. Брыжинский А.И. Современная мордовская проза: Движение жанра. Саранск, 1995;

4. Мокшин Н. Ф. Мифология мордвы: этногр. справ. Саранск, 2004.

5. Мордовская мифология: энциклопедия / науч. ред. В.А. Юрченков и др. – Саранск: НИИГН, 2020. – 1020 с.

6. Современная мордовская литература (60 – 80-е годы): в 2 ч. / редкол.: А. В. Алешкин, А. И. Брыжинский [и др.]. – Саранск: Мордов. кн. изд-во, 1993. Ч. 2. – 325 с.

Информационные ресурсы

1. Библиотека мордовской литературы. URL: <http://lib.e-mordovia.ru/>

2. Занимательная фольклористика. URL:
https://docs.yandex.ru/docs/view?tm=1643103477&tld=ru&lang=ru&name=zanimatelnaja_folkloristika.pdf&text=мордовский%20фольклор&url

3. Мордовская мифология. URL:
<http://www.niign.ru/izdatelskaya-deyatelnost/nauchnyie-izdaniya/seriya-mordovskaya-mifologiya>

4. Мордовские словари. URL:
<http://www.niign.ru/izdatelskaya-deyatelnost/nauchnyie-izdaniya>

5. Мордовский республиканский музей изобразительных искусств им. С. Д. Эрзи. URL: <http://erzia-museum.ru/ru/proekty/mobilnyj-4d-muzej-stepan-erzya-skulptor-mira>

6. Основное и среднее общее образование – Родной (мокшанский, эрзянский, татарский) язык и литература – Педагогическая мастерская. URL: <https://elshkola.edurm.ru/osnovnoye-i-sredneye-obsheye-obrazovanie->

7. Современная мордовская литература. URL:
http://openedo.mrsu.ru/pluginfile.php/78167/mod_resource/content/1/Современная%20мордовская%20литература%20.pdf

7. Электронная коллекция произведений мордовских писателей. – URL: <https://natlibraryrm.ru/электронная-коллекция-произведений>.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины		
- периодизация истории мордовской литературы; - символика Республики Мордовия; - жанровое и тематическое богатство мордовского фольклора; - мордовский народный эпос, как правдивое освещение исторических судеб и отображение мировоззрения мордовского народа; - причины зарождения мордовской национальной литературы на русском языке; - мордовская литература на начальном этапе развития (конец XIX – первая треть XX века); - условия активного развития мордовской литературы в 1920–30-е гг. на мокшанском и эрзянском языках; - основные жанры мордовской литературы периода Великой Отечественной войны; - творчество мордовских писателей, погибших в годы Великой Отечественной войны; - мордовская литература 1960-х – первой половины 1980-х гг.; - особенности мордовской литературы рубежа XX–XXI вв.; - основные направления развития национальной прозы, драматургии и поэзии XXI в.; - мордовские писатели, получившие широкое признание.	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. - Знание основных направлений устно-поэтического творчества мордовского народа (фольклора); - истоки зарождения и периодизация мордовской литературы; - знание текста и понимание идейно-художественного содержания изученных произведений; - знание теоретико-литературных понятий; - понимание роли художественных средств в раскрытии идейно-эстетического содержания изученных произведений; - осмысление роли мордовской литературы в мировом искусстве.	Устный опрос (индивидуальный / фронтальный); Письменный опрос / проверочные работы; Тестирование; составление синквейнов / кластеров.
Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины		

- понимать художественную литературу как одну из основных культурных ценностей мордовского народа и особого способа познания жизни, а также навыков постижения литературно-художественных произведений, отражающих различные этнокультурные традиции; - воспринимать, анализировать, критически оценивать и интерпретировать прочитанное, осознавать на эмоциональном и интеллектуальном уровне художественную картину жизни, отраженную в литературном произведении; - владеть примерными алгоритмами постижения смыслов, заложенных в художественном тексте, представление своих оценок и суждений по поводу прочитанного в устной и письменной форме; - определять проблемно-тематические, жанрово-родовые, сюжетно-композиционные и языковые особенности мордовских произведений, идейный замысел и авторскую позицию; - выражать собственную позицию, аргументировать свое мнение и оформлять его словесно в устных и письменных высказываниях разных жанров, создавать развернутые высказывания творческого, аналитического и интерпретирующего характера; - уважительно относиться к людям, к культуре других эпох и народов;	- умение объяснить взаимосвязь событий, характер и поступки героев; - умение анализировать художественное произведение в соответствии с ведущими идеями эпохи; - уметь владеть монологической литературной речью, логически и последовательно отвечать на поставленный вопрос - способность отделять главную информацию от второстепенной; выявлять наиболее значимые факты; определять своё отношение к ним, извлекать из информационных ресурсов необходимую/интересующую информацию. - логичное построение монологического высказывания в соответствии с коммуникативной задачей, сформулированной в задании.	Оценка результатов выполнения практической работы; Оценка результатов анализа литературного произведения; Оценка грамотного и продуктивного использования информационного пространства при выполнении практических заданий; Оценка уместности использования лексических средств при защите выполненных практических заданий (презентации, информационные листки, сообщения, постеры, лента времени и пр.); Оценка письменных/ устных ответов.

- работать с информационными ресурсами по проблемам мордовской литературы, истории и культуры родного народа; - владеть навыками анализа произведений в единстве содержания и формы, с учетом жанрово-родовой специфики и индивидуально-авторского стиля: определять тему, проблему и идейный мир произведения, характеризовать образы, выявлять сюжетно-композиционное и языковое своеобразие, особенности выражения авторской позиции; - выражать в устной и письменной форме свое отношение к прочитанным произведениям, основанное на эмоциональном восприятии и объективном анализе; - понимать значимость чтения и изучения литературы для самосовершенствования, формирование стремления к сознательному выбору произведений для досугового чтения.		

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.01 «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены»

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 социально-гуманитарного цикла ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 07.

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	визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием;	З 1.1.01	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
	У 1.1.03	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; мыть после использования технологическое оборудование и убирать для хранения съемные	З 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;

	части; соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных съемных частей технологического оборудования;		
У 1.1.05	соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов;	З 1.1.05	возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;
У 1.1.06	проверять соблюдение температурного режима в холодильном оборудовании;	З 1.1.06	требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;
У 1.1.09	соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда;	З 1.1.07	виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;
У 1.1.12	пользоваться весоизмерительным оборудованием при взвешивании продуктов;	З 1.1.08	правила утилизации отходов;
У 1.1.14	проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов, материалов;	З 1.1.09	виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;
У 1.1.17	осуществлять выбор сырья, продуктов, материалов в соответствии с технологическими требованиями;	З 1.1.12	ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи;
ПК 1.2	У 1.2.03	З 1.2.05	методы обработки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика;
	У 1.2.05	З 1.2.08	санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов;

	У 1.2.07	подготавливать пищевые отходы к дальнейшему использованию с учетом требований по безопасности; соблюдать правила утилизации непищевых отходов;	З 1.2.10	способы упаковки, складирования, правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов.
	У 1.2.08	осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию;		
	У 1.2.09	соблюдать условия и сроки хранения обработанного сырья с учетом требований по безопасности продукции;		
ПК 1.3	У 1.3.11	обеспечивать условия, сроки хранения, товарное соседство скомплектованных, упакованных полуфабрикатов;	З 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;
ПК 1.4	У 1.4.02	выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции;	З 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;
	У 1.4.04	владеть приемами мытья и бланширования сырья, пищевых продуктов;		
ПК 2.1	У 2.1.02	проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;	З 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;
	У 2.1.03	выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;	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 виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов;
ПК 2.3	У 2.3.10	проверять качество готовых супов перед отпуском, упаковкой на вынос;	3 2.3.04	классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания;
ПК 3.1	У 3.1.02	проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;	3 3.1.01	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
	У 3.1.03	применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования;	3 3.1.05	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;

	У 3.1.04	выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;	3 3.1.06	возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;
	У 3.1.05	владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;	3 3.1.07	требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;
	У 3.1.06	мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;	3 3.1.08	правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;
	У 3.1.07	правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования;	3 3.1.09	правила утилизации отходов;
	У 3.1.08	соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов;	3 3.1.10	виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов;
ПК 3.3	У 3.3.09	соблюдать санитарногигиенические требования при приготовлении салатов;	3 3.3.02	критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления салатов разнообразного ассортимента;
	У 3.3.10	проверять качество готовых салатов перед отпуском, упаковкой на вынос;	3 3.3.08	органолептические способы определения готовности;
	У 3.3.12	соблюдать выход при порционировании;		
ПК 3.4	У 3.4.21	соблюдать санитарногигиенические требования при приготовлении бутербродов, холодных закусок;	3 3.4.02	критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента;
	У 3.4.22	проверять качество готовых бутербродов, холодных закусок перед	3 3.4.08	органолептические способы определения готовности;

		отпуском, упаковкой на вынос;		
	У 3.4.26	хранить бутерброды, холодные закуски с учетом требований к безопасности готовой продукции;	3 3.4.14	правила хранения, требования к безопасности
ПК 4.1	У 4.1.02	проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;	3 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;
	У 4.1.03	применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования;	3 4.1.06	возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;
	У 4.1.04	выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;	3 4.1.07	требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;
ПК 4.2	У 4.2.01	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;	3 4.2.02	критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;
	У 4.2.09	хранить, использовать готовые виды теста;		
ПК 5.1	У 5.1.02	проводить текущую уборку, поддерживать порядок на рабочем месте кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;	3 5.1.06	возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;
	У 5.1.04	выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;	3 5.1.07	требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и производственной посуды;

	У 5.1.08	беспечивать чистоту, безопасность кондитерских мешков;	З 5.1.08	правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;
	У 5.1.09	соблюдать условия хранения производственной посуды, инвентаря, инструментов;	З 5.1.09	правила утилизации отходов;
ПК 6.1	У 6.1.01	выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления блюд для школьного питания в соответствии с инструкциями и регламентами;	З 6.1.02	санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления блюд школьного меню, в том числе система анализа,
	У 6.1.03	оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов;	З 6.1.03	методы контроля качества сырья, продуктов для приготовления блюд школьного меню;
ОК 01	Уо 01.01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте	Зо 01.01	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить
	Уо 01.02	анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части	Зо 01.02	основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте
	Уо 01.03	определять этапы решения задачи	Зо 01.03	алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях
	Уо 01.04	выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы	Зо 01.04	методы работы в профессиональной и смежных сферах;
	Уо 01.05	составлять план действия	Зо 01.05	структуру плана для решения задач
	Уо 01.06	определять необходимые ресурсы	Зо 01.06	порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности

	Уо 01.07	владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах		
	Уо 01.08	реализовывать составленный план		
	Уо 01.09	оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)		
ОК 02	Уо 02.01	определять задачи для поиска информации;	Зо 02.01	номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности;
	Уо 02.02	определять необходимые источники информации;	Зо 02.02	приемы структурирования информации;
	Уо 02.03	планировать процесс поиска;	Зо 02.03	формат оформления результатов поиска информации
	Уо 02.04	структурировать получаемую информацию;		
	Уо 02.05	выделять наиболее значимое в перечне информации;		
	Уо 02.06	оценивать практическую значимость результатов поиска;		
	Уо 02.07	оформлять результаты поиска		
ОК 04	Уо 04.01	организовывать работу коллектива и команды	Зо 04.01	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности
	Уо 04.02	взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	Зо 04.02	основы проектной деятельности
ОК 07	Уо 07.01	соблюдать нормы экологической безопасности	Зо 07.01	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности
	Уо 07.02	определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии	Зо 07.02	основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности
			Зо 07.03	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	18
в т. ч.:	
теоретическое обучение	18
лабораторные работы	2
практические занятия	16
<i>Самостоятельная работа</i>	-
Промежуточная аттестация	*

Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы	Код Н/У/З
1	2	3	4	5
Раздел 1 Основы микробиологии в пищевом производстве		10 / 6		
Тема 1.1 Основные группы микроорганизмов, их роль в пищевом производстве	Содержание	6 / 4	ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 1.4, ПК 2.1, ПК 2.3, ПК 3.1, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 5.1, ПК 6.1, ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 07	У 1.1.01, У 1.1.03, У 1.1.05, У 1.1.06, У 1.1.09, У 1.1.12, У 1.1.14, У 1.1.17, У 1.2.03, У 1.2.05, У 1.2.07, У 1.2.08, У 1.2.09, У 1.3.11, У 1.4.02, У 1.4.04, У 2.1.02, У 2.1.03, У 2.3.10, У 3.1.02, У 3.1.03, У 3.1.04, У 3.1.05, У 3.1.06, У 3.1.07, У 3.1.08, У 3.3.09, У 3.3.10, У 3.3.12, У 3.4.21, У 3.4.22, У 3.4.26, У 4.1.02, У 4.1.03, У 4.1.04, У 4.2.01, У 4.2.09, У 5.1.02, У 5.1.04, У 5.1.08, У 5.1.09, У 6.1.01, У 6.1.03, З 1.1.01, З 1.1.04, З 1.1.05, З 1.1.06, З 1.1.07, З 1.1.08, З 1.1.09, З 1.1.12, З 1.2.05, З 1.2.08, З 1.2.10, З 1.3.03, З 1.4.03, З 2.1.05, З 2.1.06, З 2.1.07, З 2.1.08, З 2.1.09, З 2.3.04, З 3.1.01, З 3.1.05, З 3.1.06, З 3.1.07, З 3.1.08, З 3.1.09, З 3.1.10, З 3.3.02, З 3.3.08, З 3.4.02, З 3.4.08, З 3.4.14, З 4.1.05, З 4.1.06, З 4.1.07, З 4.2.02, З 5.1.06, З 5.1.07, З 5.1.08, З 5.1.09, З 6.1.02, З 6.1.03,
	1.Основные группы, классификация микроорганизмов, отличительные признаки бактерий, плесневых грибов, дрожжей и вирусов. Роль бактерий, плесневых грибов и дрожжей в пищевом производстве. Характеристика микрофлоры почвы, воды и воздуха. Роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе	2		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4		
	Практическое занятие 1.Определение микробиологической безопасности пищевых продуктов. Работа с муляжами, консервами, образцами пищевых продуктов	2		
	Лабораторная работа	2		

	1. Изучение под микроскопом микроорганизмов			Уо 01.01-Уо 01.09; Зо 01.01-Зо 01.06 Уо 02.01-Уо 02.07; Зо 02.01-Зо 02.03 Уо 04.01-Уо 04.02; Зо 04.01-Зо 04.02 Уо 07.01-Уо 07.02; Зо 07.01-Зо 07.03
Тема 1.2 Основные пищевые инфекции и пищевые отравления	Содержание	4 / 2	ПК 1.1, ПК 1.2 ПК 1.3, ПК 1.4 ПК 2.1, ПК 2.3 ПК 3.1, ПК 3.3 ПК 3.4, ПК 4.1 ПК 4.2, ПК 5.1 ПК 6.1 ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 07	У 1.1.01, У 1.1.03, У 1.1.05, У 1.1.06, У 1.1.09, У 1.1.12, У 1.1.14, У 1.1.17, У 1.2.03, У 1.2.05, У 1.2.07, У 1.2.08, У 1.2.09, У 1.3.11, У 1.4.02, У 1.4.04, У 2.1.02, У 2.1.03, У 2.3.10, У 3.1.02, У 3.1.03, У 3.1.04, У 3.1.05, У 3.1.06, У 3.1.07, У 3.1.08, У 3.3.09, У 3.3.10, У 3.3.12, У 3.4.21, У 3.4.22, У 3.4.26, У 4.1.02, У 4.1.03, У 4.1.04, У 4.2.01, У 4.2.09, У 5.1.02, У 5.1.04, У 5.1.08, У 5.1.09, У 6.1.01, У 6.1.03, У 1.1.01, У 1.1.04, У 1.1.05, У 1.1.06, У 1.1.07, У 1.1.08, У 1.1.09, У 1.1.12, У 1.2.05, У 1.2.08, У 1.2.10, У 1.3.03, У 1.4.03, У 2.1.05, У 2.1.06, У 2.1.07, У 2.1.08, У 2.1.09, У 2.3.04, У 3.1.01, У 3.1.05, У 3.1.06, У 3.1.07, У 3.1.08, У 3.1.09, У 3.1.10, У 3.3.02, У 3.3.08, У 3.4.02, У 3.4.08, У 3.4.14, У 4.1.05, У 4.1.06, У 4.1.07, У 4.2.02, У 5.1.06, У 5.1.07, У 5.1.08, У 5.1.09, У 6.1.02, У 6.1.03, Уо 01.01-Уо 01.09; Зо 01.01-Зо 01.06 Уо 02.01-Уо 02.07; Зо 02.01-Зо 02.03 Уо 04.01-Уо 04.02; Зо 04.01-Зо 04.02 Уо 07.01-Уо 07.02; Зо 07.01-Зо 07.03
	1. Патогенные микроорганизмы: понятие, биологические особенности. Пищевые инфекции, пищевые отравления и глистные заболевания. Пищевые отравления микробного и немикробного происхождения. Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития. Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания.	2		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2		
	Практическое занятие 1. Решение ситуационных задач по определению наличия патогенной микрофлоры в пищевых продуктах	2		
Раздел 2 Основы физиологии питания		14 / 8		

Тема 2.1 Основные пищевые вещества, их источники, роль в структуре питания	Содержание	2 / 0	ПК 1.1, ПК 1.2 ПК 1.3, ПК 1.4 ПК 2.1, ПК 2.3 ПК 3.1, ПК 3.3 ПК 3.4, ПК 4.1 ПК 4.2, ПК 5.1 ПК 6.1 ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 07	У 1.1.01, У 1.1.03, У 1.1.05, У 1.1.06, У 1.1.09, У 1.1.12, У 1.1.14, У 1.1.17, У 1.2.03, У 1.2.05, У 1.2.07, У 1.2.08, У 1.2.09, У 1.3.11, У 1.4.02, У 1.4.04, У 2.1.02, У 2.1.03, У 2.3.10, У 3.1.02, У 3.1.03, У 3.1.04, У 3.1.05, У 3.1.06, У 3.1.07, У 3.1.08, У 3.3.09, У 3.3.10, У 3.3.12, У 3.4.21, У 3.4.22, У 3.4.26, У 4.1.02, У 4.1.03, У 4.1.04, У 4.2.01, У 4.2.09, У 5.1.02, У 5.1.04, У 5.1.08, У 5.1.09, У 6.1.01, У 6.1.03, З 1.1.01, З 1.1.04, З 1.1.05, З 1.1.06, З 1.1.07, З 1.1.08, З 1.1.09, З 1.1.12, З 1.2.05, З 1.2.08, З 1.2.10, З 1.3.03, З 1.4.03, З 2.1.05, З 2.1.06, З 2.1.07, З 2.1.08, З 2.1.09, З 2.3.04, З 3.1.01, З 3.1.05, З 3.1.06, З 3.1.07, З 3.1.08, З 3.1.09, З 3.1.10, З 3.3.02, З 3.3.08, З 3.4.02, З 3.4.08, З 3.4.14, З 4.1.05, З 4.1.06, З 4.1.07, З 4.2.02, З 5.1.06, З 5.1.07, З 5.1.08, З 5.1.09, З 6.1.02, З 6.1.03, Уо 01.01-Уо 01.09; Зо 01.01-Зо 01.06 Уо 02.01-Уо 02.07; Зо 02.01-Зо 02.03 Уо 04.01-Уо 04.02; Зо 04.01-Зо 04.02 Уо 07.01-Уо 07.02; Зо 07.01-Зо 07.03
	1. Основные пищевые вещества. Физиологическая роль основных пищевых веществ в структуре питания, суточная норма потребности человека в питательных веществах Источники основных пищевых веществ, состав, физиологическое значение, энергетическая и пищевая ценность различных продуктов питания	2		
	Содержание	4 / 2		

Тема 2.2 Пищеварение и усвояемость пищи	1. Понятие о процессе пищеварения. Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения Усвояемость пищи. Пищеварительный тракт	2	ПК 1.1, ПК 1.2 ПК 1.3, ПК 1.4 ПК 2.1, ПК 2.3 ПК 3.1, ПК 3.3 ПК 3.4, ПК 4.1 ПК 4.2, ПК 5.1 ПК 6.1 ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 07	У 1.1.01, У 1.1.03, У 1.1.05, У 1.1.06, У 1.1.09, У 1.1.12, У 1.1.14, У 1.1.17, У 1.2.03, У 1.2.05, У 1.2.07, У 1.2.08, У 1.2.09, У 1.3.11, У 1.4.02, У 1.4.04, У 2.1.02, У 2.1.03, У 2.3.10, У 3.1.02, У 3.1.03, У 3.1.04, У 3.1.05, У 3.1.06, У 3.1.07, У 3.1.08, У 3.3.09, У 3.3.10, У 3.3.12, У 3.4.21, У 3.4.22, У 3.4.26, У 4.1.02, У 4.1.03, У 4.1.04, У 4.2.01, У 4.2.09, У 5.1.02, У 5.1.04, У 5.1.08, У 5.1.09, У 6.1.01, У 6.1.03, З 1.1.01, З 1.1.04, З 1.1.05, З 1.1.06, З 1.1.07, З 1.1.08, З 1.1.09, З 1.1.12, З 1.2.05, З 1.2.08, З 1.2.10, З 1.3.03, З 1.4.03, З 2.1.05, З 2.1.06, З 2.1.07, З 2.1.08, З 2.1.09, З 2.3.04, З 3.1.01, З 3.1.05, З 3.1.06, З 3.1.07, З 3.1.08, З 3.1.09, З 3.1.10, З 3.3.02, З 3.3.08, З 3.4.02, З 3.4.08, З 3.4.14, З 4.1.05, З 4.1.06, З 4.1.07, З 4.2.02, З 5.1.06, З 5.1.07, З 5.1.08, З 5.1.09, З 6.1.02, З 6.1.03, Уо 01.01-Уо 01.09; Зо 01.01-Зо 01.06 Уо 02.01-Уо 02.07; Зо 02.01-Зо 02.03 Уо 04.01-Уо 04.02; Зо 04.01-Зо 04.02 Уо 07.01-Уо 07.02; Зо 07.01-Зо 07.03
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2		
	Практическое занятие 1. Подбор продуктов питания, лучших с точки зрения усвоения пищи	2		
	Содержание	6 / 4		

Тема 2.3 Обмен веществ и энергии	1. Общее понятие об обмене веществ. Общее понятие об обмене энергии. Энергетический баланс организма. Методика расчёта энергетической ценности блюд	2	ПК 1.1, ПК 1.2 ПК 1.3, ПК 1.4 ПК 2.1, ПК 2.3 ПК 3.1, ПК 3.3 ПК 3.4, ПК 4.1 ПК 4.2, ПК 5.1 ПК 6.1 ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 07	У 1.1.01, У 1.1.03, У 1.1.05, У 1.1.06, У 1.1.09, У 1.1.12, У 1.1.14, У 1.1.17, У 1.2.03, У 1.2.05, У 1.2.07, У 1.2.08, У 1.2.09, У 1.3.11, У 1.4.02, У 1.4.04, У 2.1.02, У 2.1.03, У 2.3.10, У 3.1.02, У 3.1.03, У 3.1.04, У 3.1.05, У 3.1.06, У 3.1.07, У 3.1.08, У 3.3.09, У 3.3.10, У 3.3.12, У 3.4.21, У 3.4.22, У 3.4.26, У 4.1.02, У 4.1.03, У 4.1.04, У 4.2.01, У 4.2.09, У 5.1.02, У 5.1.04, У 5.1.08, У 5.1.09, У 6.1.01, У 6.1.03, З 1.1.01, З 1.1.04, З 1.1.05, З 1.1.06, З 1.1.07, З 1.1.08, З 1.1.09, З 1.1.12, З 1.2.05, З 1.2.08, З 1.2.10, З 1.3.03, З 1.4.03, З 2.1.05, З 2.1.06, З 2.1.07, З 2.1.08, З 2.1.09, З 2.3.04, З 3.1.01, З 3.1.05, З 3.1.06, З 3.1.07, З 3.1.08, З 3.1.09, З 3.1.10, З 3.3.02, З 3.3.08, З 3.4.02, З 3.4.08, З 3.4.14, З 4.1.05, З 4.1.06, З 4.1.07, З 4.2.02, З 5.1.06, З 5.1.07, З 5.1.08, З 5.1.09, З 6.1.02, З 6.1.03, Уо 01.01-Уо 01.09; Зо 01.01-Зо 01.06 Уо 02.01-Уо 02.07; Зо 02.01-Зо 02.03 Уо 04.01-Уо 04.02; Зо 04.01-Зо 04.02 Уо 07.01-Уо 07.02; Зо 07.01-Зо 07.03
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4		
	Практическое занятие 1. Выполнение расчёта суточного расхода энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека	2		
	2. Выполнение расчёта калорийности блюда (по заданию преподавателя)	2		
Тема 2.4 Рациональное	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2	ПК 1.1, ПК 1.2	У 1.1.01, У 1.1.03, У 1.1.05, У 1.1.06, У 1.1.09, У 1.1.12, У 1.1.14, У 1.1.17,

сбалансированное питание для различных групп населения		2	ПК 1.3, ПК 1.4 ПК 2.1, ПК 2.3 ПК 3.1, ПК 3.3 ПК 3.4, ПК 4.1 ПК 4.2, ПК 5.1 ПК 6.1 ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 07	У 1.2.03, У 1.2.05, У 1.2.07, У 1.2.08, У 1.2.09, У 1.3.11, У 1.4.02, У 1.4.04, У 2.1.02, У 2.1.03, У 2.3.10, У 3.1.02, У 3.1.03, У 3.1.04, У 3.1.05, У 3.1.06, У 3.1.07, У 3.1.08, У 3.3.09, У 3.3.10, У 3.3.12, У 3.4.21, У 3.4.22, У 3.4.26, У 4.1.02, У 4.1.03, У 4.1.04, У 4.2.01, У 4.2.09, У 5.1.02, У 5.1.04, У 5.1.08, У 5.1.09, У 6.1.01, У 6.1.03, З 1.1.01, З 1.1.04, З 1.1.05, З 1.1.06, З 1.1.07, З 1.1.08, З 1.1.09, З 1.1.12, З 1.2.05, З 1.2.08, З 1.2.10, З 1.3.03, З 1.4.03, З 2.1.05, З 2.1.06, З 2.1.07, З 2.1.08, З 2.1.09, З 2.3.04, З 3.1.01, З 3.1.05, З 3.1.06, З 3.1.07, З 3.1.08, З 3.1.09, З 3.1.10, З 3.3.02, З 3.3.08, З 3.4.02, З 3.4.08, З 3.4.14, З 4.1.05, З 4.1.06, З 4.1.07, З 4.2.02, З 5.1.06, З 5.1.07, З 5.1.08, З 5.1.09, З 6.1.02, З 6.1.03, Уо 01.01-Уо 01.09; Зо 01.01-Зо 01.06 Уо 02.01-Уо 02.07; Зо 02.01-Зо 02.03 Уо 04.01-Уо 04.02; Зо 04.01-Зо 04.02 Уо 07.01-Уо 07.02; Зо 07.01-Зо 07.03
	Практическое занятие 1. Составление рационов питания для различных категорий потребителей			
Раздел 3 Санитария и гигиена в пищевом производстве		12/4		
	Содержание	2 / 0		

Тема 3.1 Личная и производственная гигиена	1.Правила личной гигиены работников пищевых производств, требования к внешнему виду. Требования к содержанию форменной одежды. Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены	2	ПК 1.1, ПК 1.2 ПК 1.3, ПК 1.4 ПК 2.1, ПК 2.3 ПК 3.1, ПК 3.3 ПК 3.4, ПК 4.1 ПК 4.2, ПК 5.1 ПК 6.1 ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 07	У 1.1.01, У 1.1.03, У 1.1.05, У 1.1.06, У 1.1.09, У 1.1.12, У 1.1.14, У 1.1.17, У 1.2.03, У 1.2.05, У 1.2.07, У 1.2.08, У 1.2.09, У 1.3.11, У 1.4.02, У 1.4.04, У 2.1.02, У 2.1.03, У 2.3.10, У 3.1.02, У 3.1.03, У 3.1.04, У 3.1.05, У 3.1.06, У 3.1.07, У 3.1.08, У 3.3.09, У 3.3.10, У 3.3.12, У 3.4.21, У 3.4.22, У 3.4.26, У 4.1.02, У 4.1.03, У 4.1.04, У 4.2.01, У 4.2.09, У 5.1.02, У 5.1.04, У 5.1.08, У 5.1.09, У 6.1.01, У 6.1.03, З 1.1.01, З 1.1.04, З 1.1.05, З 1.1.06, З 1.1.07, З 1.1.08, З 1.1.09, З 1.1.12, З 1.2.05, З 1.2.08, З 1.2.10, З 1.3.03, З 1.4.03, З 2.1.05, З 2.1.06, З 2.1.07, З 2.1.08, З 2.1.09, З 2.3.04, З 3.1.01, З 3.1.05, З 3.1.06, З 3.1.07, З 3.1.08, З 3.1.09, З 3.1.10, З 3.3.02, З 3.3.08, З 3.4.02, З 3.4.08, З 3.4.14, З 4.1.05, З 4.1.06, З 4.1.07, З 4.2.02, З 5.1.06, З 5.1.07, З 5.1.08, З 5.1.09, З 6.1.02, З 6.1.03, Уо 01.01-Уо 01.09; Зо 01.01-Зо 01.06 Уо 02.01-Уо 02.07; Зо 02.01-Зо 02.03 Уо 04.01-Уо 04.02; Зо 04.01-Зо 04.02 Уо 07.01-Уо 07.02; Зо 07.01-Зо 07.03
	Содержание	4 / 2		

Тема 3.2 Санитарно-гигиенические требования к помещениям	1. Санитарно-гигиенические требования к содержанию помещений, оборудования, инвентаря в организациях питания. Дезинфекция, дезинсекция дератизация, правила проведения. Моющие и дезинфицирующие средства.	2	ПК 1.1, ПК 1.2 ПК 1.3, ПК 1.4 ПК 2.1, ПК 2.3 ПК 3.1, ПК 3.3 ПК 3.4, ПК 4.1 ПК 4.2, ПК 5.1 ПК 6.1 ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 07	У 1.1.01, У 1.1.03, У 1.1.05, У 1.1.06, У 1.1.09, У 1.1.12, У 1.1.14, У 1.1.17, У 1.2.03, У 1.2.05, У 1.2.07, У 1.2.08, У 1.2.09, У 1.3.11, У 1.4.02, У 1.4.04, У 2.1.02, У 2.1.03, У 2.3.10, У 3.1.02, У 3.1.03, У 3.1.04, У 3.1.05, У 3.1.06, У 3.1.07, У 3.1.08, У 3.3.09, У 3.3.10, У 3.3.12, У 3.4.21, У 3.4.22, У 3.4.26, У 4.1.02, У 4.1.03, У 4.1.04, У 4.2.01, У 4.2.09, У 5.1.02, У 5.1.04, У 5.1.08, У 5.1.09, У 6.1.01, У 6.1.03, З 1.1.01, З 1.1.04, З 1.1.05, З 1.1.06, З 1.1.07, З 1.1.08, З 1.1.09, З 1.1.12, З 1.2.05, З 1.2.08, З 1.2.10, З 1.3.03, З 1.4.03, З 2.1.05, З 2.1.06, З 2.1.07, З 2.1.08, З 2.1.09, З 2.3.04, З 3.1.01, З 3.1.05, З 3.1.06, З 3.1.07, З 3.1.08, З 3.1.09, З 3.1.10, З 3.3.02, З 3.3.08, З 3.4.02, З 3.4.08, З 3.4.14, З 4.1.05, З 4.1.06, З 4.1.07, З 4.2.02, З 5.1.06, З 5.1.07, З 5.1.08, З 5.1.09, З 6.1.02, З 6.1.03, Уо 01.01-Уо 01.09; Зо 01.01-Зо 01.06 Уо 02.01-Уо 02.07; Зо 02.01-Зо 02.03 Уо 04.01-Уо 04.02; Зо 04.01-Зо 04.02 Уо 07.01-Уо 07.02; Зо 07.01-Зо 07.03
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2		
	Практическое занятие 1. Решение ситуационных задач по правилам пользования моющими и дезинфицирующими средствами, санитарным требованиям к мытью и обеззараживанию посуды, инвентаря и оборудования	2		
	Содержание	4 / 2		

Тема 3.3 Санитарно-гигиенические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов	1. Санитарные требования к процессам механической кулинарной обработке продовольственного сырья. Блюда и изделия повышенного эпидемиологического риска санитарные требования к их приготовлению. Санитарные правила применения пищевых добавок. Перечень разрешенных и запрещенных добавок.	2	ПК 1.1, ПК 1.2 ПК 1.3, ПК 1.4 ПК 2.1, ПК 2.3 ПК 3.1, ПК 3.3 ПК 3.4, ПК 4.1 ПК 4.2, ПК 5.1 ПК 6.1 ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 07	У 1.1.01, У 1.1.03, У 1.1.05, У 1.1.06, У 1.1.09, У 1.1.12, У 1.1.14, У 1.1.17, У 1.2.03, У 1.2.05, У 1.2.07, У 1.2.08, У 1.2.09, У 1.3.11, У 1.4.02, У 1.4.04, У 2.1.02, У 2.1.03, У 2.3.10, У 3.1.02, У 3.1.03, У 3.1.04, У 3.1.05, У 3.1.06, У 3.1.07, У 3.1.08, У 3.3.09, У 3.3.10, У 3.3.12, У 3.4.21, У 3.4.22, У 3.4.26, У 4.1.02, У 4.1.03, У 4.1.04, У 4.2.01, У 4.2.09, У 5.1.02, У 5.1.04, У 5.1.08, У 5.1.09, У 6.1.01, У 6.1.03, З 1.1.01, З 1.1.04, З 1.1.05, З 1.1.06, З 1.1.07, З 1.1.08, З 1.1.09, З 1.1.12, З 1.2.05, З 1.2.08, З 1.2.10, З 1.3.03, З 1.4.03, З 2.1.05, З 2.1.06, З 2.1.07, З 2.1.08, З 2.1.09, З 2.3.04, З 3.1.01, З 3.1.05, З 3.1.06, З 3.1.07, З 3.1.08, З 3.1.09, З 3.1.10, З 3.3.02, З 3.3.08, З 3.4.02, З 3.4.08, З 3.4.14, З 4.1.05, З 4.1.06, З 4.1.07, З 4.2.02, З 5.1.06, З 5.1.07, З 5.1.08, З 5.1.09, З 6.1.02, З 6.1.03, Уо 01.01-Уо 01.09; Зо 01.01-Зо 01.06 Уо 02.01-Уо 02.07; Зо 02.01-Зо 02.03 Уо 04.01-Уо 04.02; Зо 04.01-Зо 04.02 Уо 07.01-Уо 07.02; Зо 07.01-Зо 07.03
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2		
	Практическое занятие 1. Гигиеническая оценка качества готовой пищи (бракераж).	2		
	Содержание	2 / 0		

Тема 3.4 Санитарно-Гигиенические требования к транспортированию, приемке и хранению пищевых продуктов	1. Санитарно-гигиенические требования к транспорту, к приемке и хранению продовольственного сырья, продуктов питания и кулинарной продукции. Сопроводительная документация	2	ПК 1.1, ПК 1.2 ПК 1.3, ПК 1.4 ПК 2.1, ПК 2.3 ПК 3.1, ПК 3.3 ПК 3.4, ПК 4.1 ПК 4.2, ПК 5.1 ПК 6.1 ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 07	У 1.1.01, У 1.1.03, У 1.1.05, У 1.1.06, У 1.1.09, У 1.1.12, У 1.1.14, У 1.1.17, У 1.2.03, У 1.2.05, У 1.2.07, У 1.2.08, У 1.2.09, У 1.3.11, У 1.4.02, У 1.4.04, У 2.1.02, У 2.1.03, У 2.3.10, У 3.1.02, У 3.1.03, У 3.1.04, У 3.1.05, У 3.1.06, У 3.1.07, У 3.1.08, У 3.3.09, У 3.3.10, У 3.3.12, У 3.4.21, У 3.4.22, У 3.4.26, У 4.1.02, У 4.1.03, У 4.1.04, У 4.2.01, У 4.2.09, У 5.1.02, У 5.1.04, У 5.1.08, У 5.1.09, У 6.1.01, У 6.1.03, З 1.1.01, З 1.1.04, З 1.1.05, З 1.1.06, З 1.1.07, З 1.1.08, З 1.1.09, З 1.1.12, З 1.2.05, З 1.2.08, З 1.2.10, З 1.3.03, З 1.4.03, З 2.1.05, З 2.1.06, З 2.1.07, З 2.1.08, З 2.1.09, З 2.3.04, З 3.1.01, З 3.1.05, З 3.1.06, З 3.1.07, З 3.1.08, З 3.1.09, З 3.1.10, З 3.3.02, З 3.3.08, З 3.4.02, З 3.4.08, З 3.4.14, З 4.1.05, З 4.1.06, З 4.1.07, З 4.2.02, З 5.1.06, З 5.1.07, З 5.1.08, З 5.1.09, З 6.1.02, З 6.1.03, Уо 01.01-Уо 01.09; Зо 01.01-Зо 01.06 Уо 02.01-Уо 02.07; Зо 02.01-Зо 02.03 Уо 04.01-Уо 04.02; Зо 04.01-Зо 04.02 Уо 07.01-Уо 07.02; Зо 07.01-Зо 07.03
Всего:		36 / 18		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

«Кабинет микробиологии, санитарии и гигиены, экологических основ природопользования», оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 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. Т.А. Лаушкина Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены: учебник для сред. проф. образования / Т.А. Лаушкина. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 233 с.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве. Эмерджентные зоонозы: учебное пособие для среднего профессионального образования / А. В. Куликовский, З. Ю. Хапцев, Д. А. Макаров, А. А. Комаров. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 233 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12489-7. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/494971> (дата обращения: 21.11.2022).

2. Бурашников, Ю. М. Безопасность жизнедеятельности. Охрана труда на предприятиях пищевых производств: учебник для спо / Ю. М. Бурашников, А. С. Максимов. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 496 с. — ISBN 978-5-507-44918-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/249626> (дата обращения: 18.05.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Маятникова, Н. И. Проведение лабораторных санитарно-гигиенических исследований : учебное пособие для спо / Н. И. Маятникова. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2023. — 100 с. — ISBN 978-5-507-46722-8. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/317252> (дата обращения: 18.05.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Сычева, О. В. Продовольственная безопасность РФ. Теория и практика питания: учебное пособие для спо / О. В. Сычева. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2023. — 64 с. — ISBN 978-5-507-46664-1. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/314807> (дата обращения: 18.05.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

5. Бурова, Т. Е. Продовольственная безопасность: учебник для спо / Т. Е. Бурова. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 364 с. — ISBN 978-5-8114-9666-2. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/202127> (дата обращения: 18.05.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

6. Скорбина, Е. А. Санитария и гигиена в хлебопекарном производстве: учебное пособие для спо / Е. А. Скорбина. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2023. — 48 с. — ISBN 978-

5-507-46745-7. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/318458> (дата обращения: 18.05.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

7. Санитарная микробиология пищевых продуктов: учебное пособие для спо / Р. Г. Госманов, Н. М. Колычев, Г. Ф. Кабиров, А. К. Галиуллин. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 560 с. — ISBN 978-5-8114-9768-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/198467> (дата обращения: 18.05.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

8. Санитарная микробиология: учебное пособие для спо / Н. А. Ожередова, А. Ф. Дмитриев, В. Ю. Морозов [и др.]. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 176 с. — ISBN 978-5-507-44747-3. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/243326> (дата обращения: 18.05.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

9. Полommeева, О. А. Физико-химические методы исследования и техника лабораторных работ: учебное пособие для спо / О. А. Полommeева. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2023. — 108 с. — ISBN 978-5-507-46670-2. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/314804> (дата обращения: 18.05.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3.2.3. Дополнительные источники

1. Комелькова А.Н. Основы микробиологии: учеб. пособие для учащихся учреждений нач. проф. образования / А.Н. Комелькова. — М.: Издательский центр «Академия», 2011. — 144 с.

2. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии и санитарии: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. — 6-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2012. — 256 с.

3. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для нач. проф. образования / Л.В. Мармузова. — 6-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2012. — 160 с.

4. Качурина Т.А. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены. Рабочая тетрадь: учеб. пособие для нач. проф. образования / Т.А. Качурина. — М.: Издательский центр «Академия», 2009. — 96 с.

5. Лутошкина Г.Г. Основы физиологии питания: учеб. пособие / Г.Г. Лутошкина. — 2-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2012. — 64 с. — (Повар, кондитер).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины		
основные группы микроорганизмов; правила личной гигиены работников пищевых производств	Уровень правильных ответов при тестовом письменном и устном контроле. Быстрота ориентации в материале, быстрота реакции на вопросы.	Тестирование
санитарно - технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде	Правильность, полнота выполнения заданий, точность расчетов. Рациональность действий.	Экспертная оценка выполнения практических заданий
классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации	Уровень правильных ответов при тестовом письменном и устном контроле. Быстрота ориентации в материале, быстрота реакции на вопросы.	Тестирование
основные пищевые инфекции и пищевые отравления; возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве	Правильность, полнота выполнения заданий, точность расчетов. Рациональность действий. Уровень правильных ответов при тестовом контроле. Быстрота ориентации в материале, быстрота реакции на вопросы.	Экспертная оценка выполнения практических и лабораторных заданий Тестирование
Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины		
соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования при приготовлении пищи;	Правильность, полнота выполнения заданий, точность расчетов. Адекватность, оптимальность выбора последовательности действий. Быстрота ориентации в представляемом материале. Уровень правильных ответов при тестовом контроле.	Экспертная оценка выполнения практических заданий Тестирование
производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;	Правильность, полнота выполнения заданий, соответствие требованиям безопасности. Уровень правильных ответов при тестовом письменном и устном контроле.	Экспертная оценка выполнения практических заданий Тестирование
готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;	Правильность, полнота выполнения заданий, точность расчетов. Качество и техническая грамотность составленных рефератов, четкость изложения материала. Быстрота ориентации в представляемом	Экспертная оценка выполнения практических и лабораторных заданий Тестирование

	материале. Уровень правильных ответов при тестовом контроле.	
выполнять простейшие микробиологические исследования и давать оценку полученных результатов.	Соответствие требованиям инструкций, регламентов. Рациональность действий. Уровень правильных ответов при тестовом письменном и устном контроле.	Экспертная оценка выполнения практических и лабораторных заданий Тестирование

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров

Общепрофессиональные 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 ОПОП-П в соответствии с ФГОССПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, ОК 02, ОК03, ОК04, ОК 05, ПК 1.1-1.3, ПК 2.1 - 2.8, ПК 3.1 – 3.6, ПК 4.1 – 4.5, ПК 5.1 – 5.5.

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 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	У 1.1.14	проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов, материалов	З 1.1.09	виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов
	У 1.1.16	обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства	З 1.1.12	ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи
ПК 1.2 Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика	У 1.2.01	распознавать недоброкачественные продукты	З 1.2.08	способы упаковки, складирования, правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов
	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		
ПК 1.3 Проводить	У 1.3.08	проверять качество готовых полуфабрикатов	З 1.3.03	ассортимент, рецептуры, требования к качеству,

приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья		перед упаковкой, комплектованием		условиям и срокам хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных
	У 1.3.11	обеспечивать условия, сроки хранения, товарное соседство скомплектованных, упакованных полуфабрикатов		
ПК 1.4 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика			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
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	У 2.1.10	оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов	3 2.1.13	ассортимент, требования к качеству. условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи
ПК 2.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента	У 2.2.01	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение до момента использования	3 2.2.02	критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для бульонов, отваров

ПК 2.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента	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	З 2.3.02	виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов
ПК 2.4 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента	У 2.4.01	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов	З 2.4.02	критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для соусов
			З 2.4.03	виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов
ПК 2.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента	У 2.5.01	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов	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 2.5.09	ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении блюд из овощей и грибов, их сочетаемость с основными продуктами
			З 2.5.15	ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, их сочетаемость с основными продуктами
ПК 2.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих	У 2.6.01	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов	З 2.6.02	критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд, кулинарных изделий из яиц, творога, сыра, муки

блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента				разнообразного ассортимента
			3 2.6.03	виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов
ПК 2.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	У 2.7.01	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним	3 2.7.02	критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных
			3 2.7.04	виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов
			3 2.7.11	ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, их сочетаемость с основными продуктами
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	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	3 2.8.01	критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента
			3 2.8.02	виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов
ПК 3.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	У 3.1.03	применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования	3 3.1.14	ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий и закусок
	У 3.1.13	оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество,		

		безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов		
ПК 3.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента	У 3.2.01	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов	З 3.2.02	критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных соусов и заправок
ПК 3.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента	У 3.3.01	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов	З 3.3.02	критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления салатов разнообразного ассортимента
ПК 3.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента	У 3.4.01	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов	З 3.4.02	критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента
ПК 3.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	У 3.5.01	приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	З 3.5.02	критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 3.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и	У 3.6.01	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность мяса, мясных продуктов,	З 3.6.02	критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов

подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента		домашней птицы, дичи и дополнительных ингредиентов к ним		
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	У 4.1.13	оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов	З 4.1.13	ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков
ПК 4.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	У 4.2.01	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов	З 4.2.02	критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	У 4.3.01	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов	З 4.3.02	критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков	У 4.4.01	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов	З 4.4.02	критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных напитков разнообразного ассортимента

разнообразного ассортимента				
ПК 4.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента	У 4.5.01	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов	З 4.5.02	критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих напитков разнообразного ассортимента
ПК 5.1 Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами			З 5.1.13	условия, сроки, способы хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.2 Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	У 5.2.01	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов	З 5.2.01	ассортимент, товароведная характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
ПК 5.3 Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	У 5.3.01	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов	З 5.3.02	критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
	У 5.3.16	проверять качество хлебобулочных изделий и хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос;	З 5.3.01	ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;

			3 5.3.03	виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
			3 5.3.07	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, хлебобулочных изделий и хлеба;
			3 5.3.08	органолептические способы определения готовности выпеченных изделий;
			3 5.3.13	требования к безопасности хранения готовых хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;
			3 5.3.14	правила маркирования упакованных хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток;
ПК 5.4 Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	У 5.4.01	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;	3 5.4.01	ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
	У 5.4.14	проверять качество мучные кондитерские изделия перед отпуском, упаковкой на вынос;	3 5.4.02	критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;
			3 5.4.07	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, мучных кондитерских изделий;
			3 5.4.08	органолептические способы определения готовности выпеченных изделий;
			3 5.4.13	требования к безопасности хранения готовых мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;

ПК 5.5 Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента	У 5.5.01	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;	З 5.5.01	ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
	У 5.5.14	проверять качество пирожных и тортов перед отпуском, упаковкой на вынос;	З 5.5.02	критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для пирожных и тортов разнообразного ассортимента;
			З 5.5.07	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, пирожных и тортов;
			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;
ОК 1 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Уо 01.01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте	Зо 01.01	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить
	Уо 01.02	анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части	Зо 01.02	основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте
	Уо 01.03	определять этапы решения задачи		
	Уо 01.04	выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы		
ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для	Уо 02.01	определять задачи для поиска информации	Зо 02.01	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности

выполнения задач профессиональной деятельности руководителем	Уо 02.02	определять необходимые источники информации	Зо 02.02	приемы структурирования информации
	Уо 02.03	планировать процесс поиска	Зо 02.03	формат оформления результатов поиска информации
	Уо 02.04	структурировать получаемую информацию		
	Уо 02.05	выделять наиболее значимое в перечне информации		
ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	Уо 03.02	применять современную научную профессиональную терминологию	Зо 03.02	современная научная и профессиональная терминология
ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	Уо 05.01	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	Зо 05.02	правила оформления документов и построения устных сообщений

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	26
в т.ч.:	
теоретическое обучение	10
практические занятия	26
<i>Самостоятельная работа</i>	-
Промежуточная аттестация	-

2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы	Код Н/У/З
1	2	3	4	5
Раздел 1. Общая часть товароведения		10/4		
Тема 1.1 Химический состав пищевых продуктов	Содержание	6/2	ПК 1.2 ОК 1 ОК 02 ОК 03	У 1.2.01 У 1.2.06 Зо 01.01 Зо 01.02 Зо 02.01 Зо 03.02
	1. Предмет и задачи товароведения. Химический состав пищевых продуктов	2		
	2. Пищевая ценность продуктов питания	2		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2		
	Практическое занятие 1. Расчет энергетической ценности продовольственных товаров	2		
	Самостоятельная работа обучающихся	-		
Тема 1.2 Классификация продовольственных товаров	Содержание	8/2	ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 2.7 ПК 3,4 ПК 5.5 ОК 02	У 1.1.14 З 1.2.08 З 2.7.02 З 3.4.02 З 5.5.13 Зо 02.01
	1. Классификация продовольственных товаров	2		
	2. Качество и безопасность продовольственных товаров.	2		
	3. Хранение продовольственных товаров.	2		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2		
	Практическое занятие 2. Изучение маркировки продовольственных товаров	2		
	Самостоятельная работа обучающихся	-		
Раздел 2. Товароведение однородных групп продовольственных товаров		22/22		

Тема 2.1 Товароведная характеристика овощей, плодов, грибов	Содержание	2/2		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2	ПК 2.4 ПК 3.1	Н 1.2.02 У 2.4.01
	Изучение ассортимента и характеристики, общих требований к качеству свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки, в том числе региональных. Условия и сроки хранения свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	2	ПК 3.2 ПК 5.1	З 3.1.14 З 3.2.02 З 5.1.13
	Самостоятельная работа обучающихся	-		
Тема 2.2 Товароведная характеристика зерновых товаров	Содержание	2/2	ПК 2.4 ПК 2.5	У 2.4.01 У 2.5.01
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2	ПК 5.3 ОК 03	З 2.5.02 З 5.3.02
	Практическое занятие 2. Изучение ассортимента и характеристики, общих требований к качеству зерна и продуктов его переработки. Условия и сроки хранения зерновых товаров	2		Уо 03.02
	Самостоятельная работа обучающихся	-		
Тема 2.3 Товароведная характеристика молочных товаров	Содержание	4/4	ПК 2.4 ПК 2.6	У 2.4.01 У 2.6.01
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4	ОК.1	З 2.6.02 З 2.6.03
	Практическое занятие 3. Изучение ассортимента и характеристики, общих требований к качеству молока и молочных продуктов. Условия и сроки хранения молочных товаров.	2		Уо 01.04
	Практическое занятие 4. Оценка качества молока, сливок, сыров по стандарту	2		
	Самостоятельная работа обучающихся	-		

Тема 2.4 Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов	Содержание	4/4	ПК 1.3 ПК 2.7 ОК 1	Н 1.3.02 У 1.3.08 З 1.3.03 З 2.7.02 Уо 01.04
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4		
	Практическое занятие 5. Изучение ассортимента и характеристики, общих требований к качеству рыбы, рыбных продуктов. Условия и сроки хранения рыбы и рыбных продуктов	2		
	Практическое занятие 6. Оценка качества рыбы по органолептическим показателям.	2		
	Самостоятельная работа обучающихся	-		
Тема 2.5 Товароведная характеристика мяса и мясных продуктов	Содержание	4/4	ПК 1.4 ПК 2.1 ПК 2.3 ПК 2.4 ОК 05	У 2.1.10 У 2.3.01 У 2.4.01 З 1.4.03 З 2.1.13 З 2.3.02 Уо 05.01
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4		
	Практическое занятие 7. Изучение ассортимента и характеристики, общих требований к качеству мяса и мясных продуктов. Условия и сроки хранения рыбы и рыбных продуктов.	2		
	Практическое занятие 8 Органолептическая оценка качества мяса.	2		
	Самостоятельная работа обучающихся	-		
Тема 2.6 Товароведная характеристика, яичных продуктов, пищевых жиров	Содержание	4/4	ПК 2.4 ПК 2.6 ОК 05	У 2.4.01У 2.6.01 З 2.6.02 Уо 05.01
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4		
	Практическое занятие 9. Изучение ассортимента и характеристики, общих требований к качеству яичных продуктов и пищевых жиров	2		
	Практическое занятие 10. Определение вида и категории яиц по органолептическим показателям. Ознакомление с дефектами	2		

	яиц. Оценка качества пищевого жира по стандарту			
	Самостоятельная работа обучающихся	-		
Тема 2.7 Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров	Содержание	4/4	ПК 2.5 ПК 4.1 ПК 4.3 ПК 5.5	У 4.1.13 У 5.5.14 З 2.5.09 З 2.5.15 З 4.3.02
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4		
	Практическое занятие 11. Изучение ассортимента и характеристики, общих требований к качеству кондитерских и вкусовых товаров.	2		
	Практическое занятие 12. Оценка качества кондитерских и вкусовых товаров по стандарту. Ознакомление с ассортиментом пряностей и оценка качества по стандарту	2		
	Самостоятельная работа обучающихся	-		
Тема 2.8 Товароведная характеристика пищевых добавок	Содержание	2/2	ПК 2.4 ПК 5.4 ОК 05	У 2.4.01 З 5.4.07 Уо 05.01
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2		
	Практическое занятие 13. Ознакомление с видами пищевых добавок, условиями и сроками хранения пищевых добавок.	2		
	Самостоятельная работа обучающихся	-		
Промежуточная аттестация		-		
Всего:		36		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ,

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

– Кабинет товароведения продовольственных товаров, документального обеспечения управления, оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 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 и электронные издания

1. Васюкова, А. Т. Товароведение пищевых продуктов в 2 ч. Часть 1: учебник для среднего профессионального образования / А. Т. Васюкова, Н. М. Варварина. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 241 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15135-0. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/496870> (дата обращения: 09.02.2022).
2. 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, 2022. — 330 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15144-2. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/497170> (дата обращения: 09.02.2022).
3. Замедлина, Е. А. Товароведение и экспертиза товаров: учебное пособие / Е. А. Замедлина. - Москва: РИОР: ИНФРА-М, 2021. - 156 с. - (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-9557-0269-8. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1205991> (дата обращения: 09.02.2022). – Режим доступа: по подписке.
4. Криштафович, В.И., Теоретические основы товароведения + Приложение: Тесты: учебник / В.И. Криштафович, Д.В. Криштафович. — Москва: КноРус, 2022. — 160 с. — ISBN 978-5-406-09326-9. — URL: <https://book.ru/book/942853> (дата обращения: 09.02.2022). — Текст: электронный.
5. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для сред. проф. образования / З.П. Матюхина. — Москва: Академия, 2019. — 336 с. — URL: <https://academia-moscow.ru/catalogue/4035/416944/>
6. Моисеенко, Н.С., Основы товароведения: учебник / Н.С. Моисеенко. — Москва: КноРус, 2021. — 413 с. — ISBN 978-5-406-02409-6. — URL: <https://book.ru/book/936104> (дата обращения: 09.02.2022). — Текст: электронный.
7. Нилова, Л. П. Товароведение и экспертиза пищевых продуктов функционального назначения: учебное пособие / Л. П. Нилова, Т. В. Пилипенко, А. А. Вытовтов. — Санкт-Петербург: Троицкий мост, 2019. — 200 с. — ISBN 978-5-6042462-7-6. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/138095> (дата обращения: 09.02.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
8. Страхова, С. А. Товароведение однородных групп продовольственных товаров растительного происхождения: Лабораторный практикум / Страхова С.А., Зачесова И.А. - Москва: НИЦ ИНФРА-М, 2017. - 127 с. (Высшее образование) ISBN 978-5-16-106286-9 (online). - Текст: электронный. -

URL: <https://znanium.com/catalog/product/947717> (дата обращения: 09.02.2022). – Режим доступа: по подписке.

9. Якупова, Л. Ф. Товароведение и товарная экспертиза сырья и пищевых продуктов: 2019-08-14 / Л. Ф. Якупова, А. Х. Волков, Г. П. Юсупова. — 2-е. — Казань: КГАВМ им. Баумана, 2020. — 193 с. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/122955> (дата обращения: 09.02.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3.2.2. Дополнительные источники

1. Галун, Л. А. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров растительного происхождения. Кондитерские товары / Галун Л.А., Лисовская Д.П., Рощина Е.В. - Мн.: Высшая школа, 2009. - 254 с.: ISBN 978-985-06-1568-8. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/505752> (дата обращения: 09.02.2022). – Режим доступа: по подписке.

2. Галун, Л. А. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров растительного происхождения. Плоды, овощи, грибы / Галун Л.А., Микулович Л.С., Коссая Ж.Н. - Мн.: Высшая школа, 2008. - 271 с.: ISBN 978-985-06-1567-1. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/505749> (дата обращения: 09.02.2022). – Режим доступа: по подписке.

3. Качурина Т.А., Лаушкина Т.А. Товароведение пищевых продуктов: рабочая тетрадь [Электронный ресурс]. – Москва: Академия, 2014. – 96 с.

4. Пищевая промышленность: журнал. – Москва: ООО «Издательство «Пищевая промышленность» [Электронный ресурс]. URL: <http://foodprom.ru/journals/pischevaya-promyshlennost>

5. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. Дата введения: 2015-01-01.

6. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. Дата введения: 2015-01-01.

7. О качестве и безопасности пищевых продуктов: федер. закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ.

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

9. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18.

10. СанПиН 2.3.2.1078-01 О введении в действие санитарных правил: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 14.11.2001 № 36.

11. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины		
ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров; методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов.	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 практических занятий; - докладов, рефератов; - теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.
Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины		
- проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья; - осуществлять контроль хранения продовольственных товаров.	- правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям; - адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.; - рациональность действий и т.д.	Текущий контроль: - защита отчетов по практическим занятиям; - оценка выполнения заданий для практических занятий; - оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий

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 общепрофессионального цикла ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

1.2 Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК.01, ОК.02, ОК.03, ОК.05, ОК.06, ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5

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 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	У 1.1.01	визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием;	З 1.1.01	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
	У 1.1.02	выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;	З 1.1.02	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
	У 1.1.06	проверять соблюдение температурного режима в холодильном оборудовании;		
	У 1.1.07	выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом сырья и способом его обработки;		
	У 1.1.08	включать и подготавливать к работе технологическое оборудование, производственный		

		инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;		
ПК 1.2 Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика	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;	З 1.2.02	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
ПК 1.3 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья			З 1.3.02	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
ПК 1.4 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика			З 1.4.02	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
ПК 2.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных	У 2.1.07	подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и	З 2.1.02	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и

изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами		регламентами, стандартами чистоты;		правила ухода за ними;
	У 2.1.08	соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда;		
ПК 2.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента			3 2.2.06	виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении бульонов, отваров, правила их безопасной эксплуатации;
ПК 2.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента			3 2.3.06	виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при приготовлении супов, правила их безопасной эксплуатации;
ПК 2.4 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента			3 2.4.11	виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении соусов, правила их безопасной эксплуатации;
ПК 2.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента	У 2.5.10	выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;	3 2.5.06	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
			3 2.5.12	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
ПК 2.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих			3 2.6.06	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;

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	У 2.7.09	выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;	З 2.7.07	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
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	У 2.8.09	выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;	З 2.8.05	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
ПК 3.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	У 3.1.01	выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;	З 3.1.01	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
	У 3.1.09	выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;	З 3.1.02	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных

				приборов, посуды и правила ухода за ними;
	У 3.1.10	подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;		
ПК 3.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента	У 3.2.08	выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование, безопасно пользоваться им при приготовлении холодных соусов и заправок;	З 3.2.11	виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении холодных соусов и заправок, правила их безопасной эксплуатации;
ПК 3.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента	У 3.3.08	выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;	З 3.3.06	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
ПК 3.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента	У 3.4.20	выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;	З 3.4.06	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
ПК 3.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного	У 3.5.15	выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;	З 3.5.06	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;

водного сырья разнообразного ассортимента				
ПК 3.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента	У 3.6.18	выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;	З 3.6.06	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
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	У 4.1.01	выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;	З 4.1.01	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
	У 4.1.02	проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;	З 4.1.02	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
	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;		
ПК 4.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	У 4.2.20	выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления	З 4.2.06	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
ПК 4.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	У 4.3.22	выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;	З 4.3.06	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента	У 4.4.19	выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать;	З 4.4.06	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
ПК 4.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента	У 4.5.17	выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать;	З 4.5.06	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
ПК 5.1 Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы	У 5.1.01	выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и	З 5.1.02	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных

к работе в соответствии с инструкциями и регламентами		регламентами, стандартами чистоты;		приборов, посуды и правила ухода за ними;
	У 5.1.10	выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в кондитерском цехе;	З 5.1.11	виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования), укладки готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
	У 5.1.11	подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;		
ПК 5.2 Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	У 5.2.20	выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;	З 5.2.07	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
ПК 5.3 Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	У 5.3.15	выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления	З 5.3.06	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
ПК 5.4 Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных	У 5.4.13	выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со	З 5.4.06	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;

кондитерских изделий разнообразного ассортимента		способом приготовления;		
ПК 5.5 Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента	У 5.5.13	выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;	З 5.5.06	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
ОК 1 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Уо 01.01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте	Зо 01.01	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить
	Уо 01.02	анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части	Зо 01.02	основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте
	Уо 01.03	определять этапы решения задачи		
	Уо 01.04	выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы		
ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности руководителем	Уо 02.01	определять задачи для поиска информации	Зо 02.01	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности
	Уо 02.02	определять необходимые источники информации	Зо 02.02	приемы структурирования информации
	Уо 02.03	планировать процесс поиска	Зо 02.03	формат оформления результатов поиска информации
	Уо 02.04	структурировать получаемую информацию		
	Уо 02.05	выделять наиболее значимое в перечне информации		

ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	Уо 03.02	применять современную научную профессиональную терминологию	Зо 03.02	современная научная и профессиональная терминология
ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	Уо 05.01	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	Зо 05.02	правила оформления документов и построения устных сообщений
ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	Уо 06.01	понимать и описывать значимость своей профессии	Зо 06.02	значимость профессиональной деятельности по специальности

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	26
в т. ч.:	
теоретическое обучение	10
практические занятия	26
<i>Самостоятельная работа</i>	-
Промежуточная аттестация	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	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	
Раздел 1. Организация кулинарного и кондитерского производства в организациях питания		10/8		
Тема 1.1. Принципы организации кулинарного и кондитерского производства	Содержание	10/8	ОК 01-06 ПК 1.1-1.4	Уо 01.01-01.04 Уо 02.01-02.05 Уо 03.02, Уо 05.01 Уо 06.01 Зо 01.01-01.02 Зо 02.01-02.03 Зо 03.02, Зо 05.02 Зо 06.02 Н 1.1.01, Н 1.2.01 Н 1.3.01, Н 1.4.01 У 1.1.01-1.1.02 У 1.1.06-1.1.08 У 1.2.02 З 1.1.01- 1.1.02 З 1.2.02, З 1.2.04 З 1.3.02, З 1.4.02
	1. Классификация, основные типы и классы организаций питания. Характеристика основных типов организаций питания. Организация работы зон кухни, предназначенных для обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Характеристика организации рабочих мест повара. Организация работы зон кондитерского цеха. Характеристика организации рабочих мест кондитера.	2		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	8		
	1. Организация рабочего места повара по обработке овощей и рыбы.	2		
	2. Организация рабочего места повара по обработке мяса и птицы.	2		
	3. Организация рабочих мест повара по приготовлению горячей и холодной кулинарной продукции.	2		
	4. Организация рабочих мест повара в кондитерском цехе.	2		
	Самостоятельная работа обучающихся	-		
Раздел 2. Устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства		26/18		
	Содержание	10/8	ОК 01-06	Уо 01.01-01.04

Тема 2.1. Механическое оборудование	1. Оборудование для обработки овощей, зелени, грибов, плодов. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.	1	ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5	Уо 02.01-02.05 Уо 03.02, Уо 05.01 Уо 06.01, Зо 01.01-01.02 Зо 02.01-02.03 Зо 03.02, Зо 05.02 Зо 06.02 Н 3.1.01, Н 3.2.01 Н 3.3.01, Н 3.4.01 Н 3.5.01, Н 4.1.01 Н 4.2.01, Н 4.3.01 Н 4.4.01, Н 4.5.01 У 3.1.01, У 3.1.09 У 3.1.10, У 3.2.08 У 3.3.08, У 3.4.20 У 3.5.15, У 3.6.18 У 4.1.01-4.1.02 У 4.1.09-4.1.10 У 4.2.20, У 4.3.22 У 4.4.19, У 4.5.17 З 3.1.01, З 3.1.02 З 3.1.07, З 3.1.11 З 3.2.11, З 3.3.06 З 3.4.06, З 3.5.06 З 3.6.06 З 4.1.01-4.1.02 З 4.2.06, З 4.3.06 З 4.4.06, З 4.5.06
	2. Оборудование для обработки мяса и рыбы. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.	1		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	8		
	1. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки овощей.	2		
	2. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки мяса и рыбы.	2		
	3. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования кондитерского цеха.	2		
	4. Изучение правил безопасной эксплуатации весового оборудования.	2		
	Самостоятельная работа обучающихся	-		
Тема 2.2. Тепловое оборудование	Содержание	12/8	ОК 01-06 ПК 2.1-2.8	Уо 01.01-01.04 Уо 02.01-02.05 Уо 03.02 Уо 05.01 Уо 06.01
	1. Варочное оборудование. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Пароварочные шкафы и мелкие варочные аппараты. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.	1		

	2. Универсальное и водогрейное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Оборудование для раздачи пищи. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.	1		Зо 01.01-01.02 Зо 02.01-02.03 Зо 03.02, Зо 05.02 Зо 06.02
	3. Жарочное оборудование. Характеристика основных способов жарки и выпечки. Классификация и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Варочно-жарочное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.	2		Н 2.1.01, Н 2.2.01 Н 2.3.01, Н 2.4.01 Н 2.5.01 У 2.1.07-2.1.08 У 2.5.10, У 2.7.09 У 2.8.09
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	8		3 2.1.02, 3 2.2.06 3 2.3.06, 3 2.4.11 3 2.5.06, 3 2.5.12 3 2.6.06, 3 2.7.07 3 2.8.05, 3 3.1.01 3 3.1.02, 3 3.1.07 3 3.1.11, 3 3.2.11
	1. Изучение правил безопасной эксплуатации варочного оборудования.	2		
	2. Изучение правил безопасной эксплуатации жарочного оборудования.	2		
	3. Изучение правил безопасной эксплуатации многофункционального теплового оборудования.	2		
	4. Изучение правил безопасной эксплуатации универсального теплового оборудования.	2		
	Самостоятельная работа обучающихся	-		
Тема 2.3. Холодильное оборудование	Содержание	4/2	ОК 01-06 ПК 5.1-5.5	Уо 01.01-01.04 Уо 02.01-02.05 Уо 03.02, Уо 05.01 Уо 06.01 Зо 01.01-01.02 Зо 02.01-02.03 Зо 03.02, Зо 05.02 Зо 06.02 Н 5.1.01, Н 5.2.01 Н 5.3.01, Н 5.4.01 Н 5.5.01 У 5.1.01, У 5.1.10 У 5.1.11, У 5.1.12 У 5.2.20, У 5.3.12 У 5.3.13, У 5.3.15 У 5.4.13, У 5.5.13 3 5.1.01, 3 5.1.02
	Классификация и характеристика холодильного оборудования. Способы охлаждения. Правила безопасной эксплуатации оборудования. Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены.	2		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2		
	1. Изучение правил безопасной эксплуатации холодильного оборудования.	2		

				3 5.1.03, 3 5.1.11 3 5.2.07, 3 5.3.05 3 5.3.06, 3 5.4.06 3 5.5.06
	Самостоятельная работа обучающихся	-		
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета				
Всего:		36/26		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «*Кабинет технического оснащения и организации рабочего места*», оснащенный оборудованием:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий (плакаты, таблицы, раздаточный материал).

Технические средства обучения:

- компьютер в комплекте (системный блок, монитор, клавиатура, манипулятор «мышь»),
- мультимедиапроектор (интерактивная доска);
- комплект проекционного оборудования (интерактивная доска в комплекте с проектором),
- мультимедийные и интерактивные обучающие материалы;
- программное обеспечение,
- иное необходимое оборудование.

Оснащение выполняется в соответствии с п. 6.1.2.1 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.

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 Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 5-е изд. – Москва: Академия, 2019. – 240 с.

2 Ботов, М. И. Лабораторные работы по технологическому оборудованию (механическое и тепловое оборудование): учебное пособие для спо / М. И. Ботов, В. Д. Елхина. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 160 с.

3 Ботов, М. И. Электротепловое оборудование индустрии питания: учебное пособие для спо / М. И. Ботов, Д. М. Давыдов, В. П. Кирпичников. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 144 с.

- 4 Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях: учебное пособие для СПО / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 180 с.
- 5 Елхина В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания: Справочник: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / В.Д. Елхина. — 5-е изд., стер. — Москва: Академия, 2016. — 336 с.
- 6 Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: Учеб. для нач. проф. образования. — М.: ИРПО; Изд. центр «Академия», 2012. — 320 с.
- 7 Кащенко В. Ф., Кащенко Р.В. Оборудование предприятий общественного питания: учебник для сред. проф. образования/ В. Ф. Кащенко Р.В. Кащенко. - М.: «Альфа»; НИЦ ИНФРА — М, 2021. - 373 с.
- 8 Смирнов, Ю. А. Технические средства автоматизации и управления: учебное пособие для СПО / Ю. А. Смирнов. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 456 с.
- 9 Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / В.В. Усов. — Москва: Академия, 2018. — 432 с.
- 10 Юрасова, Н. В. Метрология и технические измерения. Лабораторный практикум: учебное пособие для СПО / Н. В. Юрасова, Т. В. Полякова, В. М. Кишуров. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 188 с.

3.2.2. Основные электронные издания

- 1 Борисова, А. В. Техническое оснащение предприятий общественного питания. Механическое оборудование : учебное пособие для СПО / А. В. Борисова. — Саратов: Профобразование, 2021. — 352 с. — ISBN 978-5-4488-1261-3. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/106858>
- 2 Бочкарева, Н. А. Техническое оснащение организаций питания : учебник для СПО / Н. А. Бочкарева. — Саратов, Москва: Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2020. — 378 с. — ISBN 978-5-4488-0828-9, 978-5-4497-0504-4. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/94725>
- 3 Бочкарева, Н. А. Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда : учебник для СПО / Н. А. Бочкарева. — Саратов, Москва : Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2020. — 301 с. — ISBN 978-5-4488-0829-6, 978-5-4497-0505-1. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование: [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/94724>
- 4 Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях: учебное пособие для СПО / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 180 с. — ISBN 978-5-8114-6457-9. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148044> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
- 5 Ботов, М. И. Электротепловое оборудование индустрии питания: учебное пособие для СПО / М. И. Ботов, Д. М. Давыдов, В. П. Кирпичников. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 144 с. — ISBN 978-5-8114-6380-0. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147251> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
- 6 Ботов, М. И. Лабораторные работы по технологическому оборудованию (механическое и тепловое оборудование): учебное пособие для СПО / М. И. Ботов, В. Д. Елхина. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 160 с. — ISBN 978-5-8114-6381-7. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147252> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

7 Вобликова, Т. В. Процессы и аппараты пищевых производств: учебное пособие для спо / Т. В. Вобликова, С. Н. Шлыков, А. В. Пермяков. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 204 с. — ISBN 978-5-8114-6442-5. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147345> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

8 Процессы и аппараты пищевых производств и биотехнологии: учебное пособие для спо / Д. М. Бородулин, М. Т. Шульбаева, Е. А. Сафонова, Е. А. Вагайцева. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 292 с. — ISBN 978-5-8114-6452-4. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148009> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

9 Хозяев, И. А. Основы технологии пищевого машиностроения: учебное пособие для спо / И. А. Хозяев. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 264 с. — ISBN 978-5-8114-6454-8. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148011> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

10 Смирнов, Ю. А. Технические средства автоматизации и управления: учебное пособие для спо / Ю. А. Смирнов. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 456 с. — ISBN 978-5-8114-6712-9. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/151692> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

11 Юрасова, Н. В. Метрология и технические измерения. Лабораторный практикум: учебное пособие для спо / Н. В. Юрасова, Т. В. Полякова, В. М. Кишуров. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 188 с. — ISBN 978-5-8114-5513-3. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/152594> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

12 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>

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 http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/

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»]. — Режим доступа: http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/

15 Электронно-библиотечная система Юрайт: urait.ru

16 Научная электронная библиотека «eLibrary» <http://elibrary.ru/>

17 База данных Scopus - <http://www.scopus.com>

18 Справочная правовая система «Гарант».

3.2.3. Дополнительные источники

1 Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для сред. проф. образования: учебник для сред. проф. образования/ Л.А. Радченко. – Ростов-на-Дону: Феникс, 2016. – 398 с.

2 ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.

- 3 ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.
- 4 ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения
- 5 ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.
- 6 ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.
- 7 ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.
- 8 ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.
- 9 ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
- 10 СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
- 11 СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»].
- 12 СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27.
- 13 Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Часть 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с. [Электронный ресурс]. URL: <https://standartgost.ru/g/pkey-14293838083>. Ч. 1
- 14 Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997. - 560 с. [Электронный ресурс]. URL: <https://standartgost.ru/g/pkey-14293838082>
- 15 Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013. - 808с.
- 16 Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015. – 544 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	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; – 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; – характеристики основных типов организации общественного питания; - принципы организации кулинарного и кондитерского производства.	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. Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов.	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: - письменных/ устных ответов, - 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 – 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.	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. Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. Точность оценки. Соответствие требованиям инструкций, регламентов. Рациональность действий и т.д. Правильное выполнение заданий в полном объеме.	Текущий контроль: - защита отчетов по практическим работам; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий. Промежуточная аттестация: - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене. Оценка результатов выполнения практической работы Экспертное наблюдение за ходом выполнения практической работы

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.08 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.08 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОП.08 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности является обязательной частью социально-гуманитарного цикла ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар кондитер.

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

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
ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Уо 02.01	определять задачи для поиска информации;	Зо 02.01	номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности;
	Уо 02.02	определять необходимые источники информации;	Зо 02.02	приемы структурирования информации;
	Уо 02.03	планировать процесс поиска;	Зо 02.03	формат оформления результатов поиска информации
	Уо 02.04	структурировать получаемую информацию;		
	Уо 02.05	выделять наиболее значимое в перечне информации;		
	Уо 02.06	оценивать практическую значимость результатов поиска;		
	Уо 02.07	оформлять результаты поиска		
ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное	Уо 03.01	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности	Зо 03.01	содержание актуальной нормативно-правовой документации

и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	Уо 03.02	применять современную научную профессиональную терминологию	Зо 03.02	современная научная и профессиональная терминология
	Уо 03.03	определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	Зо 03.03	возможные траектории профессионального развития и самообразования
	Уо 03.04	выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи	Зо 03.04	основы предпринимательской деятельности основы финансовой грамотности
	Уо 03.05	презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план	Зо 03.05	правила разработки бизнес-планов
	Уо 03.06	рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования	Зо 03.06	порядок выстраивания презентации
	Уо 03.07	определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности	Зо 03.07	кредитные банковские продукты
	Уо 03.08	презентовать бизнес-идею		
	Уо 03.09	определять источники финансирования		
ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	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
			Зо 05.02	правила оформления документов и построения устных сообщений
ОК 06	Уо 06.01	описывать значимость своей <i>профессии</i>	Зо 06.02	значимость профессиональной

Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения				деятельности по <i>профессии</i>
	Уо 06.02	применять стандарты антикоррупционного поведения	Зо 06.03	стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения

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	18
практические занятия	18
<i>Самостоятельная работа</i>	-
Промежуточная аттестация	-

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, формируемых в которых способствует элемент программы	Код Н/У/З
1	2	3	4	5
Раздел 1	Понятие и виды социальных норм	8/4		
Тема 1.1 Понятие и виды социальных норм.	Содержание учебного материала	4	ОК 02, ОК 05-06	Зо 02.01 Уо 02.01
	Понятие и виды социальных норм.	2		Зо 02.02 Уо 02.02
	Практическое занятие	2		Зо 02.03 Уо 02.03
	Норма права. Понятие и общая характеристика	2		Зо 05.01 Уо 05.01
	Самостоятельная работа обучающихся	-		Зо 05.02 Зо 06.01 Зо 06.02
Тема 1.2 Правоотношения. Правонарушения и юридическая ответственность.	Содержание учебного материала	4	ОК 02, ОК 05-06	Зо 02.01 Уо 02.01
	Правоотношения: понятие, виды, основания возникновения изменения и прекращения.	2		Зо 02.02 Уо 02.02
	Практическое занятие	2		Зо 02.03 Уо 02.03
	Правонарушения и юридическая ответственность.	2		Зо 05.01 Уо 05.01 Зо 05.02 Зо 06.01 Зо 06.02
Раздел 2	Основы гражданского права	12/6		
Тема 2.1 Правовое регулирование хозяйственных отношений	Содержание учебного материала	4	ОК 02-03, ОК 05-06	Зо 02.01 Уо 02.01
	Предмет, принципы и источники российского гражданского права	2		Зо 02.02 Уо 02.02
	Практические занятия	2		Зо 02.03 Уо 02.03
	Хозяйственная деятельность: понятие, виды, формы, ее связь с предпринимательской деятельностью.	2		Зо 03.01 Уо 05.01
	Самостоятельная работа обучающихся			Зо 03.02 Зо 03.04 Зо 03.05 Зо 03.06

	работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов			3о 05.01 3о 05.02 3о 06.01 3о 06.02
Тема 2.2 Классификация и организационно-правовые формы юридических лиц	Содержание учебного материала	4	ОК 02-03, ОК 05-06	3о 02.01 Уо 02.01 3о 02.02 Уо 02.02 3о 02.03 Уо 02.03 3о 03.01 Уо 05.01 3о 03.02 3о 03.04 3о 03.05 3о 03.06 3о 05.01 3о 05.02 3о 06.01 3о 06.02
	Понятие и признаки юридического лица. Способы создания юридических лиц. Правоспособность юридических лиц.	2		
	Практическое занятие	2		
	Представительства и филиалы юридического Реорганизация и ликвидация юридических лиц.	2		
	Самостоятельная работа обучающихся			
Тема 2.3 Субъекты предпринимательской деятельности, их правовое положение	Содержание учебного материала	4	ОК 02-03, ОК 05-06	3о 02.01 Уо 02.01 3о 02.02 Уо 02.02 3о 02.03 Уо 02.03 3о 03.01 Уо 05.01 3о 03.02 3о 03.04 3о 03.05 3о 03.06 3о 05.01 3о 05.02 3о 06.01 3о 06.02
	Предпринимательские правоотношения. Субъекты предпринимательской деятельности.	2		
	Практическое занятие	2		
	Государственная регистрация и учредительные документы юридического лица, его органы.	2		
	Самостоятельная работа обучающихся.	-		
Раздел 3	Основы трудового права	12/6		
Тема 3.1 Правовое регулирование трудовых отношений	Содержание учебного материала	8	ОК 02-03, ОК 05-06	3о 02.01 Уо 02.01 3о 02.02 Уо 02.02 3о 02.03 Уо 02.03 3о 03.01 Уо 05.01
	Понятие трудового права. Источники трудового права. Трудовые правоотношения.	2		

	Трудовые отношения: понятие, основания возникновения. Законодательные акты и другие нормативные документы, регламентирующие трудовые отношения.	2		3o 03.02 3o 03.04 3o 03.05 3o.03.06 3o 05.01 3o 05.02 3o 06.01 3o 06.02
	Практическое занятие	4		
	Трудовой договор: понятие, стороны, содержание, сроки, форма.	2		
	Порядком заключения трудового договора.Расторжение трудового договора: перевода на другую работу, увольнения с работы»	2		
	Самостоятельная работа обучающихся	-		
Тема 3.2 Материальная ответственность сторон трудового договора	Содержание учебного материала	2	ОК 02-03	3o 02.01 Yo 02.01 3o 02.02 Yo 02.02 3o 02.03 Yo 02.03 3o 03.01 3o 03.02 3o 03.04
	Понятие материальной ответственности, ее виды.	2		
	Самостоятельная работа обучающихся	-		
Тема 3.3 Защита трудовых прав работников	Содержание учебного материала	4	ОК 02-03, ОК 05-06	3o 02.01 Yo 02.01 3o 02.02 Yo 02.02 3o 02.03 Yo 02.03 3o 03.01 Yo 05.01 3o 03.02 3o 03.04 3o 03.05 3o.03.06 3o 05.01 3o 05.02 3o 06.01 3o 06.02
	Способы защиты трудовых прав работника. Роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения	2		
	Практическое занятие	2		
	Трудовые споры: понятие, виды, причины возникновения.	2		
	Самостоятельная работа обучающихся			
Раздел 4	Основные положения Конституции РФ	4/2		
Тема 4.1 Основные положения Конституции РФ	Содержание учебного материала	2	ОК 02, ОК 05-06	3o 02.01 Yo 02.01 3o 02.02 Yo 02.02 3o 02.03 Yo 02.03 3o 05.01
	Конституция РФ. Понятие и структура	2		
	Практическое занятие	2		

	Права и свободы человека и гражданина в РФ	2		3o 05.02
	Самостоятельная работа обучающихся	-		3o 06.01
				3o 06.02
				3o 06.01
Всего:	36			

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения: Кабинет «Кабинет общественных дисциплин», оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 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. Зуева, В. А. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: учебник для СПО / В. А. Зуева. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 116 с.
3. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: ЭУМК: учебник для сред. проф. образования / В.В. Румынина. — Москва: Академия, 2021.

3.2.2. Основные электронные издания

1. — ISBN 978-5-8114-5996-4. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/156398> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
2. [Кухаренко, Т. А. Правовое обеспечение профессиональной деятельности : учебник для СПО / Т. А. Кухаренко. — Саратов : Профобразование, 2021. — 199 с. — ISBN 978-5-4488-1017-6. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROобразование : \[сайт\]. — URL: https://profspo.ru/books/102330](#)

3.2.3. Дополнительные источники

1. Волков, А. М. Правовые основы профессиональной деятельности: учебник для среднего профессионального образования / А. М. Волков. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 274 с. — (Профессиональное образование). — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/494613> (дата обращения: 29.01.2022).
2. Основы права: учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. А. Вологдин [и др.]; под общей редакцией А. А. Вологодина. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 372 с. — (Профессиональное образование). — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/489739> (дата обращения: 29.01.2022)

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Знание: основные положения Конституции Российской Федерации, Трудового Кодекса; права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации; понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности; законодательные акты и другие нормативные документы, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности; организационно-правовые формы юридических лиц; правовое положение субъектов предпринимательской деятельности; права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности; порядок заключения трудового договора и основания его прекращения; роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения; право социальной защиты граждан понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника; виды административных правонарушений и административной ответственности; нормы защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров.	Правильность, полнота выполнения заданий, точность расчетов, соответствие требованиям безопасности Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, последовательностей действий и т.д. Точность оценки, самооценки выполнения Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий	- активность поведения на занятиях в группах; - точность формулировок ответов и выступлений по теме занятия; - дифференцированный зачет
Умения: использовать необходимые нормативно-правовые документы; защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством; анализировать и оценивать результаты и последствия деятельности (бездействия) с правовой точки зрения	Правильность, полнота выполнения заданий, точность расчетов, соответствие требованиям безопасности Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, последовательностей действий и т.д. Точность оценки, самооценки выполнения Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий	- активность поведения на занятиях в группах; - точность формулировок ответов и выступлений по теме занятия; - дифференцированный зачет

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.05 Основы калькуляции и учёта

Общепрофессиональные дисциплины

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОП 05. Основы калькуляции и учёта»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОП 05. Основы калькуляции и учёта» 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 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, 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 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	У 3.1.03	применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования	З 3.1.15	правила оформления заявок на склад.
	У 3.1.16	своевременно оформлять заявку на склад.		
ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента	У 3.3.15	рассчитывать стоимость	З 3.3.16	правила и порядок расчета с потребителем при отпуске на вынос
			З 3.3.17	правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями
ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок	У 3.4.28	рассчитывать стоимость	З 3.4.18	правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями

разнообразного ассортимента				
ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	У 3.5.23	рассчитывать стоимость	З 3.5.16	правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос
ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента	У 3.6.26	рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос	З 3.6.16	правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос
			З 3.6.17	правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями
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	У 4.1.16	своевременно оформлять заявку на склад	З 4.1.14	правила оформления заявок на склад
ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	У 4.2.28	рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос		
ПК 4.3. Осуществлять	У 4.3.30	рассчитывать стоимость, вести расчет с		

приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента		потребителем при отпуске продукции на вынос		
ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента	У 4.4.27	рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос	3 4.4.14	правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос
ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента	У 4.5.24	рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос		
ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами			3 5.1.02	правила оформления заявок на склад
ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	У 5.3.21	рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителями	3 5.3.15	правила и порядок расчета с потребителями при отпуске продукции на вынос

ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	У 5.4.19	рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителями		
ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента	У 5.5.19	рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителями		
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Уо 01.01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте	Зо 01.01	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить
	Уо 01.02	анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части	Зо 01.02	основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте
	Уо 01.04	выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы	Зо 01.03	алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях
	Уо 01.05	составлять план действия	Зо 01.04	методы работы в профессиональной и смежных сферах
	Уо 01.06	определять необходимые ресурсы	Зо 01.05	структура плана для решения задач
	Уо 01.07	владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах	Зо 01.06	порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
	Уо 01.08	реализовывать составленный план		
	Уо 01.09	оценивать результат и последствия своих действий самостоятельно или с помощью наставника)		

ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности руководителем	Уо 02.01	определять задачи для поиска информации	Зо 02.01	номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности;
	Уо 02.02	определять необходимые источники информации	Зо 02.02	приемы структурирования информации
	Уо 02.03	планировать процесс поиска	Зо 02.03	формат оформления результатов поиска информации
	Уо 02.04	структурировать получаемую информацию		
	Уо 02.05	выделять наиболее значимое в перечне информации		
	Уо 02.06	оценивать практическую значимость результатов поиска		
	Уо 02.07	оформлять результаты поиска		
ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	Уо 03.01	определять актуальность нормативно-правовой документации в в профессиональной деятельности	Зо 03.01	Содержание актуальной нормативно-правовой документации
	Уо 03.03	Выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	Зо 03.02	современная научная и профессиональная терминология
			Зо 03.03	возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	Уо 04.02	взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	Зо 04.02	основы проектной деятельности
ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом	Уо 05.01	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке,	Зо 05.02	правила оформления документов и построения устных сообщений построения устных сообщений

особенностей социального и культурного контекста		проявлять толерантность в рабочем коллективе		
ОК 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	Уо 09.01	применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач	Зо 09.01	современные средства и устройства информатизации
	Уо 09.02	использовать современное программное обеспечение	Зо 09.02	порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранных языках	Уо 10.01	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы	Зо 10.01	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы и сложных предложений на профессиональные темы
	Уо 10.02	участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы	Зо 10.02	участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы
	Уо 10.03	строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности	Зо 10.03	Лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности
	Уо 10.04	кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые)	Зо 10.04	особенности произношения
	Уо 10.05	писать простые связные сообщения на знакомые или интересные профессиональные темы	Зо 10.05	правила чтения текстов профессиональной направленности

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	26
в т.ч.:	
теоретическое обучение	10
практические занятия	26
<i>Самостоятельная работа</i>	-
Промежуточная аттестация	-

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. Теоретические основы бухгалтерского учёта		4/6		
Тема 1.1 Бухгалтерский учёт в системе общественного питания	Содержание	2/0	ПК3.1 ОК02 ОК03 ОК05 ОК10	У 3.1.03
	1. Виды хозяйственного учёта и их значение. Функции и задачи бухгалтерского учёта. Понятие о документах учёта и требования, предъявляемые к их содержанию и оформлению.	2		Уо 02.02 Уо 05.01 Зо 02.01 Зо 03.01 Зо 05.02 Зо 10.05
	Самостоятельная работа обучающихся	-		
Тема 1. 2 Механизация и автоматизация расчетов	Содержание	8/6	ПК3.1 ОК02 ОК03 ОК09	Н 1.3.03
	1. Микрокалькуляторы и компьютеры, их использования в практике работы предприятия общественного питания. Виды процентных вычислений.	2		Н 1.4.03
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	6		У 3.1.03
	Практическое занятие 1 Определение процента отходов, массы брутто, массы нетто, массы полуфабрикатов	2		Уо 02.02 Уо 09.01 Уо 09.02 Зо 02.01 Зо 03.01
	Практическое занятие 2 Определение массы брутто, массы нетто сырья в разное время года с использованием таблицы 32 Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий	2		

	Практическое занятие 3 Определение массы нетто, массы полуфабрикатов после механической и тепловой обработки рыбы, мяса	2		
	Самостоятельная работа обучающихся	-		
Раздел 2. Бухгалтерский учёт в организациях общественного питания		6/20		
Тема 2.1 Материальная ответственность	Содержание	8/6	ПК3.1 ОК02 ОК03 ОК04 ОК05 ОК10	Н 1.3.03 Н 1.4.03 У 3.1.03 Уо 02.02 Уо 04.02 Уо 05.01 Зо 02.01 Зо 03.01 Зо 05.02 Зо 10.05
	1. Понятие о материальной ответственности. Договор о материальной ответственности.	2		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	6		
	Практическое занятие 4 Составление договора материальной ответственности	2		
	Практическое занятие 5 Документальное оформление отпуска продуктов из кладовой	2		
	Практическое занятие 6 Порядок проведения инвентаризации продуктов и тары в кладовой, Товарные потери и порядок их списания.	2		
	Самостоятельная работа обучающихся	-		
Тема 2.2 Ценообразование и калькуляция на предприятиях общественного питания	Содержание	10/8	ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1 ПК 5.3-5.5 ОК03 ОК05	Н 1.3.03 У 3.1.03 У 3.3.15 У 3.4.28 У 3.5.23 У 3.6.26 У 4.2.28 У 5.4.19 У 5.5.19 Уо 05.01
	1. Понятие о цене. Виды цен. План-меню.	2		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	8		
	Практическое занятие 7 Расчет необходимого количества продуктов	2		
	Практическое занятие 8 Решение практических заданий со Сборником рецептов	2		
	Практическое занятие 9 Составление калькуляционных карточек. Расчет продажной цены	2		

	Практическое занятие 10 Порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства	2		Зо 03.01 Зо 05.02
	Самостоятельная работа обучающихся	-		
Тема 2.3 Учет продуктов на производстве, отпуске и реализации продукции.	Содержание	8/6	ОК02 ОК03 ОК05	Уо 05.01 Зо 02.01 Зо 03.01 Зо 05.02
	1. Учет денежных средств и расчетных операций.	2		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	6		
	Практическое занятие 11. Документальное оформление поступления сырья на производство.	2		
	Практическое занятие 12 Составление отчетности о реализации и отпуске изделий кухни. Порядок списания соли и специй	2		
	Практическое занятие 13 Изучение особенностей учета сырья и готовых изделий в различных структурных подразделениях предприятия общественного питания	2		
	Самостоятельная работа обучающихся	-		
Промежуточная аттестация		-		
Всего:		36		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Социально-экономических дисциплин», оснащенный оборудованием в соответствии с п. 6.1.2.1 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. 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/146805> (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 PROФобразование: [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: федеральный закон.
2. Гражданский кодекс Российской Федерации: официальный 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	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 практической работы (докладов, рефератов, и т.д.)

движения материальных ценностей; источники поступления продуктов и тары; правила оприходования товаров и тары материально-ответственными лицами, реализованных и отпущенных товаров; методику осуществления контроля за товарными запасами; понятие и виды товарных потерь, методику их списания; методику проведения инвентаризации и выявления ее результатов; понятие материальной ответственности, ее документальное оформление, отчетность материально-ответственных лиц; порядок оформления и учета доверенностей; ассортимент меню и цены на готовую продукцию на день принятия платежей; правила торговли; виды оплаты по платежам; виды и правила осуществления кассовых операций; правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты; правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;		
Умения: оформлять документы первичной отчетности и вести учет сырья, готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве, оформлять документы	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям. Адекватность, оптимальность выбора	Текущий контроль: защита отчетов по практическим занятиям; оценка заданий для практической работы экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в

первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организациипитания; составлять товарный отчет за день; - определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья; - составлять план-меню, работать со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико - технологическими картами; - рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки; - участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве; - пользоваться контрольно-кассовыми машинами или средствами атвтоматизации при расчетах с потребителями; - принимать оплатууналичными деньгами; - принимать и оформлятьбезналичные платежи; составлять отчеты по платежам	способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. Точность оценки. -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д.	процессе практических занятий

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.05 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.05 Охрана труда»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОП.05 Охрана труда» является обязательной частью общепрофессионального цикла ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по профессии 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	Код умений	Умения	Код знаний	Знания
ПК 1.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	У 1.1.01	визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием;	З 1.1.01	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
	У 1.1.02	выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;	З 1.1.02	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
	У 1.1.04	безопасно править кухонные ножи;	З 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;
	У 1.1.05	соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов;	З 1.1.05	возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;
	У 1.1.08	включать и подготавливать к работе технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;	З 1.1.08	правила утилизации отходов;

	У 1.1.09	соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда;	З 1.1.09	виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;
ПК 1.2 Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика	У 1.2.01	распознавать недоброкачественные продукты;	З 1.2.01	требования охраны труда, пожарной, электробезопасности в организации питания;
	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;	З 1.2.02	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
ПК 1.3 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья	У 1.3.01	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;	З 1.3.01	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
	У 1.3.02	выбирать, подготавливать пряности и приправы, хранить пряности и приправы в измельченном виде;	З 1.3.02	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
ПК 1.4 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика	У 1.4.01	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;	З 1.4.01	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
	У 1.4.02	выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции;	З 1.4.02	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
ПК 3.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для	У 3.1.01	выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и	З 3.1.01	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;

приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами		регламентами, стандартами чистоты;		
	У 3.1.02	проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;	З 3.1.02	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
	У 3.1.11	соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда;	З 3.1.11	виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;
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	У 4.1.01	выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;	З 4.1.01	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
	У 4.1.11	соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда;	З 4.1.11	способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;
ПК 5.1 Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	У 5.1.01	выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;	З 5.1.01	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
	У 5.1.12	соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда;	З 5.1.12	способы и правила порционирования (комплектования), укладки, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно	Уо 01.01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте	Зо 01.01	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить
	Уо 01.02	анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части	Зо 01.02	основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в

к различным контекстам				профессиональном и/или социальном контексте
	Уо 01.03	определять этапы решения задачи	Зо 01.03	алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях
	Уо 01.04	выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы	Зо 01.04	методы работы в профессиональной и смежных сферах;
	Уо 01.05	составлять план действия	Зо 01.05	структуру плана для решения задач
	Уо 01.06	определять необходимые ресурсы	Зо 01.06	порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности руководителем	Уо 02.01	определять задачи для поиска информации;	Зо 02.01	номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности;
	Уо 02.02	определять необходимые источники информации;	Зо 02.02	приемы структурирования информации;
	Уо 02.03	планировать процесс поиска;	Зо 02.03	формат оформления результатов поиска информации
ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	Уо 03.01	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;	Зо 03.01	содержание актуальной нормативно-правовой документации
	Уо 03.02	применять современную научную профессиональную терминологию;	Зо 03.02	современная научная и профессиональная терминология
ОК 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством клиентами	Уо 04.01	организовывать работу коллектива и команды	Зо 04.01	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности
	Уо 04.02	взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	Зо 04.02	основы проектной деятельности
ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	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

ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	Уо 06.01	понимать и описывать значимость своей профессии;	Зо 06.01	сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Уо 07.01	соблюдать нормы экологической безопасности	Зо 07.01	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности
	Уо 07.02	определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии	Зо 07.02	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	Уо 08.02	применять рациональные приёмы двигательных функций в профессиональной деятельности	Зо 08.02	основы здорового образа жизни
	Уо 08.03	пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной профессии	Зо 08.03	условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии
ОК 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	Уо 09.01	применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;	Зо 09.01	современные средства и устройства информатизации;
ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном	Уо 10.01	понимать общий смысл чётко произнесённых высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы;	Зо 10.01	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;

и иностранных языках	Уо 10.02	участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;	Зо 10.02	основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика);
ОК 11 Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	Уо 11.01	рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования;	Зо 11.01	основы предпринимательской деятельности основы финансовой грамотности

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	26
в т. ч.:	
теоретическое обучение	10
практические занятия (<i>если предусмотрено</i>)	26
<i>Самостоятельная работа</i>	-
Промежуточная аттестация	-

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы	Код Н/У/З
1	2	3	4	5
Раздел 1. Законодательные положения по охране труда и производственной экологии		14		
Тема 1.1. Основные законодательные положения и организация охраны труда	Содержание	2/4	ПК 1.1- ПК 1.3 ОК 01-ОК 03	Уо01.01- Уо01.06 Уо02.01-Уо 02.03 Уо03.01- Уо03.02 Зо01.01-Зо01.06 Зо02.01-Зо02.03 Зо03.01-Зо03.02 Н 1.1.01, Н 1.2.01 Н 1.3.03 У 1.1.01-У 1.2.09 У 1.2.01-У 1.2.02 У 1.3.01-У 1.3.02 З 1.1.01-З 1.1.09 З 1.2.01-З 1.2.02 З 1.3.01-З 1.3.02
	1. Основные понятия в области охраны труда. Предмет, цели и задачи. Основные документы, регламентирующие охрану труда. Рабочее время и время отдыха. Организация работы по охране труда. Ответственность за нарушения законодательных и иных нормативных актов по охране труда. Надзор и контроль по охране труда. Основные законодательные положения по производственной экологии.	2		
	В том числе практических занятий	4		
	1.Изучение Федеральных законов и нормативно-технических документов в области охраны труда	2		
	2.Правовые и организационные вопросы охраны труда.	2		
	Содержание	2/6	ПК 1.2 ПК 1.4-ПК 1.5	Уо02.01- Уо 02.03

Тема 1.2. Производственный травматизм	1.Причины профессиональных заболеваний и травматизма. Расследование и учёт несчастных случаев на производстве. Организация обучения работающих безопасности труда. Анализ производственного травматизма на предприятии. Определение коэффициентов травматизма: общего, частоты, тяжести.	2	ОК 02-ОК 06 ОК 09	Уо03.01- Уо03.02 Уо04.01- Уо04.02 Уо05.01, Уо06.01, Уо09.01 Зо02.01-Зо02.03 Зо03.01-Зо03.02 Зо04.01-Зо04.02 Зо05.01, Зо06.01, Зо09.01 Н 1.2.01 У1.2.01-У 1.2.02 У 1.4.01-У 1.4.02 У 1.5.01-У 1.5.08 З 1.2.01-З 1.2.02 З 1.4.01-З 1.4.02 З 1.5.01-З 1.5.08
	В том числе практических занятий	6		
	1.Анализ производственного травматизма на предприятии. Определение коэффициентов травматизма: общего, частоты, тяжести.	2		
	2. Производственный травматизм и средства индивидуальной защиты.	2		
	3. Оформление актов о несчастном случае на производстве.	2		
Раздел2. Производственная санитария		8		
Тема 2.1 Вредные производственные факторы и меры защиты.	Содержание	2/4	ПК 1.4 ПК 3.1 ПК 4.1 ОК 02-ОК 08	Уо02.01- Уо 02.03 Уо03.01- Уо03.02 Уо04.01- Уо04.02 Уо05.01 Уо06.01 Уо07.01- Уо07.02 Уо08.02- Уо08.03 Зо02.01-Зо02.03 Зо03.01-Зо03.02 Зо04.01-Зо04.02 Зо05.01, Зо06.01 Зо07.01-Зо07.02
	1.Виды и характеристика вредных производственных факторов. Гигиенические критерии оценки условий труда. Шум и вибрация. ЭМИ. Санитарно-гигиенические условия и физиологические особенности труда. Отопление, вентиляция и кондиционирование воздуха.	2		
	В том числе практических занятий	4		
	1.Определение параметров микроклимата на рабочем месте.Освещение.	2		

	2.Классификация и характеристика негативных факторов, их воздействие на человека.	2		Зo08.02-Зo08.03 Н 1.4.03, Н 3.1.02 Н 3.1.03, Н 4.1.01 У 1.4.01-У 1.4.02 У 3.1.01-У 3.1.02 У 3.1.11, У 4.1.01 У 4.1.11 З 1.4.01-З 1.4.02 З 3.1.01-З 3.1.02 З 3.1.11, З 4.1.01, З 4.1.11
Раздел 3. Техника безопасности		8		
Тема 3.1. Электробезопасность	Содержание	2/8	ПК 1.4 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1 ОК 02 ОК 04-ОК 07 ОК 10	Уo02.01- Уo 02.03 Уo03.01- Уo03.02 Уo04.01- Уo04.02 Уo05.01 Уo06.01 Уo07.01- Уo07.02 Уo10.01-Уo10.02 Зo02.01-Зo02.03 Зo03.01-Зo03.02 Зo04.01-Зo04.02 Зo05.01, Зo06.01 Зo07.01-Зo07.02 Зo10.01-Зo10.02 Н 1.4.03, Н 3.1.02 Н 3.1.03, Н 4.1.01, Н 5.1.01 У 1.4.01-У 1.4.02 У 3.1.01-У 3.1.02 У 3.1.11, У 4.1.01, У 4.1.11
	1.Опасность поражения и действие электрического тока на человека. Технические способы и средства защиты от поражения электрическим током. Организационные и технические мероприятия по обеспечению электробезопасности.	2		
	Тематика практических занятий	4		
	1.Электробезопасность на предприятии.	2		
	2.Оказание первой помощи при поражении электрическим током	2		
Тема 3.2. Техника безопасности при работе с весоизмерительным и	Тематика практических занятий	4		
	1.Весоизмерительное оборудование. Контрольно-кассовое оборудование.	2		
	2.Эксплуатация электрооборудования, механического, теплового, холодильного,	2		

контрольно-кассовым оборудованием.	весомизмерительного и контрольно-кассовых машин с соблюдением правил техники безопасности.			У 5.1.01, У 5.1.12 З 1.4.01-З 1.4.02 З 3.1.01-З 3.1.02 З 3.1.11, З 4.1.01, З 4.1.11 З 5.1.01, З 5.1.12
Раздел 4. Пожарная безопасность		6		
Тема 4.1 Организация пожарной охраны.	Содержание	2/4	ПК 1.1- ПК 1.4 ОК 01-ОК 03 ПК 3.1 ОК 11	Уо01.01- Уо01.06 Уо02.01- Уо 02.03 Уо03.01- Уо03.02 Уо11.01 Зо01.01-Зо01.06 Зо02.01-Зо02.03 Зо03.01-Зо03.02 Зо11.01 Н 1.1.01, Н 1.2.01, Н 1.3.03 Н 1.4.03, Н 3.1.03 У 1.1.01-У 1.2.09 У 1.2.01-У 1.2.02 У 1.3.01-У 1.3.02 У 1.4.01-У 1.4.02, У 3.1.01 З 1.1.01-З 1.1.09 З 1.2.01-З 1.2.02 З 1.3.01-З 1.3.02 З 1.4.01-З 1.4.02, З 3.1.01
	1.Организация пожарной охраны на ПОП. Классификация объектов по степени пожарной опасности. Противопожарная профилактика, пожарная безопасность на территории предприятия и в цехе, при выполнении работ, средства пожаротушения. Пожарная сигнализация. Действия в случае пожара.	2		
	Тематика практических занятий	4		
	1.Изучение устройства и овладение приёмами эксплуатации средств тушения пожаров, пожарной сигнализации и связи.	2		
	2.Изучение и работа с огнетушителями на модельном очаге пожара.	2		
Самостоятельная учебная работа обучающегося		-		
Промежуточная аттестация		-		
Всего:		36		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

- Кабинет «Кабинет охраны труда и безопасности жизнедеятельности»,
наименование кабинета из указанных в п.6.1 ОПОП-П

оснащённый в соответствии с п. 6.1.2.1 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. Калинина В.М. Охрана труда в организациях питания / В.М. Калинина. – Москва: Академия, 2020. – 320 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.

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. 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.
3. Карнаух, Н. Н. Охрана труда: учебник для среднего профессионального образования / Н. Н. Карнаух. — Москва: Издательство Юрайт, 2020. — 380 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02527-9. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/450689> (дата обращения: 01.11.2021).

4. 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.

5. 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. Охрана труда в торговле. Практикум. Учебное пособие для студ. учреждений сред. проф. образования – 2-е изд.стер.– М.: Издательский центр «Академия», 2014.– 160с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
Знание: -системы управления охраной труда в организации; -законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации; -обязанности работников в области охраны труда; -фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда; -возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом); -порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала); -порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты	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 самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования
Умения: -выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности; -использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности; -участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности; -проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники	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 т.д.	Текущий контроль: - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям; - оценка заданий для самостоятельной работы, Промежуточная аттестация: - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете

безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ; -разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда; -вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда; -вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки её заполнения и условия хранения.		

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП. 07 Иностранный язык в профессиональной деятельности»

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 образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер».

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 09., ПК 1.3, ПК 2.2, ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 2.7, ПК 2.8, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5, ПК 3.6, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5, ПК 5.3, ПК 5.4, ПК 5.5.

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
ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Уо 02.02	Определять необходимые источники информации	Зо 02.02	Приемы структурирования информации
	Уо 02.03	Планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию		
	Уо 02.04	Выделять наиболее значимое в перечне информации		
	Уо 02.06	Оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач		
ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Уо 04.01	Организовывать работу коллектива и команды	Зо 04.01	Взаимодействовать в коллективе, принимать участие в диалогах на общие и профессиональные темы;
	Уо04.02	Применять различные формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии;	Зо 04.02	Знать правила речевого этикета и социокультурные нормы общения на иностранном языке;

ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на иностранном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	Уо 05.01	Уметь грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике	Зо 05.01	Знать особенности социального и культурного контекста
			Зо 05.02	Знать правила оформления документов и построения устных сообщений
ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Уо 09.01	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы	Зо 09.01	Знать правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы
	Уо 09.02	Участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы	Зо 09.02	Основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)
	Уо 09.03	Строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности	Зо 09.03	Лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности
	Уо 09.04	Кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые)	Зо 09.04	Особенности произношения
	Уо 09.05	Писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	Зо 09.05	Знать правила чтения текстов профессиональной направленности
ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья	У 2.3.18	Владеть профессиональной терминологией, в том числе на иностранном языке.	З 2.3.13	базовый словарный запас на иностранном языке
ПК 2.2. Управлять работой специалистов по обслуживанию потребителей.	У2.2.01	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на общие и базовые	З.2.2.01	Знать лексический минимум основных технологических операций и режимов работы технологического

		профессиональные темы;		оборудования по производству хлеба, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	У2.2.02	Переводить иностранные тексты профессиональной направленности (со словарем); самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас	3.2.2.02	Знать общеупотребительные глаголы (общая и профессиональная лексика); правила чтения текстов профессиональной направленности; правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;
ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента			3.2.5.22	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 ассортимента			3 2.6.17	базовый словарный запас на иностранном языке
ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента			3 2.7.22	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			3 2.8.18	базовый словарный запас на иностранном языке

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента			3 3.3.02	базовый словарный запас на иностранном языке
ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента			3 3.4.20	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			3 3.5.18	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			3 3.6.19	базовый словарный запас на иностранном языке
ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента			3 4.2.15	базовый словарный запас на иностранном языке
ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента			3 4.3.14	базовый словарный запас на иностранном языке
ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента			3 4.3.16	базовый словарный запас на иностранном языке

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента			3 4.5.15	базовый словарный запас на иностранном языке
ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента			3 5.3.16	базовый словарный запас на иностранном языке
ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента			3 5.4.15	базовый словарный запас на иностранном языке
ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента			3 5.5.16	базовый словарный запас на иностранном языке

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	
теоретическое обучение	-
практические занятия	36
<i>Самостоятельная работа</i>	-
Промежуточная аттестация	Итоговый опрос

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, формирование которых способствует элемент программы	Код Н/У/З	
1	2	3	4	5	
		36/36			
Раздел I Обслуживающий персонал	Содержание учебного материала	12	ОК 02	Уо 02.02	Зо 02.02
	Введение лексических единиц, основные термины по теме; Чтение и обсуждение текста. Поиск и выделение основной информации. Высказывание своего мнения по поводу прочитанного. Ответы на вопросы. Грамматический материал: Настоящее продолженное время.		ОК 04	Уо 02.03	Зо 04.01
			ОК 05	Уо 02.04	Зо 04.02
			ОК09	Уо 02.06	Зо 05.01
			ПК 2.2	Уо 04.01	Зо 05.02
			ПК 2.6	Уо04.02	Зо 09.01
			ПК 2.7	Уо 05.01	Зо 09.02
			ПК 2.8	Уо 09.01	Зо 09.03
	В том числе практических занятий	12	ПК 3.3	Уо 09.02	Зо 09.04
	Тема 1.1 Инструктаж по ТБ. Рабочий день официанта.	2	ПК 3.4	Уо 09.03	Зо 09.05
	Тема1.2 Характеристика официантов.	2	ПК 3.5	Уо 09.04	3 2.2.01
	Тема 1.3 Внешний вид официантов.	2	ПК 3.6	Уо 09.05	3 2.2.02
	Тема.1.4 Обслуживающий персонал.	2		У2.2.01	3 2.3.13
	Тема 1.5 От чего зависит репутация предприятий общественного питания.	2		У2.2.02	3 2.6.17
	Тема 1.6 Повторительно-обобщающий урок по теме.	2		У 2.3.18	3 2.7.22
					3 2.8.18
					3 3.3.02
					3 3.4.20
					3 3.5.18
Раздел II	Содержание учебного материала	12	ОК 02	Уо 02.02	Зо 02.02

Как накрывать на стол	Лексический материал: -основные лексические единицы по теме; -основные термины по теме; -требования при составлении инструкций. Грамматический материал: Будущее продолженное время.		ОК 04 ОК 05 ОК09 ПК 2.2 ПК 4.3 ПК 4.4 ПК4.5 ПК5.3 ПК 5.4 ПК 5.5	Уо 02.03 Уо 02.04 Уо 02.06 Уо 04.01 Уо04.02 Уо 05.01 Уо 09.01 Уо 09.02 Уо 09.03 Уо 09.04 Уо 09.05 У2.2.01 У2.2.02	Зо 04.01 Зо 04.02 Зо 05.01 Зо 05.02 Зо 09.01 Зо 09.02 Зо 09.03 Зо 09.04 Зо 09.05 З 2.2.01 З 2.2.02 З 4.2.15 З 4.3.14 З 4.3.16 З 4.5.15 З 5.3.16 З 5.4.15 З 5.5.16
	В том числе практических занятий	12			
	Тема 2.1 Правила сервировки стола.	2			
	Тема 2.2 Приборы, для сервировки стола.	2			
	Тема 2.3 Сервировка стола к завтраку.	2			
	Тема 2.4 Сервировка стола к обеду.	2			
	Тема 2.5 Составление тематических ситуаций по теме.	2			
	Тема 2.6 После текстовые задания для обсуждения информации.	2			
Раздел III Особенности национальной кухни в Англии	Содержание учебного материала	12	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК09 ПК 2.2 ПК 4.3 ПК 4.4 ПК4.5 ПК5.3 ПК 5.4 ПК 5.5	Уо 02.02 Уо 02.03 Уо 02.04 Уо 02.06 Уо 04.01 Уо04.02 Уо 05.01 Уо 09.01 Уо 09.02 Уо 09.03 Уо 09.04 Уо 09.05 У2.2.01 У2.2.02	Зо 02.02 Зо 04.01 Зо 04.02 Зо 05.01 Зо 05.02 Зо 09.01- Зо 09.05 З 2.2.01 З 2.2.02 З 4.2.15 З 4.3.14 З 4.3.16 З 4.5.15 З 5.3.16 З 5.4.15 З 5.5.16
	Введение лексических единиц по теме. Выполнение заданий. Применение знаний на практике. Грамматический материал: -употребление оборота «to be going to» -употребление настоящего времени вместо будущего в придаточных предложениях времени и условия.				
	В том числе практических занятий	12			
	Тема 3.1 Еда в Англии.	2			
	Тема 3.2 Пятичасовой чай.	2			
	Тема 3.3 Завтрак в ресторане.	2			
	Тема 3.4 Еда в кафе.	2			
	Тема 3.5 Хорошие манеры.	2			
	Тема. 3.6 Итоговый опрос	2			
Всего:		36			

Тематический план учебной дисциплины

Раздел	№ урока	Название тем	Кол-во часов
1	2	3	4
I	Обслуживающий персонал		12
	1-2	Инструктаж по ТБ. Рабочий день официанта.	2
	3-4	Характеристика официантов.	2
	5-6	Внешний вид официантов.	2
	7-8	Обслуживающий персонал.	2
	9-10	От чего зависит репутация предприятий общественного питания.	2
	11-12	Повторительно-обобщающий урок по теме	2
II	Как накрывать на стол		12
	13-14	Правила сервировки стола.	2
	15-16	Приборы, для сервировки стола.	2
	17-18	Сервировка стола к завтраку.	2
	19-20	Сервировка стола к обеду.	2
	21-22	Составление тематических ситуаций по теме.	2
	23-24	После текстовые задания для обсуждения информации.	2
III	Особенности национальной кухни в Англии		12
	25-26	Еда в Англии.	2
	27-28	Пятичасовой чай.	2
	29-30	Завтрак в ресторане.	2
	31-32	Еда в кафе.	2
	33-34	Хорошие манеры.	2
	35-36	Итоговый опрос	2

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Иностранного языка», оснащённый в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по профессии.

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. 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. Агабекян И.П. Английский язык для ссузов. Учебное пособие по иностранным языкам для средних специальных учебных заведений. Издательство: Проспект, 2021 г.- 280с.

2. Агабекян И.П. Английский язык в сфере обслуживания / И.П. Агабекян. – изд.2-е, стер. Ростов н/Д: Феникс, 2020. – 377с.

3. Английский язык для пищевых вузов и колледжей, Пушнова П.М., Стороженко В.А., Тяпкина А.С. Учебное пособие по английскому языку для студентов вузов и колледжей. — 2-е изд., испр. — М.: Высшая школа, 2019. — 94 с.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Буренко, Л. В. Грамматика английского языка. Grammar in Levels Elementary – Pre-Intermediate: учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. В. Буренко, О. С. Тарасенко, Г. А. Краснощекова; под общей редакцией Г. А. Краснощевой. — Москва: Юрайт, 2020. — 227 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-9916-9261-8. — URL: <https://urait.ru/bcode/452909> (дата обращения: 23.08.2021). — Режим доступа: Электронно-библиотечная система Юрайт. - Текст: электронный

2. Голубев, А.П. Английский язык для всех специальностей + Приложение: учебник / Голубев А.П., Балюк Н.В., Смирнова И.Б. — Москва: КноРус, 2021. — 385 с. — ISBN 978-5-406-08132-7. — URL: <https://book.ru/book/939214> (дата обращения: 19.08.2021). — Режим доступа: Электронно-библиотечная система BOOK.RU. - Текст: электронный.

3. Карпова, Т.А. English for Colleges = Английский язык для колледжей. Практикум + Приложение: тесты: учебно-практическое пособие / Карпова Т.А., Восковская А.С., Мельничук М.В. — Москва: КноРус, 2020. — 286 с. — (СРЕДНЕЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАНИЕ). — ISBN 978-5-406-07527-2. — URL: <https://book.ru/book/932751> (дата обращения: 24.03.2020). — Режим доступа: Электронно-библиотечная система BOOK.RU. - Текст: электронный.

4. Кохан, О. В. Английский язык для технических специальностей: учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Кохан. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2019. — 226 с. — (Профессиональное образование). — ISBN

978-5-534-08983-7. — URL: <https://urait.ru/bcode/437135> (дата обращения: 23.08.2021). — Режим доступа: Электронно-библиотечная система Юрайт. - Текст: электронный.

5. Кузьменкова, Ю. Б. Английский язык для технических колледжей (А1): учебное пособие для среднего профессионального образования / Ю. Б. Кузьменкова. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 207 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12346-3. — URL: <https://urait.ru/bcode/475659> (дата обращения: 23.08.2021). — Режим доступа: Электронно-библиотечная система Юрайт. - Текст: электронный.

6. Литвинская, С. С. Английский язык для технических специальностей: учебное пособие / С. С. Литвинская. — Москва: ИНФРА-М, 2020. — 252 с. — (Среднее профессиональное образование). — ISBN 978-5-16-014535-8. — URL: <https://znanium.com/catalog/product/989248> (дата обращения: 19.08.2021). — Режим доступа: по подписке. — Текст: электронный.

1.2.3. Дополнительные источники

1. Проект Английский язык онлайн - Native English: сайт. — Москва, 2003. — URL: <http://engv.ru/category/ptoiznoshenie> (дата обращения: 23.08.2021). — Текст: электронный.

2. Информационно-образовательный портал по английскому языку Study.ru: сайт. — URL: <https://www.mystudy.ru> — (дата обращения: 23.08.2021). — Текст: электронный.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины		
лексический и грамматический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; лексический и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода текстов профессиональной направленности (со словарем); общеупотребительные глаголы (общая и профессиональная лексика); правила чтения текстов профессиональной направленности; правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; правила речевого этикета и социокультурные нормы общения на иностранном языке; формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии	владеет лексическим и грамматическим минимумом, относящимся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; владеет лексическим и грамматическим минимумом, необходимым для чтения и перевода текстов профессиональной направленности (со словарем); демонстрирует знания при употреблении глаголов (общая и профессиональная лексика); демонстрирует знания правил чтения текстов профессиональной направленности; демонстрирует способность построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; демонстрирует знания правил речевого этикета и социокультурных норм общения на иностранном языке; демонстрирует знания форм и видов устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии	Письменный и устный опрос. Тестирование. Дискуссия. Выполнение упражнений. Составление диалогов; Участие в диалогах, ролевых играх. Практические задания по работе с информацией, документами, профессиональной литературой
Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины		
строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; взаимодействовать в коллективе, принимать участие в диалогах на общие и профессиональные темы; применять различные формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном	строит простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; взаимодействует в коллективе, принимает участие в диалогах на общие и профессиональные темы; применяет различные формы и виды устной и письменной коммуникации на	Дискуссия. Выполнение упражнений. Составление диалогов; Участие в диалогах, ролевых играх. Практические задания по работе с информацией,

языке при межличностном и межкультурном взаимодействии; понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на общие и базовые профессиональные темы; понимать тексты на базовые профессиональные темы; составлять простые связные сообщения на общие или интересующие профессиональные темы; общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы; переводить иностранные тексты профессионально направленности (со словарем); самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас	иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии; понимает общий смысл четко произнесенных высказываний на общие и базовые профессиональные темы; понимает тексты на базовые профессиональные темы; составляет простые связные сообщения на общие или интересующие профессиональные темы; общается (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы; переводит иностранные тексты профессионально направленности (со словарем); совершенствует устную и письменную речь, пополняет словарный запас	документами, профессиональной литературой

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.08 Безопасность жизнедеятельности

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 «ОП.08 Безопасность жизнедеятельности» 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 01-10.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ОК	Код умений	Умения	Код знаний	Знания
ОК 1 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Уо 01.01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте	Зо 01.01	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить
	Уо 01.02	анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части	Зо 01.02	основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте
	Уо 01.03	определять этапы решения задачи	Зо 01.03	алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях
	Уо 01.04	выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы	Зо 01.04	методы работы в профессиональной и смежных сферах;
	Уо 01.05	составлять план действия	Зо 01.05	структуру плана для решения задач
	Уо 01.06	определять необходимые ресурсы	Зо 01.06	порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности

	Уо 01.07	владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах		
	Уо 01.08	реализовывать составленный план		
ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности руководителем	Уо 02.01	определять задачи для поиска информации;	Зо 02.01	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности;
	Уо 02.02	определять необходимые источники информации;		
	Уо 02.04	структурировать получаемую информацию;		
	Уо 02.06	оценивать практическую значимость результатов поиска;		
ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	Уо 03.01	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;	Зо 03.01	содержание актуальной нормативно-правовой документации
	Уо 03.02	применять современную научную профессиональную терминологию;	Зо 03.02	современная научная и профессиональная терминология
ОК 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	Уо 04.02	взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности		
ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	Уо 06.01	понимать и описывать значимость своей профессии;	Зо 06.01	сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей
			Зо 06.02	значимость профессиональной деятельности по профессии
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Уо 07.01	соблюдать нормы экологической безопасности	Зо 07.01	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности

ОК 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	Уо 09.01	применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;	Зо 09.01	современные средства и устройства информатизации;
ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранных языках	Уо 10.04	кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);	Зо 10.05	правила чтения текстов профессиональной направленности
	Уо 10.05	писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы		

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	16
практические занятия	18
самостоятельная работа	-
Промежуточная аттестация: 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	4	
Раздел I. Гражданская оборона		4/0		
Тема 1.1. Организация гражданской обороны	Содержание учебного материала	2	ОК 01-ОК 04, ОК 06, ОК 07, ОК 09, ОК 10	Уо 01.01 Уо 01.02 Уо 01.03 Уо 01.04 Уо 01.05 Уо 01.06 Уо 01.07 Уо 01.08 Зо 01.01 Зо 01.02 Зо 01.03 Зо 01.04 Зо 01.05 Зо 01.06 Уо 02.01 Уо 02.02 Уо 02.04 Уо 02.06
	Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций. Ядерное, химическое и биологическое оружие, средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения. Приборы радиационной и химической разведки и контроля Правила поведения и действия людей в зонах радиоактивного, химического заражения и в очаге биологического поражения	2		
Тема 1.2. Защита населения и территорий при стихийных бедствиях, авариях (катастрофах). Обеспечение безопасности при неблагоприятной экологической, социальной обстановке	Содержание учебного материала	2	ОК 01-ОК 04, ОК 06, ОК 07, ОК 09, ОК 10	Зо 02.01 Уо 03.01 Уо 03.02 Зо 03.01 Зо 03.02 Уо 04.02 Зо 06.01 Зо 06.02 Уо 06.01 Уо 07.01 Зо 07.01 Уо 09.01 Зо 09.01 Уо 10.04 Уо 10.05 Зо 10.05
	Защита населения и территорий при стихийных бедствиях Защита населения и территорий при авариях (катастрофах) Обеспечение безопасности при неблагоприятной экологической обстановке Обеспечение безопасности при эпидемии Обеспечение безопасности при нахождении на территории ведения боевых действий и во время общественных беспорядков, при обнаружении подозрительных предметов, угрозе совершения и совершённом теракте, в случае захвата заложником	2		

Раздел 2. Основы медицинских знаний и здорового образа жизни		4/2		
Тема 2.1.	Содержание учебного материала	4/2	ОК 01-ОК 04, ОК 06, ОК 07, ОК 09, ОК 10	Уо 01.01 Уо 01.02 Уо 01.03 Уо 01.04 Уо 01.05 Уо 01.06 Уо 01.07 Уо 01.08 Зо 01.01 Зо 01.02 Зо 01.03 Зо 01.04 Зо 01.05 Зо 01.06 Уо 02.01 Уо 02.02 Уо 02.04 Уо 02.06 Зо 02.01 Уо 03.01 Уо 03.02 Зо 03.01 Зо 03.02 Уо 04.02 Зо 06.01 Зо 06.02 Уо 06.01 Уо 07.01 Зо 07.01 Уо 09.01 Зо 09.01 Уо 10.04 Уо 10.05 Зо 10.05
Основы медицинских знаний. Здоровый образ жизни и его составляющие	Здоровье человека и здоровый образ жизни. Здоровье – одна из основных ценностей человека. Здоровье физическое и духовное, их взаимосвязь и влияние на жизнедеятельность человека. Общественное здоровье. Правильное чередование физических и умственных нагрузок. Рациональный режим дня. Факторы, формирующие здоровье, и факторы, разрушающие здоровье. Вредные привычки и их влияние на здоровье, профилактика злоупотребления психоактивными веществами. Правовые основы оказания первой медицинской помощи. Первая медицинская помощь при ранениях. Виды ран и общие правила оказания первой медицинской помощи Общие сведения о ранах, осложнениях ран, способах остановки кровотечения и обработки ран Порядок наложения повязки при ранениях головы, туловища, верхних и нижних конечностей Первая (доврачебная) помощь при ушибах, переломах, вывихах, растяжениях связок и синдроме длительного сдавливания, при ожогах, поражении электрическим током, при утоплении, перегревании, переохлаждении организма, при обморожении и общем замерзании, при отравлениях, при клинической смерти	2		
	В том числе практических занятий	2		
	1. Отработка умений при оказании первой (доврачебной) помощи	2		
Раздел 3. Основы военной службы		26/16	ОК 01-ОК 04, ОК 06, ОК 07, ОК 09, ОК 10	Уо 01.01 Уо 01.02 Уо 01.03 Уо 01.04 Уо 01.05 Уо 01.06 Уо 01.07 Уо 01.08 Зо 01.01 Зо 01.02 Зо 01.03 Зо 01.04 Зо 01.05 Зо 01.06 Уо 02.01 Уо 02.02
Тема 3.1. Основы обороны государства. Военная доктрина Российской Федерации	Содержание учебного материала	10		
	Гражданская оборона — составная часть обороноспособности страны. Гражданская оборона, ее структура и цели и задачи по защите населения от опасностей, возникающих при ведении военных действий или вследствие этих действий	2		
	Вооруженные Силы РФ основа обороны РФ	2		

	Функции и основные задачи современных Вооруженных Сил России, их роль в системе обеспечения национальной безопасности страны. Состав и структура Вооруженных сил России			Уо 02.04Уо 02.06 Зо 02.01 Уо 03.01 Уо 03.02 Зо 03.01 Зо 03.02 Уо 04.02 Зо 06.01 Зо 06.02 Уо 06.01 Уо 07.01 Зо 07.01 Уо 09.01 Зо 09.01 Уо 10.04 Уо 10.05 Зо 10.05
	Организация и порядок призыва граждан на военную службу, и поступление на нее в добровольном порядке	2		
	Терроризм как серьезная угроза национальной безопасности России	2		
	Проявление терроризма в России. Виды терроризма. Борьба с терроризмом. Террористические организации	2		
	В том числе практических занятий	16		
	1. Подготовка данных использования инженерных сооружений для защиты работающих и населения от чрезвычайных ситуаций	2		
	2. Организация получения средств индивидуальной защиты в чрезвычайных ситуациях	2		
	3. Изучение материальной части, сборка, разборка автомата	2		
	4. Изучение материальной части, сборка, разборка автомата	2		
	5. Отработка строевой стойки и поворотов на месте. Повороты в движении.	2		
	6. Отработка строевой стойки и поворотов на месте. Повороты в движении.	2		
Промежуточная аттестация	7. Построение и отработка движения походным строем	2		
	8. Отработка движений строевым и походным шагом, бегом, шагом на месте	2		
	Дифференцированный зачет	2		
Всего:		36		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет охраны труда и безопасности жизнедеятельности, оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по профессии.

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. 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 и электронные издания

1. Безопасность жизнедеятельности: учебник и практикум для среднего профессионального образования / С. В. Абрамова [и др.]; под общей редакцией В. П. Соломина. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 399 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02041-0. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/489702> (дата обращения: 17.01.2022).

2. Безопасность жизнедеятельности: учебник и практикум для среднего профессионального образования / С. В. Абрамова [и др.]; под общей редакцией В. П. Соломина. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 399 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02041-0. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/489702> (дата обращения: 17.01.2022).

3. Безопасность жизнедеятельности: учебник и практикум для среднего профессионального образования / С. В. Абрамова [и др.]; под общей редакцией В. П. Соломина. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 399 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02041-0. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/489702> (дата обращения: 17.01.2022).

4. Белов, С. В. Безопасность жизнедеятельности и защита окружающей среды (техносферная безопасность) в 2 ч. Часть 2: учебник для среднего профессионального образования / С. В. Белов. — 5-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 362 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-9916-9964-8. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/492045> (дата обращения: 17.01.2022).

5. Беляков, Г. И. Основы обеспечения жизнедеятельности и выживание в чрезвычайных ситуациях: учебник для среднего профессионального образования / Г. И. Беляков. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 354 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-03180-5. — Текст:

электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/491016> (дата обращения: 17.01.2022).

6. 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.

7. 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: 17.01.2022).

8. Косолапова, Н. В. Безопасность жизнедеятельности: учебник для СПО / Э.А. Арустамов, Н.В. Косолапова, Н.А. Прокопенко, Г.В. Гуськов. — Москва: Академия, 2020. — 208 с.

9. [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>](#)

10. [Михаилиди, А. М. Безопасность жизнедеятельности и охрана труда на производстве : учебное пособие для СПО / А. М. Михаилиди. — Саратов, Москва : Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2021. — 111 с. — ISBN 978-5-4488-0964-4, 978-5-4497-0809-0. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : \[сайт\]. — URL: <https://profspo.ru/books/100492>](#)

11. Основы безопасности жизнедеятельности: учебник для СПО / Н.В. Косолапова, Н.А. Прокопенко. — Москва: Академия, 2021. — 368 с.

12. 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: Издательство Юрайт, 2022. — 212 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09079-6. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/491731> (дата обращения: 17.01.2022).

3.2.2. Дополнительные источники

1. Официальный сайт МЧС РФ [Электронный ресурс]. — URL: <https://www.mchs.gov.ru/>.

2. Университетская информационная система «РОССИЯ» [Электронный ресурс]. — URL: <https://uisrussia.msu.ru/>

3. Федеральная государственная информационная система «Национальная электронная библиотека» [Электронный ресурс]. — URL: <https://rusneb.ru/>

4. Энциклопедия безопасности жизнедеятельности [Электронный ресурс]. — URL: <http://bzhde.ru/>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Освоенные умения:		
организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций; -предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту; -использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения; -применять первичные средства пожаротушения; -применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной профессией; -владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы; -оказывать первую доврачебную помощь пострадавшим.	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 т.д.	Текущий контроль: - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям; - оценка заданий для самостоятельной работы, Промежуточная аттестация: - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете
Знания:		
принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России; - основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации; - основы военной службы и обороны государства; - задачи и основные мероприятия гражданской обороны; - способы защиты населения от оружия массового поражения;	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; -оценка результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) Промежуточная аттестация в форме дифференцированно го зачета в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования

- меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;

- организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на неё в добровольном порядке;

- основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО;

- область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;

- порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.09 Физическая культура

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.09 Физическая культура»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОП.09 Физическая культура является обязательной частью общего профессионального цикла ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, ОК 03, ОК 04, ОК 06, ОК 08, ПК 1.1.

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
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Уо 01.05	Составлять план действия.	Зо 01.01	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить
ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	Уо 03.03	Определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования.	Зо 03.03	Возможные траектории профессионального развития и самообразования.
ОК 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	Уо 04.02	Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности.	Зо 04.01	Психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности.
ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты	Уо 06.01	Понимать и описывать значимость своей профессии.	Зо 06.01	Сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей.

антикоррупционного поведения				
ОК 08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	Уо 08.01	Использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей.	Зо 08.01	Роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека.
	Уо 08.02	Применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности.	Зо 08.02	Основы здорового образа жизни.
	Уо 08.03	Пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности.	Зо 08.03	Условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности.
			Зо 8.04	Средства профилактики перенапряжения.
ПК 1.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	Н 1.1.01	Подготовка, уборка рабочего места, подготовка к работе сырья, технологического оборудования, производственного инвентаря.	У 1.1.02	Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объём 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	32
В т.ч.:	
теоретическое обучение	4
практические занятия	32
Самостоятельная работа	-
Промежуточная аттестация	-

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование раздела и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем акад.ч/ в т.ч. в форме практической подготовки, акад.ч	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует компонент программы	Код Н/У/З
1	2	3	4	5
Раздел 1. Основные виды общей физической подготовки		20/20		
Тема 1.1. Легкая атлетика. Кроссовая подготовка	Содержание	10/10		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	10	ОК 01, ОК 03, ОК 04, ОК 06, ОК 08, ПК 1.1.	Уо 01.05, Уо 03.03, Уо 04.02, Уо 06.01, Уо 08.01, Уо 08.02, Уо 08.03, Зо 01.01, Зо 03.03, Зо 04.01, Зо 06.01, Зо 08.01 - Зо 08.04, Н 1.1.01, У 1.1.02.
	Самоконтроль, его основные методы, показатели и критерии оценки. Правила техники безопасности по л/атлетике.	2		
	Совершенствование техники бега на короткие дистанции, низкий старт и стартовый разгон. Бег на 100м.	2		
	Совершенствование техники прыжка в длину	2		
	Преодоление полосы препятствий. Челночный бег 3×10м, 4×9м.	2		
	Техника метания малого мяча в цель и на дальность с разбега.	2		
	Самостоятельная работа обучающихся	-		
Тема 1.2. Атлетическая гимнастика	Содержание	10/10		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	10		
	Упражнения на развитие мышц плечевого пояса и брюшного пресса -поднимание туловища из положения лежа 30 секунд	2		
	Акробатика: кувырки вперед, назад, стойка на лопатках (девушки), стойка на голове (юноши), «мост из положения лежа, «полушпагат», длинный кувырок.	2		
	Акробатика: комбинация из ранее изученных элементов.	2		

	Опорные прыжки через козла способом «ноги врозь»	2		
	Развитие двигательных качеств посредством подвижных игр и эстафет.	2		
	Самостоятельная работа обучающихся	-		
Раздел 2. Спортивные игры		12/12	ОК 01, ОК 03, ОК 04, ОК 06, ОК 08, ПК 1.1.	Уо 08.01, Уо 08.01 - Уо 08.03, Зо 01.05, Зо 03.03, Зо 08.01 - Зо 08.04, У 1.1.02, Зо1.1.02.
Тема 2.1. Волейбол	Содержание	10/10		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	10		
	Волейбол: нижняя прямая и верхняя подача. Правила игры.	2		
	Многократные передачи над собой.	2		
	Передача вперед, назад.	2		
	Совершенствование техники приема и передач мяча в волейболе: сверху (снизу) двумя руками.	2		
	Самостоятельное судейство.	2		
	Двусторонняя игра.	2		
	Самостоятельная работа обучающихся	-		
Раздел 3. Учебно-методические занятия		4/0	ОК 01, ОК 03, ОК 04, ОК 06, ОК 08, ПК 1.1.	Уо 08.01, Уо 08.01 - Уо 08.03, Зо 01.05, Зо 03.03, Зо 08.01 - Зо 08.04, У 1.1.02, Зо1.1.02.
Тема 3.1 Профилактика профессиональных заболеваний	Содержание	4		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	-		
	Демонстрация установки на психическое и физическое здоровье.	2		
	Методики активного отдыха, массажа и самомассажа при физическом и умственном утомлении.	2		
	Самостоятельная работа обучающихся	-		
Промежуточная аттестация				
Всего:		36		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Спортивный зал, оснащенный в соответствии с пунктом 6.1.2.2. 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 изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен новыми изданиями.

3.2.1. Основные печатные и электронные издания

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

2. Физическая культура : учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. Б. Муллер [и др.]. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 424 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02612-2. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/469681>

3. Бардамов, Г. Б. Базовая подготовка к сдаче нормативов комплекса ГТО / Г. Б. Бардамов, А. Г. Шаргаев, С. В. Бадлуева. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 144 с. — ISBN 978-5-507-47930-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/333308> (дата обращения: 26.07.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Шестаков, М. П. Базовые и новые виды физкультурно-спортивной деятельности: планирование тренировочного процесса в зимних видах спорта / М. П. Шестаков, Е. Б. Мякинченко, Т. Г. Фомиченко. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 180 с. — ISBN 978-5-507-47976-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/336797> (дата обращения: 26.07.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

5. Базовые и новые виды физкультурно-спортивной деятельности: баскетбол / В. П. Овчинников, А. М. Фокин, Л. Н. Шелкова [и др.]. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 180 с. — ISBN 978-5-507-45116-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/284141> (дата обращения: 26.07.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

6. Базовые и новые виды физкультурно-спортивной деятельности: спортивные игры / В. П. Овчинников, А. М. Фокин, О. А. Габов [и др.] ; Под ред.: Овчинников В. П.. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 152 с. — ISBN 978-5-507-45118-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/284144> (дата обращения: 26.07.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

7. 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: 26.07.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3.2.2. Дополнительные источники

1. Бишаева А.А. Физическая культура: учебник для СПО - Издательский центр : «Академия», 2020 Физическая культура : учебное пособие для среднего профессионального образования / Е. В. Конеева [и др.] ; под редакцией Е. В. Конеевой. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 599 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13554-1. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/475342>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Знать: Структуру плана для решения задач; Возможные траектории профессионального развития и самообразования; Психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; Особенности социального и культурного контекста; Правила оформления документов и построения устных сообщений; 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.	Оценка «отлично» выставляется за ответ, в котором обучающийся демонстрирует глубокое понимание сущности материала, логично его излагает, используя примеры из практики и своего опыта. Оценка «хорошо» ставится за ответ, в котором содержатся небольшие неточности и незначительные ошибки. Оценка «удовлетворительно» получают за ответ, в котором отсутствует логическая последовательность, имеются пробелы в материале. Оценка «неудовлетворительно» выставляется за плохое понимание и знание теоретического и методического материала.	Устный опрос. Практическое выполнение. Педагогическое наблюдение. Судейская практика.
Уметь: Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника); Определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования; Организовывать работу коллектива и команды; Грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе; Использовать физкультурно-оздоровительную	Лёгкая атлетика. 1. Оценка техники выполнения двигательных действий (проводится в ходе занятий): бега на короткие, средние, длинные дистанции; прыжков в длину; метание мяча на дальность. Оценка самостоятельного проведения студентом фрагмента занятия с решением задачи по развитию физического качества средствами лёгкой атлетики. Спортивные игры. Оценка техники базовых элементов техники спортивных игр (броски в кольцо, удары по воротам, подачи, передачи, жонглирование) Оценка технико-тактических действий студентов в	Выполнение тестовых упражнений. На входе – начало учебного года, семестра; На выходе – в конце учебного года, семестра, изучения темы программы. Проведение фрагментов учебно-тренировочных занятий. Участие в организации и проведении соревнований. Судейская практика.

деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; Применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; Пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности.	ходе проведения контрольных соревнований по спортивным играм Оценка выполнения студентом функций судьи. Оценка самостоятельного проведения студентом фрагмента занятия с решением задачи по развитию физического качества средствами спортивных игр. Атлетическая гимнастика (юноши) Оценка техники выполнения упражнений на тренажёрах, комплексов с отягощениями, с само отягощениями. Самостоятельное проведение фрагмента занятия или занятия.	

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.10 Организация 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 Организация производства»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОП.10 Организация производства» является обязательной частью общепрофессионального цикла ОПОП-П по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ПК 1.1, ПК 1.2.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ОК	Код умений	Умения	Код знаний	Знания
ОК 1 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Уо 01.01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте	Зо 01.01	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить
	Уо 01.02	анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части	Зо 01.02	основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте
	Уо 01.03	определять этапы решения задачи	Зо 01.03	алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях
	Уо 01.04	выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы	Зо 01.04	методы работы в профессиональной и смежных сферах;
	Уо 01.05	составлять план действия		
	Уо 01.06	определять необходимые ресурсы		
ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности руководителем	Уо 02.01	определять задачи для поиска информации	Зо 02.01	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности;
	Уо 02.02	определять необходимые источники информации	Зо 02.02	приемы структурирования информации
	Уо 02.03	планировать процесс поиска;	Зо 02.03	формат оформления результатов поиска информации
	Уо 02.04	структурировать получаемую информацию		

	Уо 02.05	выделять наиболее значимое в перечне информации		
	Уо 02.06	оценивать практическую значимость результатов поиска		
	Уо 02.07	оформлять результаты поиска		
ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	Уо 03.02	применять современную научную терминологию		
ОК 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	Уо 04.01	организовывать работу коллектива и команды	Зо 04.01	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности
	Уо 04.02	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	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
			Зо 05.02	правила оформления документов и построения устных сообщений
ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять	Уо 06.01	понимать и описывать значимость своей профессии;	Зо 06.02	значимость профессиональной деятельности по профессии

стандарты антикоррупционно го поведения				
ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	У 1.1.02	выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;	З 1.1.02	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
	У 1.1.10	оценивать наличие, определять объем заказываемых продуктов в соответствии с потребностями, условиями хранения;	З 1.1.09	виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;
	У 1.1.13	сверять соответствие получаемых продуктов заказу и накладным;	З 1.1.13	правила оформления заявок на склад;
	У 1.1.14	проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов, материалов;	З 1.1.14	правила приема продуктов по количеству и качеству;
	У 1.1.16	обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства;	З 1.1.19	правила обращения с тарой поставщика;
ПК 1.2 Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика			З 1.2.08	способы упаковки, складирования, правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	36
в т. ч.:	
теоретическое обучение	20
практические занятия	16
<i>Самостоятельная работа</i>	-
Промежуточная аттестация	-

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. Классификация предприятий общественного питания		6/2		
Тема 1.1. Особенности производственно-торговой деятельности	Содержание	1	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 06	Уо 01.01 Уо 01.02 Уо 01.03 Уо 01.04 Зо 01.01 Зо 01.02 Зо 01.03 Зо 01.04 Уо 02.01 Уо 02.02 Уо 02.03 Уо 02.04 Зо 02.01 Зо 02.02 Зо 02.03 Уо 03.02 Уо 05.01 Зо 05.01 Зо 05.02 Уо 06.01 Зо 06.02
	Организационно-правовые формы предприятий. Общие понятия об учредительных документах и регистрации предприятия. Порядок учреждения и регистрации общества	1		
Тема 1.2. Классификация предприятий общественного питания	Содержание	1	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 06	Уо 01.01 Уо 01.02 Уо 01.03 Уо 01.04 Зо 01.01 Зо 01.02 Зо 01.03 Зо 01.04 Уо 02.01 Уо 02.02 Уо 02.03 Уо 02.04 Зо 02.01 Зо 02.02 Зо 02.03 Уо 03.02 Уо 05.01 Зо 05.01 Зо 05.02 Уо 06.01 Зо 06.02
	Характеристика производства. Ассортимент выпускаемой продукции.	1		

Тема 1.3. Характеристика типов предприятий общественного питания	Содержание	1	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 06	Уо 01.01 Уо 01.02 Уо 01.03 Уо 01.04 Зо 01.01 Зо 01.02 Зо 01.03 Зо 01.04 Уо 02.01 Уо 02.02 Уо 02.03 Уо 02.04 Зо 02.01 Зо 02.02 Зо 02.03 Уо 03.02 Уо 05.01 Зо 05.01 Зо 05.02 Уо 06.01 Зо 06.02
	Классы предприятий общественного питания. Типы предприятий общественного питания.	1		
Тема 1.4. Рациональное размещение сети предприятий общественного питания.	Содержание	1	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06	Уо 01.01 Уо 01.02 Уо 01.03 Уо 01.04 Зо 01.01 Зо 01.02 Уо 02.01 Уо 02.02 Уо 02.03 Уо 02.04 Уо 02.05 Уо 02.06 Уо 02.07 Зо 02.02 Зо 02.03 Уо 03.02 Уо 04.1 Уо 04.02 Зо 04.01 Уо 05.01 Зо 05.01 Зо 05.02 Уо 06.01 Зо 06.02
	Промышленная зона. Жилищно-административная зона. Коммунально-складская зона. Зона отдыха.	1		
	В том числе практических занятий	2		
	Размещение предприятия общественного питания на территории г. Саранска	2		
Раздел 2. Организация хранения и контроль запасов и сырья		5/2		
Тема 2.1. Источники и организация снабжения	Содержание	1	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 06	Уо 01.01 Уо 01.02 Уо 01.03 Уо 01.04 Зо 01.01 Зо 01.02 Уо 02.01 Уо 02.02 Уо 02.03 Уо 02.04 Уо 02.05 Уо 02.06 Уо 02.07 Зо 02.02 Зо 02.03 Уо 03.02 Уо 05.01 Зо 05.01 Зо 05.02 Уо 06.01 Зо 06.02
	Источники снабжения. Организация снабжения.	1		
	В том числе практических занятий	2		
	Разработка графика снабжения предприятия товарами и сырьём	2		

Тема 2.2. Приёмка и материально-техническое снабжение	Содержание	1	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 06 ПК 1.1	Уо 01.01 Уо 01.02 Уо 01.03 Уо 01.04 Зо 01.01 Зо 01.02 Зо 01.03 Зо 01.04 Уо 02.01 Уо 02.02 Уо 02.03 Уо 02.04 Зо 02.01 Зо 02.02 Зо 02.03 Уо 03.02 Уо 05.01 Зо 05.01 Зо 05.02 Уо 06.01 Зо 06.02 У 1.1.13 У 1.1.14 У 1.1.16 З 1.1.02 З 1.1.09
	Приёмка и материально-техническое снабжение. Виды сопроводительной документации на различные группы продуктов.	1		
Тема 2.3. Организация работы складского и тарного хозяйства	Содержание	1	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 06 ПК 1.1, ПК 1.3	Уо 01.01 Уо 01.02 Уо 01.03 Уо 01.04 Зо 01.01 Зо 01.02 Зо 01.03 Зо 01.04 Уо 02.01 Уо 02.02 Уо 02.03 Уо 02.04 Зо 02.01 Зо 02.02 Зо 02.03 Уо 03.02 Уо 05.01 Зо 05.01 Зо 05.02 Уо 06.01 Зо 06.02 У 1.1.10 З 1.1.09 З 1.1.13 З 1.1.14 З 1.1.19 З 1.2.08
	Организация работы складских помещений. Требования, предъявляемые к складским помещениям. Организация тарного хозяйства. Приём и отпуск тары.	1		
Раздел 3. Организация работы основных производственных цехов		22/12		
Тема 3.1. Производственная структура и её характеристика	Содержание	1	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 05,	Уо 01.01 Уо 01.02 Уо 01.03 Уо 01.04 Зо 01.01 Зо 01.02 Уо 02.01 Уо 02.02 Уо 02.03 Уо 02.04 Зо 02.02 Зо 02.03
	Характеристика производственной структуры предприятия	1		

				Уо 03.02 Уо 05.01 Зо 05.01 Зо 05.02
Тема 3.2. Организация работы овощного цеха	Содержание	1	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 06 ПК 1.1	Уо 01.01 Уо 01.02 Уо 01.03 Уо 01.04 Зо 01.01 Зо 01.02 Уо 02.01 Уо 02.02 Уо 02.03 Уо 02.04 Уо 02.05 Уо 02.06 Уо 02.07 Зо 02.02 Зо 02.03 Уо 03.02 Уо 05.01 Зо 05.01 Зо 05.02 Уо 06.01 Зо 06.02 У 1.1.02
	Назначение овощного цеха. Характеристика овощного цеха. Состав работников цеха.	1		
	В том числе практических занятий	2		
	Проектирование и описание овощного цеха	2		
Тема 3.3. Организация работы мясного и рыбного цехов	Содержание	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 06 ПК 1.1	Уо 01.01 Уо 01.02 Уо 01.03 Уо 01.04 Зо 01.01 Зо 01.02 Уо 02.01 Уо 02.02 Уо 02.03 Уо 02.04 Уо 02.05 Уо 02.06 Уо 02.07 Зо 02.02 Зо 02.03 Уо 03.02 Уо 05.01 Зо 05.01 Зо 05.02 Уо 06.01 Зо 06.02 У 1.1.02
	Назначение и характеристика мясного цеха. Назначение и характеристика рыбного цеха.	2		
	В том числе практических занятий	2		
	Проектирование и описание мясного цеха.	1		
	Проектирование и описание рыбного цеха.	1		
Тема 3.4. Организация работы птицегольевого цеха	Содержание	1	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 06 ПК 1.1	Уо 01.01 Уо 01.02 Уо 01.03 Уо 01.04 Зо 01.01 Зо 01.02 Уо 02.01 Уо 02.02 Уо 02.03 Уо 02.04 Уо 02.05 Уо 02.06 Уо 02.07 Зо 02.02 Зо 02.03 Уо 03.02 Уо 05.01 Зо 05.01
	Назначение и характеристика птицегольевого цеха.	1		
	В том числе практических занятий	2		
	Проектирование и описание птицегольевого цеха.	2		

				Зо 05.02 Уо 06.01 Зо 06.02 У 1.1.02
Тема 3.5. Организация работы горячего цеха	Содержание	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 06 ПК 1.1	Уо 01.01 Уо 01.02 Уо 01.03 Уо 01.04 Зо 01.01 Зо 01.02 Уо 02.01 Уо 02.02 Уо 02.03 Уо 02.04 Уо 02.05 Уо 02.06 Уо 02.07 Зо 02.02 Зо 02.03 Уо 03.02 Уо 05.01 Зо 05.01 Зо 05.02 Уо 06.01 Зо 06.02 У 1.1.02
	Назначение и характеристика горячего цеха.	2		
	В том числе практических занятий	2		
	Проектирование и описание горячего цеха.	2		
Тема 3.6. Организация работы холодного цеха	Содержание	1	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 06 ПК 1.1	Уо 01.01 Уо 01.02 Уо 01.03 Уо 01.04 Зо 01.01 Зо 01.02 Уо 02.01 Уо 02.02 Уо 02.03 Уо 02.04 Уо 02.05 Уо 02.06 Уо 02.07 Зо 02.02 Зо 02.03 Уо 03.02 Уо 05.01 Зо 05.01 Зо 05.02 Уо 06.01 Зо 06.02 У 1.1.02
	Назначение и характеристика холодного цеха.	1		
	В том числе практических занятий	2		
	Проектирование и описание холодного цеха.	2		
Тема 3.7. Организация цеха мучных и кондитерских изделий	Содержание	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 06 ПК 1.1	Уо 01.01 Уо 01.02 Уо 01.03 Уо 01.04 Зо 01.01 Зо 01.02 Уо 02.01 Уо 02.02 Уо 02.03 Уо 02.04 Уо 02.05 Уо 02.06 Уо 02.07 Зо 02.02 Зо 02.03 Уо 03.02 Уо 05.01 Зо 05.01
	Назначение цеха мучных изделий.	2		
	Характеристика цеха мучных изделий.			
	Назначение кондитерского цеха.			
	Характеристика кондитерского цеха.			
	В том числе практических занятий	2		
	Проектирование и описание кондитерского цеха.	2		

				3о 05.02 Уо 06.01 3о 06.02 У 1.1.02
Раздел 4. Организация работы вспомогательных производственных помещений		2/0		
Тема 4.1. Организация работы экспедиции и хлеборезки	Содержание	1	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 05,	Уо 01.01 Уо 01.02 Уо 01.03 Уо 01.04 3о 01.01 3о 01.02 Уо 02.01 Уо 02.02 Уо 02.03 Уо 02.04 3о 02.02 3о 02.03 Уо 03.02 Уо 05.01 3о 05.01 3о 05.02
	Работа экспедиции. Работа хлеборезки	1		
Тема 4.2. Организация работы моечной кухонной посуды и раздачи	Содержание	1	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 05,	Уо 01.01 Уо 01.02 Уо 01.03 Уо 01.04 3о 01.01 3о 01.02 Уо 02.01 Уо 02.02 Уо 02.03 Уо 02.04 3о 02.02 3о 02.03 Уо 03.02 Уо 05.01 3о 05.01 3о 05.02
	Работа моечной кухонной посуды. Работа раздачи.	1		
Раздел 5. Реализация готовой продукции общественного питания		1/0		
Тема 5.1. Правила отпуска и хранения готовой продукции. Бракераж готовой продукции.	Содержание	1	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 05,	Уо 01.01 Уо 01.02 Уо 01.03 Уо 01.04 3о 01.01 3о 01.02 Уо 02.01 Уо 02.02 Уо 02.03 Уо 02.04 3о 02.02 3о 02.03 Уо 03.02 Уо 05.01 3о 05.01 3о 05.02
	Отпуск готовой продукции. Бракераж готовой продукции.	1		
Всего:		36		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Кабинет организации производства, организации обслуживания», оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 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. Сологубова, Г. С. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для вузов / Г. С. Сологубова. – 4-е изд., испр. и доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2023. – 396 с.

2. Радченко, Л. А. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник / Л. А. Радченко. – Изд. 8-е. – Ростов на Дону: Феникс, 2008. – 373 с.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Сологубова, Г. С. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для вузов / Г. С. Сологубова. – 4-е изд., испр. и доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2023. – 396 с. – (Высшее образование). – ISBN 978-5-534-15237-1. – Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/512685> (дата обращения: 31.08.2023).

2. Радченко, Л. А. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник / Л. А. Радченко. – Изд. 8-е. – Ростов на Дону: Феникс, 2008. – 373 с. – URL: https://tourlib.net/books_tourism/radchenko.htm (дата обращения: 30.08.2023). – Текст: электронный.

3.2.3. Дополнительные источники

1. Богушева В. И. Организация обслуживания посетителей ресторанов и баров: учеб. пособие для сред. проф. образования / В. И. Богушева. – 6-е изд., доп. и перераб. – Ростов н/Д: Феникс, 2013. – 318 с. – (Среднее профессиональное образование).

2. Дубцов Г. Г. Ассортимент и качество кулинарной и кондитерской продукции: учеб. пособие для сред. проф. образования / Г. Г. Дубцов, М. Ю. Сиданова, Л. С. Кузнецова. – 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2011. – 240 с.

3. Усов В. В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования; учеб. пособие для сред. проф. образования. – 12-е изд., стер. – М.: Академия, 2014. – 432 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
должен знать: - отраслевые особенности общественного питания, инфраструктуру отрасли, организационно-правовые формы и классификацию предприятий общественного питания, особенности их деятельности и функционирования; - структуру предприятий; нормативную базу деятельности; - организацию снабжения, складского и тарного хозяйства; структуру производства, суть и элементы производственного и технологического процессов; - оперативное планирование работы производства, организацию процессов производства и реализации продукции, работы основных производственных цехов и вспомогательных помещений; - основные категории производственного персонала, требования к нему, организацию и нормирование труда персонала;	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Демонстрация знания отраслевых особенностей общественного питания. Демонстрация знания организационно-правовых форм и классификации предприятий общественного питания, особенностей их деятельности и функционирования; Демонстрация знания организации работы основных производственных цехов и вспомогательных производственных помещений.	Устный и письменный опрос; тестовая система оценки знаний; практические занятия; применение письменных инструкций, заданий; оценка подготовленных обучающимися сообщений, докладов.
должен уметь: - использовать нормативную, технологическую документацию и справочный материал в профессиональной деятельности; - составлять и заключать договора на поставку товаров; - осуществлять приемку продуктов и полуфабрикатов по количеству и качеству, предметов материально-технического оснащения; - разрабатывать структуру и осуществлять оперативное планирование работы производства;	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Демонстрация умения использовать нормативную, технологическую документацию и справочный материал в профессиональной деятельности. Демонстрация умения разрабатывать структуру и осуществлять оперативное	Экспертное наблюдение за ходом выполнения практической работы. Оценка результатов выполнения практической работы.

- рационально и эффективно организовывать технологический процесс производства и реализации готовой продукции, труд персонала; - обеспечивать последовательность и контролировать соблюдение технологического процесса производства; - проводить бракераж готовой продукции.	планирование работы производства. Демонстрация умения рационально и эффективно организовывать технологический процесс производства и реализации готовой продукции, труд персонала;	

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.09 «Эстетика и дизайн в оформлении кулинарных и кондитерских изделий»

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 «Эстетика и дизайн в оформлении кулинарных и кондитерских изделий»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина **ОП.09 «Эстетика и дизайн в оформлении кулинарных и кондитерских изделий»** является обязательной частью *наименование цикла* ОПОП-П по специальности 43.01.09 «Повар, кондитер».

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, ОК 03, ОК 04, ОК 07.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК	Код умений	Умения	Код знаний	Знания
ПК 3.2.	У 3.2.19	творчески оформлять тарелку с холодными блюдами соусами.	З 3.2.14	методы сервировки и подачи соусов на стол; способы оформления тарелки соусами;
ПК 3.3.	У 3.3.11	порционировать, сервировать и оформлять салаты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;	З 3.3.13	методы сервировки и подачи, температура подачи салатов разнообразного ассортимента;
ПК 3.4	У 3.4.23	порционировать, сервировать и оформлять бутерброды, холодные закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;	З 3.4.11	техника порционирования, варианты оформления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента для подачи;
ПК 3.5	У 3.5.18	порционировать, сервировать и оформлять холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;	З 3.5.11	техника порционирования, варианты оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента для подачи;

ПК 3.6	У 3.6.21	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;	З 3.6.11	техника порционирования, варианты оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента для подачи;
ПК 4.2.	У 4.2.22	порционировать, сервировать и оформлять холодные сладкие блюда, десерты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;	З 4.2.10	техника порционирования, варианты оформления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента для подачи;
ПК 4.3.	У 4.3.24	порционировать, сервировать и оформлять горячие сладкие блюда, десерты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;	З 4.3.10	техника порционирования, варианты оформления горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента для подачи;
ПК 5.3.	У 5.3.14	проводить оформление хлебобулочных изделий; выбирать оборудование,	З 5.3.12	методы сервировки и подачи хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;
ПК 5.4.	У 5.4.12	проводить оформление мучных кондитерских изделий;	З 5.4.12	методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;
ПК 5.5.	У 5.5.12	готовить, оформлять торты, пирожные с учетом требований к безопасности готовой продукции;	З 5.5.12	методы сервировки и подачи пирожных и тортов разнообразного ассортимента;
ОК 01	Уо 01.01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте	Зо 01.01	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить
	Уо 01.02	анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части	Зо 01.02	основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем

				в профессиональном и/или социальном контексте
	Уо 01.03	определять этапы решения задачи	Зо 01.03	алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях
	Уо 01.04	выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы	Зо 01.04	методы работы в профессиональной и смежных сферах;
	Уо 01.05	составлять план действия	Зо 01.05	структуру плана для решения задач
	Уо 01.06	определять необходимые ресурсы	Зо 01.06	порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
	Уо 01.07	владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах		
	Уо 01.08	реализовывать составленный план		
	Уо 01.09	оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)		
ОК 03	Уо 03.01	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности	Зо 03.01	содержание актуальной нормативно-правовой документации
	Уо 03.02	применять современную научную профессиональную терминологию	Зо 03.02	современная научная и профессиональная терминология
	Уо 03.03	определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	Зо 03.03	возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04	Уо 04.01	организовывать работу коллектива и команды	Зо 04.01	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности
	Уо 04.02	взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	Зо 04.02	основы проектной деятельности

ОК 07	Уо 07.01	соблюдать нормы экологической безопасности	Зо 07.01	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности
	Уо 07.02	определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства	Зо 07.02	основные ресурсы, задействованные 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	72
в т.ч. в форме практической подготовки	36
в т. ч.:	
теоретическое обучение	36
лабораторные работы <i>(если предусмотрено)</i>	-
практические занятия <i>(если предусмотрено)</i>	
курсовая работа (проект) <i>(если предусмотрено для специальностей)</i>	-
<i>Самостоятельная работа</i>	-
Промежуточная аттестация	-

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	Код Н/У/З
1	2	3	4	
Раздел 1. Современный дизайн блюд		32/14		
Введение	Содержание	2/0	ПК 3.2, 3.3, 3.4, 3.5, 3.6. ПК 4.2, 4.3. ОК 01, 03, 04, 07.	З 3.2.14, З 3.3.13, З 3.4.11, З 3.5.11, З 3.6.11, З 4.2.10, З 4.3.10, У 3.2.19, У 3.3.11, У 3.4.23, У 3.5.18, У 3.6.21, У 4.2.22, У 4.3.24 Уо 01.01-01.09 Уо 03.01-03.03 Уо 04.01-04.02 Уо 07.01-07.02 Зо 01.01-01.06 Зо 03.01-03.03 Зо 04.01-04.02 Зо 07.01-07.02
	1.Современные направления приготовления и оформления кулинарной продукции			
Тема 1.1 Украшения блюд. Сервировка стола.	Содержание	14/8	ПК 3.2, 3.3, 3.4, 3.5, 3.6. ПК 4.2, 4.3. ОК 01, 03, 04, 07.	З 3.2.14, З 3.3.13, З 3.4.11, З 3.5.11, З 3.6.11, З 4.2.10, З 4.3.10, У 3.2.19, У 3.3.11, У 3.4.23, У 3.5.18, У 3.6.21, У 4.2.22, У 4.3.24 Уо 01.01-01.09 Уо 03.01-03.03 Уо 04.01-04.02 Уо 07.01-07.02
	1.Инструменты для нарезки, фигурные приспособления и выемки, вспомогательные приспособления, декоративные детали.	2		
	2.Основные тенденции в развитии оформления блюд. Понятия и законы композиции блюд.	2		
	3.Основные правила сервировка стола	2		
	Тематика практических занятий			
	1. Изготовление украшений из овощей	2		

	2. Изготовление украшений из яиц и масла	2		Зо 01.01-01.06 Зо 03.01-03.03 Зо 04.01-04.02 Зо 07.01-07.02
	3. Оформление первых блюд, создание композиции декоративного оформления вторых блюд	2		
	4. Сервировка стола к завтраку,обеду, ужину.	2		
	Самостоятельная работа	-		
Тема 1.2 Оформление стола	Содержание	16/6	ПК 3.1, 3.2, 3.4. ПК 4.2, 4.4. ОК 01, 03, 04, 07.	З 3.2.14, З 3.3.13, З 3.4.11, З 3.5.11, З 3.6.11, З 4.2.10, З 4.3.10, У 3.2.19, У 3.3.11, У 3.4.23, У 3.5.18, У 3.6.21, У 4.2.22, У 4.3.24 Уо 01.01-01.09 Уо 03.01-03.03 Уо 04.01-04.02 Уо 07.01-07.02 Зо 01.01-01.06 Зо 03.01-03.03 Зо 04.01-04.02 Зо 07.01-07.02
	1.Роль дизайна в оформлении кулинарной продукции	2		
	2.Принципы декорирования холодных блюд и закусок.	2		
	3.Оформление живыми цветами	2		
	4.Виды и формы складывания салфеток	2		
	5.Украшения из овощей, фруктов и ягод	2		
	Тематика практических занятий			
	3.Изготовление украшений из фруктов	2		
	2.Декоративное оформление напитков	2		
	3.Складывание салфеток	2		
Самостоятельная работа		-		
Раздел 2. Приготовление и оформление кондитерских изделий		40/22		
Тема 2.1. Основы оформления кондитерских изделий	Содержание	20/12	ПК 5.3, 5.4, 5.5. ОК 01, 03, 04, 07	У 5.3.14, У 5.4.12, У 5.5.12, З 5.3.12, З 5.4.12, З 5.5.12 Уо 01.01-01.09 Уо 03.01-03.03 Уо 04.01-04.02 Уо 07.01-07.02 Зо 01.01-01.06 Зо 03.01-03.03 Зо 04.01-04.02 Зо 07.01-07.02
	1.Основы эстетики и дизайна в оформлении мучной и кондитерской продукции.	2		
	2.Орнаменты в оформлении мучных и кондитерских изделий.	2		
	3. Создания общей композиции. Основы композиции, типы, принципы построения.	2		
	4.Оформление кондитерских изделий с сочетанием орнамента и композиции.	2		
	Тематика практических занятий			

	1.Использование украшений из теста и отделка мучных изделий	2		
	2.Использование украшений из крема, отсаживание из корнетика бордюров и орнамента.	2		
	3.Использование композиционно-замкнутого орнамента в оформлении тортов, выполнение эскиза орнамента.	2		
	4.Использование анималистических элементов в оформлении тортов, выполнение эскиза на детскую тематику.	2		
	5.Создание композиции из цветов,фруктов и растительных элементов, выполнение эскиза.	2		
	6.Создание композиции торта с использование национальных орнамент, выполнение эскизов.	2		
	Самостоятельные работы	-		
Тема 2.2 Украшения из кондитерских изделий	Содержание	20/10	ПК 5.5. ОК 01, 03, 04, 07	У 5.3.14, У 5.4.12, У 5.5.12, З 5.3.12, З 5.4.12, З 5.5.12 Уо 01.01-01.09 Уо 03.01-03.03 Уо 04.01-04.02 Уо 07.01-07.02 Зо 01.01-01.06 Зо 03.01-03.03 Зо 04.01-04.02 Зо 07.01-07.02
	1.Декоративное оформление кондитерских изделий. .	2		
	2.Орнаменты: виды и типы. Понятия о цвете, свойства и гармоничное сочетание цветов	2		
	3.Основы рисования. Использования различных техник.	2		
	4.Основы лепки. Используемые материалы, инструмент и приемы. Лепка растительных и животных элементов.	2		
	5.Подготовка и украшения желе, мармелада, марципана. из шоколада, посыпок, карамели.	2		
	Тематика практических занятий			
	1.Изготовление украшения из мастики, шоколада.	2		
	2.Выполнение упражнений по лепке цветов и растительных элементов.	2		
	3.Создание объемных моделей мелкой пластики.	2		
	4.Создание объемных композиций из растительных элементов.	2		
	5.Изготовление украшений из желе, марципана.	2		
	Самостоятельная работа	-		
	Всего	72		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

- Кабинет «Кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства»,

оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по *профессии/специальности*.

В случае необходимости:

Лаборатория «Кондитерское дело» (наименования лаборатории из указанных в п. 6.1 ОПОП-П), оснащенная необходимым для реализации программы учебной дисциплины оборудованием, приведенным в п. 6.1.2.3 образовательной программы по данной *профессии (специальности)*.

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. Красичкина А.Г. "Украшения блюд". -М.: Эксмо, 2021.
2. Умблот Э., Жакмен Ф. "Как украсить десерты: Мастер-класс французских кулинаров". -М.: "Аст-Пресс" Книга. – 2020 г.
3. К.В. Силаева «Украшения для блюд и напитков» Издатель: Медиагруппа «Вся Россия», 2020.
4. Мишиной А. В. «Карвинг. Мастер - класс» Издатель: Медиагруппа «Вся Россия», 2020.
5. Райт Дж., Трой Э. «Новое о кулинарии: кулинарные шедевры от Le Cordon Bleu»

3.2.2. Основные электронные издания

1. www.karving.ru – Академия карвинга.
2. <http://supercook.ru/> - Русский Национальный Ресурс «SuperCook.ru».
3. Премалал де Коста.Н. "Вкусные украшения для праздничного стола". Самоучитель. - М.: АСТ: Астрель, 2009

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
- оформлять необходимые документы при отпуске продуктов из кладовой; - производить расчеты необходимого количества продуктов для производства, затребованных из кладовой; - производить калькуляцию блюд и изделий из теста; - производить расчет отходов и потерь на производстве; - рассчитывать средневзвешенные и продажные цены.	<i>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.</i> <i>Не менее 75% правильных ответов.</i> <i>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</i>	Текущий контроль при проведении: <i>-письменного/устного опроса;</i> <i>-тестирования;</i> <i>-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы</i> Промежуточная аттестация <i>в форме дифференцированного зачета/ устных ответов, -тестирования.</i>
- содержание и использование сборника рецептур блюд и кулинарных изделий и сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий; - порядок расчета отходов и потерь при изготовлении продукции; - понятие, порядок составления и утверждения меню; - порядок оформления отпуска продуктов и сырья на производство; - методику расчета потребного количества продуктов на день; - понятие о цене и ценообразовании, виды цен, применяемых на предприятиях общественного питания; - понятие о калькуляции и методика расчетов.	<i>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</i> <i>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</i> <i>-Точность расчетов</i> <i>-Соответствие требованиям НД и т.д.</i>	Текущий контроль: <i>- защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям;</i> <i>- оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы: презентаций</i> <i>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий</i> Промежуточная аттестация: <i>- экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете</i>

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.12 Организация обслуживания»

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.12 Организация обслуживания»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОП.12 Организация обслуживания» является обязательной частью общепрофессионального цикла ОПОП-П по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ПК 1.1, ПК 1.3, ПК 2.1, ПК 2.3, ПК 3.1.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ОК	Код умений	Умения	Код знаний	Знания
ОК 1 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Уо 01.01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте	Зо 01.01	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить
	Уо 01.02	анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части	Зо 01.02	основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте
	Уо 01.03	определять этапы решения задачи	Зо 01.03	алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях
	Уо 01.04	выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы	Зо 01.04	методы работы в профессиональной и смежных сферах;
	Уо 01.05	составлять план действия		
	Уо 01.06	определять необходимые ресурсы		
ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной	Уо 02.01	определять задачи для поиска информации	Зо 02.01	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности;
	Уо 02.02	определять необходимые источники информации	Зо 02.02	приемы структурирования информации
	Уо 02.03	планировать процесс поиска;	Зо 02.03	формат оформления результатов поиска информации

деятельности руководителем	Уо 02.04	структурировать получаемую информацию		
	Уо 02.05	выделять наиболее значимое в перечне информации		
	Уо 02.06	оценивать практическую значимость результатов поиска		
	Уо 02.07	оформлять результаты поиска		
ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	Уо 03.02	применять современную научную терминологию		
ОК 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	Уо 04.01	организовывать работу коллектива и команды	Зо 04.01	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности
	Уо 04.02	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	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
			Зо 05.02	правила оформления документов и построения устных сообщений
ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное	Уо 06.01	понимать и описывать значимость своей профессии;	Зо 06.02	значимость профессиональной деятельности по профессии

поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения				
ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	У 1.1.11	оформлять заказ в письменном виде или с использованием электронного документооборота;	З 1.1.02	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
	У 1.1.12	пользоваться весоизмерительным оборудованием при взвешивании продуктов;	З 1.1.05	возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;
			З 1.1.06	требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;
			З 1.1.15	ответственность за сохранность материальных ценностей;
ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья			З 1.3.08	правила, техника общения с потребителями;
ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного			З 2.1.10	виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;

ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами				
ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента	У 2.3.11	порционировать, сервировать и оформлять супы для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;		
	У 2.3.12	соблюдать выход, выдерживать температуру подачи супов при порционировании;		
ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами			З 3.1.11	виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;

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.:	
теоретическое обучение	22
практические занятия	14
<i>Самостоятельная работа</i>	-
Промежуточная аттестация	-

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	
Тема 1.1. Услуги общественного питания и требования к ним	Содержание	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 06 ПК 1.1	Уо 01.01 Уо 01.02 Уо 01.03 Уо 01.04 Зо 01.01 Зо 01.02 Зо 01.03 Зо 01.04 Уо 02.01 Уо 02.02 Уо 02.03 Уо 02.04 Зо 02.01 Зо 02.02 Зо 02.03 Уо 03.02 Уо 05.01 Зо 05.01 Зо 05.02 Уо 06.01 Зо 06.02 З 1.1.15
	Совершенствование обслуживания в организациях питания. Состояние потребительского рынка и перспективы развития индустрии питания. Общая характеристика процесса обслуживания гостей в организациях питания. Основные понятия: услуга общественного питания. Услуги общественного питания и требования к ним. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.	2		
Тема 1.2. Общая характеристика процесса обслуживания гостей	Содержание	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 06 ПК 1.1	Уо 01.01 Уо 01.02 Уо 01.03 Уо 01.04 Зо 01.01 Зо 01.02 Зо 01.03 Зо 01.04 Уо 02.01 Уо 02.02 Уо 02.03 Уо 02.04 Зо 02.01 Зо 02.02 Зо 02.03 Уо 03.02 Уо 05.01 Зо 05.01 Зо 05.02 Уо 06.01 Зо 06.02 З 1.1.15
	Общая характеристика процесса обслуживания гостей в организациях питания. Основные понятия: процесс обслуживания, условия обслуживания, безопасность услуги. Прогрессивные технологии обслуживания.	2		

Тема 1.3. Виды услуг	Содержание	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 06	Уо 01.01 Уо 01.02 Уо 01.03 Уо 01.04 Зо 01.01 Зо 01.02 Зо 01.03 Зо 01.04 Уо 02.01 Уо 02.02 Уо 02.03 Уо 02.04 Зо 02.01 Зо 02.02 Зо 02.03 Уо 03.02 Уо 05.01 Зо 05.01 Зо 05.02 Уо 06.01 Зо 06.02
	Виды услуг, их характеристика, общие требования к ним, требования к безопасности услуг. Методы оценки и контроля качества услуг общественного питания.	2		
Тема 1.4. Торговые помещения	Содержание	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 06 ПК 1.1	Уо 01.01 Уо 01.02 Уо 01.03 Уо 01.04 Зо 01.01 Зо 01.02 Уо 02.01 Уо 02.02 Уо 02.03 Уо 02.04 Зо 02.02 Зо 02.03 Уо 03.02 Уо 05.01 Зо 05.01 Зо 05.02 Уо 06.01 Зо 06.02 З 1.1.06
	Торговые помещения, виды, характеристика, назначение. Санитарно-гигиенические требования к содержанию торговых помещений. Освещение, вентиляция торговых помещений, требования к безопасности оказания услуг. Интерьер помещений организации питания. Сервизная, назначение, оснащение. Моечная столовой и кухонной посуды, назначение, оснащение. Сервис-бар (буфет), назначение, оснащение. Раздаточная, назначение, оснащение. Помещение для нарезки хлеба, назначение, оснащение.	2		
Тема 1.5. Столовая посуда	Содержание	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 06 ПК 1.1	Уо 01.01 Уо 01.02 Уо 01.03 Уо 01.04 Зо 01.01 Зо 01.02 Зо 01.03 Зо 01.04 Уо 02.01 Уо 02.02 Уо 02.03 Уо 02.04 Зо 02.01 Зо 02.02 Зо 02.03 Уо 03.02 Уо 05.01 Зо 05.01 Зо 05.02 Уо 06.01
	Виды, ассортимент, назначение, характеристика столовой посуды (фарфоровой, керамической, хрустальной, стеклянной, из дерева и пластмассы). Характеристика металлической посуды Порядок получения и подготовка посуды Виды, ассортимент, назначение, характеристика стекла.	2		

	Правила расчета количества посуды для предприятий различных типов и классов, различной мощности.			Зо 06.02 З 1.1.06
Тема 1.6. Столовая приборы	Содержание	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 06	Уо 01.01 Уо 01.02 Уо 01.03 Уо 01.04 Зо 01.01 Зо 01.02 Зо 01.03 Зо 01.04 Уо 02.01 Уо 02.02 Уо 02.03 Уо 02.04 Зо 02.01 Зо 02.02 Зо 02.03 Уо 03.02 Уо 05.01 Зо 05.01 Зо 05.02 Уо 06.01 Зо 06.02
	Характеристика столовых приборов. Общие и индивидуальные приборы, используемые на предприятиях индустрии питания. Порядок получения и подготовка приборов. Правила расчета количества приборов для предприятий различных типов и классов, различной мощности.	2		
Тема 1.7. Столовое белье	Содержание	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06	Уо 01.01 Уо 01.02 Уо 01.03 Уо 01.04 Зо 01.01 Зо 01.02 Уо 02.01 Уо 02.02 Уо 02.03 Уо 02.04 Уо 02.05 Уо 02.06 Уо 02.07 Зо 02.02 Зо 02.03 Уо 03.02 Уо 04.1 Уо 04.02 Зо 04.01 Уо 05.01 Зо 05.01 Зо 05.02 Уо 06.01 Зо 06.02
	Виды столового белья, ассортимент, назначение. Характеристика столового белья. Правила расчета количества столового белья для предприятий различных типов и классов, различной мощности.	2		
	В том числе практических занятий	2		
	1. Подбор столовой посуды, приборов для различных типов и классов предприятий индустрии питания, для различных форм и методов обслуживания.	2		
Тема 1.8. Информационное обеспечение процесса обслуживания	Содержание	1	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 05	Уо 01.01 Уо 01.02 Уо 01.03 Уо 01.04 Зо 01.01 Зо 01.02 Уо 02.01 Уо 02.02 Уо 02.03 Уо 02.04 Зо 02.02 Зо 02.03 Уо 03.02 Уо 05.01 Зо 05.01
	Средства информации	1		
Тема 1.9.	Содержание	1		Уо 01.01 Уо 01.02

Назначение и принципы составления меню, винная карта	Назначение меню. Принципы составления меню. Карта вин, коктейлей ресторана. Оформление меню и карты вин.	1	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06	Уо 01.03 Уо 01.04 Зо 01.01 Зо 01.02 Уо 02.01 Уо 02.02 Уо 02.03 Уо 02.04 Уо 02.05 Уо 02.06 Уо 02.07 Зо 02.02 Зо 02.03 Уо 03.02 Уо 04.1 Уо 04.02 Зо 04.01 Уо 05.01 Зо 05.01 Зо 05.02 Уо 06.01 Зо 06.02
	В том числе практических занятий	2		
	1. Тренинг по отработке составления меню и винной карты.	2		
Тема 1.10. Организация процесса обслуживания в зале	Содержание	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 06 ПК 1.1	Уо 01.01 Уо 01.02 Уо 01.03 Уо 01.04 Зо 01.01 Зо 01.02 Зо 01.03 Зо 01.04 Уо 02.01 Уо 02.02 Уо 02.03 Уо 02.04 Зо 02.01 Зо 02.02 Зо 02.03 Уо 03.02 Уо 05.01 Зо 05.01 Зо 05.02 Уо 06.01 Зо 06.02 У 1.1.11 З 1.1.02 З 1.1.06 З 1.1.05
	Подготовка к обслуживанию и обслуживание потребителей. Этапы организации обслуживания. Общие правила сервировки стола. Характеристика различных вариантов предварительной сервировки стола. Правила сервировки стола для различных форм и методов обслуживания, различных приемов пищи. Приёмы складывания салфеток. Понятие культуры обслуживания, соблюдения протокола и этикета в процессе взаимодействия с гостями. Прием и оформление заказа, передача заказа на производство. Работа сомелье, рекомендации по выбору и подаче аперитива.	2		
	В том числе практических занятий	2		
	1. Тренинг по отработке приемов складывания салфеток.	2		
Тема 1.11.	Содержание	2		Уо 01.01 Уо 01.02

Правила подачи кулинарной, кондитерской продукции, напитков	Основные методы подачи блюд в ресторане. Приемы транширования, фламбирования блюд в присутствии гостя. Способы подачи блюд: русский, французский, английский. Комбинированный метод подачи блюд. Последовательность и правила подачи холодных и горячих блюд и закусок, супов, бульонов, горячих рыбных и мясных блюд. Правила подачи сладких блюд, горячих и холодных напитков, кондитерских изделий. Правила подачи табачных изделий. Правила этикета и нормы поведения за столом. Расчет с потребителями.	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 06 ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 2.3, ПК 3.1	Уо 01.03 Уо 01.04 Зо 01.01 Зо 01.02 Уо 02.01 Уо 02.02 Уо 02.03 Уо 02.04 Уо 02.05 Уо 02.06 Уо 02.07 Зо 02.02 Зо 02.03 Уо 03.02 Уо 05.01 Зо 05.01 Зо 05.02 Уо 06.01 Зо 06.02 У 1.1.12 З 1.1.06 З 1.1.05 З 2.1.10 У 2.3.13 З 3.1.11 У 2.3.11
	В том числе практических занятий	6		
	1.Тренинг по отработке приемов сервировки стола и правил подачи холодных блюд и закусок, горячих блюд и закусок в предприятиях разного типа, класса и разных форм обслуживания	2		
	2.Тренинг по отработке приемов сервировки стола и правил подачи вторых горячих блюд на предприятиях разного типа, класса и разных форм обслуживания	2		
	3.Тренинг по отработке приемов сервировки стола и правил подачи супов, напитков и десертов в предприятиях разного типа, класса и разных форм обслуживания	2		
Тема 1.12. Обслуживание приемов и банкетов	Содержание	1	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 05	Уо 01.01 Уо 01.02 Уо 01.03 Уо 01.04 Зо 01.01 Зо 01.02
	Виды приёмов. Дневные и вечерние дипломатические приёмы. Виды банкетов.	1		

	Банкет за столом с полным обслуживанием официантами. Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами. Банкеты и приемы с использованием смешанной (комбинированной) формы обслуживания. Прием-фуршет. Прием коктейль. Банкет-чай. Банкет «Свадьба». Банкет «День рождения» Роль менеджера в организации банкетной службы.			Уо 02.01 Уо 02.02 Уо 02.03 Уо 02.04 Зо 02.02 Зо 02.03 Уо 03.02 Уо 05.01 Зо 05.01
Тема 1.13. Потребительский спрос и реклама.	Содержание	1		
	Потребительский спрос. Реклама ресторана.	1		
	В том числе практических занятий	2		
	1.Тренинг по изготовлению рекламы	2		
Всего:		36		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Кабинет организации производства, организации обслуживания», оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 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

3. Сологубова, Г. С. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для вузов / Г. С. Сологубова. – 4-е изд., испр. и доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2023. – 396 с.

4. Богушева В. И. Организация обслуживания посетителей ресторанов и баров: учеб. пособие для сред. проф. образования / В. И. Богушева. – 6-е изд., доп. и перераб. – Ростов н/Д: Феникс, 2013. – 318 с. – (Среднее профессиональное образование).

5. Дубцов Г. Г. Ассортимент и качество кулинарной и кондитерской продукции: учеб. пособие для сред. проф. образования / Г. Г. Дубцов, М. Ю. Сиданова, Л. С. Кузнецова. – 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2011. – 240 с.

6. Радченко, Л. А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник / Л. А. Радченко. – Москва: КноРус, 2018. – 321 с.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Сологубова, Г. С. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для вузов / Г. С. Сологубова. – 4-е изд., испр. и доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2023. – 396 с. – (Высшее образование). – ISBN 978-5-534-15237-1. – Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/512685> (дата обращения: 31.08.2023).

2. Радченко, Л. А., Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник / Л. А. Радченко. – Москва: КноРус, 2018. – 321 с. – (для СПО и НПО). – ISBN 978-5-406-05980-7. – URL: <https://book.ru/book/920629> (дата обращения: 30.08.2023). – Текст: электронный.

3.2.3. Дополнительные источники

4. Кучер Л. С. Бармен. Базовый уровень: учебник / Л. С. Кучер, Л. М. Шкуратова. – М.: Издательский центр «Академия», 2011. – 64 с.

5. Усов В. В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования; учеб. пособие для сред. проф. образования. – 12-е изд., стер. – М.: Академия, 2014. – 432 с.

6. Шеламова Г. М. Этикет делового общения. учеб. пособие для сред. проф. образования / Г. М. Шеламова. – М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 192 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
должен знать: – виды, типы и классы организаций общественного питания; – рынок ресторанных услуг, специальные виды услуг; – подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания; – правила накрытия столов скатертями, приемы полировки посуды и приборов; – приемы складывания салфеток; – правила личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию; – ассортимент, назначение, характеристику столовой посуды, приборов, стекла; – сервировку столов, современные направления сервировки; – обслуживание потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов; – использование в процессе обслуживания инвентаря, весоизмерительного и торгово-технологического оборудования; – правила подачи блюд и напитков; – требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков; – правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями; – информационное обеспечение услуг общественного питания;	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Демонстрация знания основ организации обслуживания, ее общих принципах, методах и положениях независимо от форм собственности, направлений деятельности. Демонстрация знаний о классификации и особенностях предоставления услуг обслуживания; организации подготовки к обслуживанию потребителей.	Устный и письменный опрос; тестовая система оценки знаний; практические занятия; применение письменных инструкций, заданий; оценка подготовленных обучающимися сообщений, докладов.

– правила составления и оформления меню;		
должен уметь: – выполнять все виды работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию; – встречать, размещать гостей, подавать меню; – принимать, оформлять и выполнять заказ на продукцию и услуги организаций общественного питания; – обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания; – выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания; – складывать салфетки разными способами; – соблюдать личную гигиену; – подготавливать посуду, приборы, стекло; – осуществлять прием заказа на блюда и напитки; – подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом и классом организации общественного питания; – оформлять и передавать заказ на производство, в бар, в буфет; – подавать и соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков; – соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков; – разрабатывать различные виды меню, в том числе план-меню структурного подразделения и оформлять меню; – эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Демонстрация умения организовывать эффективное обслуживание потребителей. Демонстрация умения по разработке направлений для достижения максимального удовлетворения покупательского спроса и повышения качества обслуживания.	Экспертное наблюдение за ходом выполнения практической работы. Оценка результатов выполнения практической работы.

торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания; – осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами; – соблюдать правила ресторанного этикета; – производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета;		

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.11 «Технология трудоустройства»

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОП.11 «Технология трудоустройства»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОП.11 «Технология трудоустройства» является обязательной частью наименования цикла ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ПК 1.3.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код компетенции	Формулировка компетенции	Код	Знания, умения
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам		Умения:
		Уо 01.01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте
		Уо 01.02	анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части
		Уо 01.03	определять этапы решения задачи
		Уо 01.04	выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы
		Уо 01.05	составлять план действия
		Уо 01.06	определять необходимые ресурсы
		Уо 01.07	владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах
		Уо 01.08	реализовывать составленный план
		Уо 01.09	оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)
			Знания:
		Зо 01.01	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить
		Зо 01.02	основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте
		Зо 01.03	алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях
		Зо 01.04	методы работы в профессиональной и смежных сферах;
		Зо 01.05	структуру плана для решения задач
		Зо 01.06	порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности

ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности руководителем		Умения:
		Уо 02.01	определять задачи для поиска информации;
		Уо 02.02	определять необходимые источники информации;
		Уо 02.03	планировать процесс поиска;
		Уо 02.04	структурировать получаемую информацию;
		Уо 02.05	выделять наиболее значимое в перечне информации;
		Уо 02.06	оценивать практическую значимость результатов поиска;
		Уо 02.07	оформлять результаты поиска
			Знания:
		Зо 02.01	номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности;
		Зо 02.02	приемы структурирования информации;
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие		Умения:
		Уо 03.01	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;
		Уо 03.02	применять современную научную профессиональную терминологию;
		Уо 03.03	определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования
			Знания:
		Зо 03.01	содержание актуальной нормативно-правовой документации
		Зо 03.02	современная научная и профессиональная терминология
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами		Умения:
		Уо 04.01	организовывать работу коллектива и команды
		Уо 04.02	взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности
			Знания:
		Зо 04.01	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста		Умения:
		Уо 05.01	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе
			Знания:
		Зо 05.01	особенности социального и культурного контекста
		Зо 05.02	правила оформления документов

			и построения устных сообщений
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения		Умения:
		Уо 06.01	понимать и описывать значимость своей профессии;
		Уо 06.02	применять стандарты антикоррупционного поведения
			Знания:
		Зо 06.01	сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей
		Зо 06.02	значимость профессиональной деятельности по профессии
		Зо 06.03	стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения
ПК 1.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья		Умения:
		У 1.3.13	владеть профессиональной терминологией

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.:	
теоретическое обучение	24
практические занятия (<i>если предусмотрено</i>)	12
<i>Самостоятельная работа</i>	-
Промежуточная аттестация	-

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. Условия успешного трудоустройства		24/12		
Тема 1. Технология эффективного трудоустройства	Содержание	8/2	ОК 01	Уо 01.01- Уо 01.09
	1. Основные принципы поиска работы.	2	ОК 02	Зо 01.01
	2. Способы поиска работы.	2	ОК 03	Уо 02.01- Уо 02.07
	3. Техники оценки предложения о работе.	2	ОК 04	Зо 02.01- Зо 02.03
	В том числе практических занятий	2	ОК 05	Уо 03.01- Уо 03.03
	1. Принципы и способы поиска работы.	2	ОК 06 ПК 1.3	Зо 03.01- Зо 03.03 Уо 04.01- Уо 04.02 Зо 04.01- Зо 04.02 Уо 05.01 Зо 05.01-Зо 05.02 Уо 06.01- Уо 06.02 Зо 06.01-Зо 06.03
Тема 2. Основные документы для успешного трудоустройства	Содержание	10/4	ОК 01	Уо 01.01- Уо 01.09
	1. Резюме и его роль в эффективном трудоустройстве	2	ОК 02	Зо 01.01
	2. Принципы составления сопроводительного письма.	2	ОК 03	Уо 02.01- Уо 02.07
	3. Составление рекомендательного письма.	2	ОК 04	Зо 02.01- Зо 02.03
	В том числе практических занятий	4	ОК 05	Уо 03.01- Уо 03.03
	1. Оформление резюме	2	ОК 06	Зо 03.01- Зо 03.03
	2. Предоставление рекомендательных писем.	2	ПК 1.3	Уо 04.01- Уо 04.02 Зо 04.01- Зо 04.02 Уо 05.01

				3о 05.01-3о 05.02 Уо 06.01- Уо 06.02 3о 06.01-3о 06.03
Тема 3. Тестирование и анкетирование при приеме на работу	Содержание	6/2	ОК 01	Уо 01.01- Уо 01.09
	1. Анкетирование при приеме на работу.	2	ОК 02	3о 01.01
	2. Цели тестирования при приеме на работу.	2	ОК 03	Уо 02.01- Уо 02.07
	В том числе практических занятий	2	ОК 04	3о 02.01- 3о 02.03
	1. Основные правила заполнения анкет.	2	ОК 05 ОК 06 ПК 1.3	Уо 03.01- Уо 03.03 3о 03.01- 3о 03.03 Уо 04.01- Уо 04.02 3о 04.01- 3о 04.02 Уо 05.01 3о 05.01-3о 05.02 Уо 06.01- Уо 06.02 3о 06.01-3о 06.03
Тема 4. Психологические особенности прохождения интервью	Содержание	4/2	ОК 01	Уо 01.01- Уо 01.09
	1. Цель и структура интервью при устройстве на работу.	2	ОК 02	3о 01.01
	В том числе практических занятий	2	ОК 03	Уо 02.01- Уо 02.07
	1. Подготовка и правила поведения в ходе интервью.	2	ОК 04 ОК 05 ОК 06 ПК 1.3	3о 02.01- 3о 02.03 Уо 03.01- Уо 03.03 3о 03.01- 3о 03.03 Уо 04.01- Уо 04.02 3о 04.01- 3о 04.02 Уо 05.01 3о 05.01-3о 05.02 Уо 06.01- Уо 06.02 3о 06.01-3о 06.03
Тема 5. Юридические аспекты трудовых отношений	Содержание	8/2	ОК 01	Уо 01.01- Уо 01.09
	1. Порядок приема на работу.	2	ОК 02	3о 01.01
	2. Прохождение испытательного срока.	2	ОК 03	Уо 02.01- Уо 02.07
	3. Профессиональная адаптация на рабочем месте.	2	ОК 04	3о 02.01- 3о 02.03
	В том числе практических занятий	2	ОК 05	Уо 03.01- Уо 03.03

	1.Организационная культура и деловой этикет.	2	ОК 06 ПК 1.3	Зо 03.01- Зо 03.03 Уо 04.01- Уо 04.02 Зо 04.01- Зо 04.02 Уо 05.01 Зо 05.01-Зо 05.02 Уо 06.01- Уо 06.02 Зо 06.01-Зо 06.03
	Самостоятельная работа обучающихся	—		
Промежуточная аттестация		-		
Всего:		36		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Технология продуктов питания из растительного сырья» оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по профессии «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. Конституция Российской Федерации от 12.12. 1993г.
2. Гражданский кодекс РФ. Часть первая. Федеральный закон от 30 ноября 1994 г. № 51 – ФЗ. СЗ РФ. – 1994. - №32 - Ст. 3301 (с последующими изменениями и дополнениями).
3. Гражданский кодекс РФ. Часть вторая. Федеральный закон от 26 января 1996 г. № 14 – ФЗ. СЗ РФ. – 1996. - №5 - Ст. 410 (с последующими изменениями и дополнениями).
4. Гражданский кодекс РФ. Часть третья. Федеральный закон от 26 ноября 2001г. № 146 – ФЗ. СЗ РФ. – 2001. - №49 - Ст. 4552 (с последующими изменениями и дополнениями).
5. Трудовой кодекс РФ. Часть третья. Федеральный закон от 30 декабря 2001г. № 197 – ФЗ. СЗ РФ. – 2002. - №1 - Ст. 3 (с последующими изменениями и дополнениями).
6. Кодекс Российской Федерации об административных правонарушениях. от 30 декабря 2001г. № 195 – ФЗ. СЗ РФ. – 2002. - №1 - Ст. 1 (с последующими изменениями и дополнениями).
7. Серебряков В.Ф. Правовое обеспечение профессиональной деятельности в общественном питании: Учебник для студентов СПО. – М.: «Академия», 2019– 224с.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Электронный ресурс «ИНФО РМ». Форма доступа: <http://info-rm.com/2010/04/30/rezidentami-mordovskogo-tekhnoparka.html>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины		
Овладение общими универсальными технологиями деятельности, позволяющими осуществлять эффективное трудоустройство и планирование профессиональной карьеры	Полнота ответов, точность формулировок, правильные ответы. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, верный ответ, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии	текущий контроль; тестирование; устный опрос (индивидуальный / фронтальный); письменный опрос /
Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины		
Овладеть общими универсальными технологиями деятельности, позволяющими осуществлять эффективное трудоустройство и планировать профессиональную карьеру.	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов и формулировок, соответствие требованиям Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. Точность выполнения задания, соответствие требованиям инструкций, регламентов, рациональность действий	анализ выполнения практических работ; активность на занятиях в группах; верное выполнение задания и формулирование ответа; оценка грамотного и продуктивного использования информационного пространства при выполнении практических заданий.

**к ОПОП по профессии
43.01.09 Повар, кондитер**

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ВОСПИТАНИЯ

2023

СОДЕРЖАНИЕ

РАЗДЕЛ 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ВОСПИТАНИЯ

РАЗДЕЛ 2. ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ ОБУЧАЮЩИМИСЯ

**ОСНОВНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ В ЧАСТИ ДОСТИЖЕНИЯ
ЛИЧНОСТНЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ**

**РАЗДЕЛ 3. ТРЕБОВАНИЯ К РЕСУРСНОМУ ОБЕСПЕЧЕНИЮ
ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ**

РАЗДЕЛ 4. КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

РАЗДЕЛ 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ВОСПИТАНИЯ

Название	Содержание
Наименование программы	рабочая программа воспитания профессии 43.01.09 Повар, кондитер
Основания для разработки программы	Настоящая программа разработана на основе следующих нормативных правовых документов: Конституция Российской Федерации; Указ Президента Российской Федерации от 02.07.2021 № 400 «О Стратегии национальной безопасности Российской Федерации»; Указ Президента Российской Федерации от 21.07.2020 № 474 «О национальных целях развития Российской Федерации на период до 2030 года»; Федеральный закон от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»; Федеральный закон от 25.07.2002 № 114-ФЗ «О противодействии экстремистской деятельности»; Федеральный закон от 24.06.1999 № 120-ФЗ «Об основах системы профилактики безнадзорности и правонарушений несовершеннолетних»; распоряжение Правительства Российской Федерации от 12.11.2020 № 2945-р об утверждении Плана мероприятий по реализации в 2021–2025 годах Стратегии развития воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года; Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 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 № 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 09 марта 2022 г. № 113н «Об утверждении профессионального стандарта «Повар»; Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07 сентября 2015 г. № 597н «Об утверждении профессионального стандарта «Кондитер»; Постановление Правительства РФ от 13 октября 2020 г. № 1681 «О целевом обучении по образовательным программам среднего профессионального и высшего образования»; Приказ Минобрнауки России от 02.07.2013 № 513 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение».
Цель программы	Создание организационно-педагогических условий для формирования личностных результатов обучающихся, проявляющихся в развитии их

	позитивных чувств и отношений к российским гражданским (базовым, общенациональным) нормам и ценностям, закреплённым в Конституции Российской Федерации, с учетом традиций и культуры субъекта Российской Федерации, деловых качеств специалистов среднего звена, определенных отраслевыми требованиями (корпоративной культурой)
Сроки реализации программы	на базе основного общего образования – 2 года 10 месяцев.
Исполнители программы	Директор, заместители директора в сфере учебной, учебно-производственной, воспитательной деятельности, а также курирующий административно-хозяйственную работу, сотрудники учебной части, заведующие отделением, преподаватели, кураторы, тьюторы (при наличии), члены Студенческого совета, представители Родительского комитета (его аналога), представители организаций – работодателей, в первую очередь, организаторы баз практик.

Реализация РПВ направлена, в том числе, на сохранение и развитие традиционных духовно-нравственных ценностей России: жизнь, достоинство, права и свободы человека, патриотизм, гражданственность, служение Отечеству и ответственность за его судьбу, высокие нравственные идеалы, крепкая семья, созидательный труд, приоритет духовного над материальным, гуманизм, милосердие, справедливость, коллективизм, взаимопомощь и взаимоуважение, историческая память и преемственность поколений, единство народов России.

Данная рабочая программа воспитания (далее – РПВ) разработана с учетом преемственности целей и задач программы воспитания для общеобразовательных организаций, одобренной решением Федерального учебно-методического объединения по общему образованию (утв. протоколом заседания УМО по общему образованию Минпросвещения России № 2/20 от 02.06.2020 г.).

Личностные результаты реализации программы воспитания	Код личностных результатов реализации программы воспитания
Осознающий себя гражданином России и защитником Отечества, выражающий свою российскую идентичность в поликультурном и многоконфессиональном российском обществе, и современном мировом сообществе. Осознающий свое единство с народом России, с Российским государством, демонстрирующий ответственность за развитие страны. Проявляющий готовность к защите Родины, способный аргументированно отстаивать суверенитет и достоинство народа России, сохранять и защищать историческую правду о Российском государстве.	ЛР 1
Проявляющий активную гражданскую позицию на основе уважения закона и правопорядка, прав и свобод сограждан, уважения к историческому и культурному наследию России. Осознанно и деятельно выражающий неприятие дискриминации в обществе по социальным, национальным, религиозным признакам; экстремизма, терроризма, коррупции, антигосударственной деятельности. Обладающий опытом гражданской социально значимой деятельности (в студенческом самоуправлении, добровольчестве, экологических, природоохранных, военно-	ЛР 2

патриотических и др. объединениях, акциях, программах). Принимающий роль избирателя и участника общественных отношений, связанных с взаимодействием с народными избранниками.	
Демонстрирующий приверженность традиционным духовно-нравственным ценностям, культуре народов России, принципам честности, порядочности, открытости. Действующий и оценивающий свое поведение и поступки, поведение и поступки других людей с позиций традиционных российских духовно-нравственных, социокультурных ценностей и норм с учетом осознания последствий поступков. Готовый к деловому взаимодействию и неформальному общению с представителями разных народов, национальностей, вероисповеданий, отличающий их от участников групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие социально опасного поведения окружающих и предупреждающий его. Проявляющий уважение к людям старшего поколения, готовность к участию в социальной поддержке нуждающихся в ней.	ЛР 3
Проявляющий и демонстрирующий уважение к труду человека, осознающий ценность собственного труда и труда других людей. Экономически активный, ориентированный на осознанный выбор сферы профессиональной деятельности с учетом личных жизненных планов, потребностей своей семьи, российского общества. Выражающий осознанную готовность к получению профессионального образования, к непрерывному образованию в течение жизни Демонстрирующий позитивное отношение к регулированию трудовых отношений. Ориентированный на самообразование и профессиональную переподготовку в условиях смены технологического уклада и сопутствующих социальных перемен. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионально конструктивного «цифрового следа».	ЛР 4
Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, народу, малой родине, знания его истории и культуры, принятие традиционных ценностей многонационального народа России. Выражающий свою этнокультурную идентичность, сознающий себя патриотом народа России, деятельно выражающий чувство причастности к многонациональному народу России, к Российскому Отечеству. Проявляющий ценностное отношение к историческому и культурному наследию народов России, к национальным символам, праздникам, памятникам, традициям народов, проживающих в России, к соотечественникам за рубежом, поддерживающий их заинтересованность в сохранении общероссийской культурной идентичности, уважающий их права.	ЛР 5
Ориентированный на профессиональные достижения, деятельно выражающий познавательные интересы с учетом своих способностей, образовательного и профессионального маршрута, выбранной квалификации.	ЛР 6
Осознающий и деятельно выражающий приоритетную ценность каждой человеческой жизни, уважающий достоинство личности каждого человека, собственную и чужую уникальность, свободу мировоззренческого выбора, самоопределения. Проявляющий бережливое и чуткое отношение к религиозной принадлежности каждого человека, предупредительный в отношении выражения прав и законных интересов других людей.	ЛР 7
Проявляющий и демонстрирующий уважение законных интересов и прав представителей различных этнокультурных, социальных,	ЛР 8

конфессиональных групп в российском обществе; национального достоинства, религиозных убеждений с учётом соблюдения необходимости обеспечения конституционных прав и свобод граждан. Понимающий и деятельно выражающий ценность межрелигиозного и межнационального согласия людей, граждан, народов в России. Выражающий сопричастность к преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства, включенный в общественные инициативы, направленные на их сохранение.	
Сознающий ценность жизни, здоровья и безопасности. Соблюдающий и пропагандирующий здоровый образ жизни (здоровое питание, соблюдение гигиены, режим занятий и отдыха, физическая активность), демонстрирующий стремление к физическому совершенствованию. Проявляющий сознательное и обоснованное неприятие вредных привычек и опасных склонностей (курение, употребление алкоголя, наркотиков, психоактивных веществ, азартных игр, любых форм зависимостей), деструктивного поведения в обществе, в том числе в цифровой среде.	ЛР 9
Бережливо относящийся к природному наследию страны и мира, проявляющий сформированность экологической культуры на основе понимания влияния социальных, экономических и профессионально-производственных процессов на окружающую среду. Выражающий деятельное неприятие действий, приносящих вред природе, распознающий опасности среды обитания, предупреждающий рискованное поведение других граждан, популяризирующий способы сохранения памятников природы страны, региона, территории, поселения, включенный в общественные инициативы, направленные на заботу о них.	ЛР 10
Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры. Критически оценивающий и деятельно проявляющий понимание эмоционального воздействия искусства, его влияния на душевное состояние и поведение людей. Бережливо относящийся к культуре как средству коммуникации и самовыражения в обществе, выражающий сопричастность к нравственным нормам, традициям в искусстве. Ориентированный на собственное самовыражение в разных видах искусства, художественном творчестве с учётом российских традиционных духовно-нравственных ценностей, эстетическом обустройстве собственного быта. Разделяющий ценности отечественного и мирового художественного наследия, роли народных традиций и народного творчества в искусстве. Выражающий ценностное отношение к технической и промышленной эстетике.	ЛР 11
Принимающий российские традиционные семейные ценности. Ориентированный на создание устойчивой многодетной семьи, понимание брака как союза мужчины и женщины для создания семьи, рождения и воспитания детей, неприятия насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.	ЛР 12
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности	
Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	ЛР 13

Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	ЛР 14
Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	ЛР 15
Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	ЛР 16
Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	ЛР 17
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями	
Креативно мыслящий, готовый разрабатывать новые виды продукции	ЛР 18
Активно применяющий полученные знания на практике	ЛР 19
Способный анализировать производственную ситуацию, быстро принимать решения	ЛР 20

**Соотношение перечня профессиональных модулей, учебных дисциплин
и планируемых личностных результатов в ходе реализации
образовательной программы**

Наименование профессионального модуля, учебной дисциплины	Код личностных результатов реализации программы воспитания
ПМ. 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	ЛР 1-20
ПМ 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ЛР 1-20
ПМ 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ЛР 1-20
ПМ 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	ЛР 1-20
ПМ 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебо-булочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	ЛР 1-20
ПМ.06 Приготовление блюд школьного меню	ЛР 1-20

РАЗДЕЛ 2. ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ ОБУЧАЮЩИМИСЯ ОСНОВНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ В ЧАСТИ ДОСТИЖЕНИЯ ЛИЧНОСТНЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ

Оценка достижения обучающимися личностных результатов может быть учтена при проведении контрольных и оценочных процедур, предусмотренных образовательной программой по учебным дисциплинам и профессиональным модулям.

Критерии оценки личностных результатов обучающихся:

- демонстрация интереса к будущей профессии;
- оценка собственного продвижения, личностного развития;
- положительная динамика в организации собственной учебной деятельности по результатам самооценки, самоанализа и коррекции ее результатов;
- ответственность за результат учебной деятельности и подготовки к профессиональной деятельности;
- проявление высокопрофессиональной трудовой активности;
- участие в исследовательской и проектной работе;
- участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, в предметных неделях;
- соблюдение этических норм общения при взаимодействии с обучающимися, преподавателями, мастерами и руководителями практики;
- конструктивное взаимодействие в учебном коллективе/бригаде;
- демонстрация навыков межличностного делового общения, социального имиджа;
- готовность к общению и взаимодействию с людьми самого разного статуса, этнической, религиозной принадлежности и в многообразных обстоятельствах;
- сформированность гражданской позиции; участие в волонтерском движении;
- проявление мировоззренческих установок на готовность молодых людей к работе на благо Отечества;
- проявление правовой активности и навыков правомерного поведения, уважения к Закону;
- отсутствие фактов проявления идеологии терроризма и экстремизма среди обучающихся;
- отсутствие социальных конфликтов среди обучающихся, основанных на межнациональной, межрелигиозной почве;
- участие в реализации просветительских программ, поисковых, археологических, военно-исторических, краеведческих отрядах и молодежных объединениях;
- добровольческие инициативы по поддержке инвалидов и престарелых граждан;
- проявление экологической культуры, бережного отношения к родной земле, природным богатствам России и мира;
- демонстрация умений и навыков разумного природопользования, нетерпимого отношения к действиям, приносящим вред экологии;
- демонстрация навыков здорового образа жизни и высокий уровень культуры здоровья обучающихся;
- проявление культуры потребления информации, умений и навыков пользования компьютерной техникой, навыков отбора и критического анализа информации, умения ориентироваться в информационном пространстве;

- участие в конкурсах профессионального мастерства и в командных проектах;
- проявление экономической и финансовой культуры, экономической грамотности, а также собственной адекватной позиции по отношению к социально-экономической действительности.

РАЗДЕЛ 3. ТРЕБОВАНИЯ К РЕСУРСНОМУ ОБЕСПЕЧЕНИЮ ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

Ресурсное обеспечение воспитательной работы направлено на создание условий для осуществления воспитательной деятельности обучающихся, в том числе инвалидов и лиц с ОВЗ, в контексте реализации образовательной программы.

3.1. Нормативно-правовое обеспечение воспитательной работы

Рабочая программа воспитания разрабатывается в соответствии с нормативно-правовыми документами федеральных органов исполнительной власти в сфере образования, требованиями ФГОС СПО, с учетом сложившегося опыта воспитательной деятельности и имеющимися ресурсами в профессиональной образовательной организации.

3.2. Кадровое обеспечение воспитательной работы

Для реализации рабочей программы воспитания образовательная организация должна быть укомплектована квалифицированными специалистами. Управление воспитательной работой обеспечивается кадровым составом, включающим директора, который несёт ответственность за организацию воспитательной работы в профессиональной образовательной организации, заместителей директора, преподавателей, мастеров производственного обучения, классных руководителей (кураторов).

1.2. Материально-техническое обеспечение воспитательной работы

В данном разделе указывается перечень инфраструктуры (оборудование, помещения и т.д.), раскрывающей воспитательный потенциал учебного процесса, включая базы практик, по профессии/специальности в соответствии с п. 6.1 ПООП.

3.4. Информационное обеспечение воспитательной работы

Информационное обеспечение процесса воспитания предполагает наличие в образовательной организации компьютерной и мультимедийной техники, средств связи, доступа к интернет-ресурсам и специализированного оборудования.

Информационное обеспечение воспитания способствует организации:

- информирования о возможностях участия обучающихся в социально значимой деятельности;
- информационной и методической поддержки реализации рабочей программы воспитания;
- взаимодействия в удаленном доступе всех участников воспитательного процесса (обучающихся, педагогических работников, работодателей, родителей, общественности и др.).

Реализация рабочей программы воспитания отражена на сайте образовательной организации <https://stppp13.ru>.

РАЗДЕЛ 4. КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

н
а

п
е
р
и
о
д

2
0
2
3
-
2
0
2
4

у
ч
е
б
н
ы
й

В ходе планирования воспитательной деятельности учитывается воспитательный потенциал участия студентов в мероприятиях, проектах, конкурсах, акциях, проводимых на уровне:

Российской Федерации, в том числе:

«Россия – страна возможностей» <https://rsv.ru/>;

«Большая перемена» <https://bolshayaperemena.online/>;

«Лидеры России» <https://лидерыроссии.рф/>;

«Мы Вместе» (волонтерство) <https://onf.ru/>;

отраслевые конкурсы профессионального мастерства;

движения «Ворлдскиллс Россия»;

движения «Абилимпикс»;

субъектов Российской Федерации (в соответствии с утвержденным региональным планом значимых мероприятий), а также **отраслевые профессионально значимые события и праздники.**

Дата	Содержание и формы деятельности	Участники
01.09.2023г.	День знаний	СЕНТ. 1-4 курс

Пн, еженедельно	«Разговоры о важном»	1-4 курс
02.09.2023г.	День	1-4 курс

	окончания Второй мировой войны	
02.09.2023г.	День солидарности в борьбе с терроризмом	1-4 курс
10.09.2023г.		1 курс

	Посвя щение в студен ты	
15.09.2023г.	Введен ие в специа льность	1 курс

17.09.2023г.	М еропри ятия по профи	1-4 курс

	лактик е просту дных заболе ваний (ОРВИ , ОРЗ, грипп)	
18.09.2023г.	Г руппов ые мероп риятия по сплоче нию и адапта ции студен тов.	курс

19.09.2023г.	А нкети рование первокурс ников по теме: «Уровень социальной зрелости обучающих- ся»	1 курс
20.09.2023г.	Оформление уголка безопасности в фойе 3-го этажа «Интернет – территория безопасности	1-4 курс

	»	
21.09.2023г	День побед ы русски х полков во главе с Велик им князем Дмитр ием Донск им (Кулик овская битва, 1380 год). День зарожд ения россий ской госуда рствен ности (862 год)	1-4 курс
27.09.2023г.	Всеми рный	1-2 курс

	день туризм а	
в течение месяца	Р абота кружк ов и спорти вных секций	1-4 курс
ОКТЯ		
01.10.2023г.	День пожил ых людей	1-4 курс

Пн, еженедельно	«Разговоры о важном»	1-4 курс
02.10.2023г.	День среднего профессионального образования	1-4 курс

	в России	
05.10.2023г.	День Учите ля	1-4 курс

06.10.2023г.	М еропри ятия по анти террорис тическ ому просве щению студен тов.	1-4 курс
09.10.2023г.	И ндиви	1-3 курс

	дуальн ые беседы инспек тора со студен тами стоящ ими на учете	
11.10.2023г.	Профи лактич еская беседа о вреде употре бления табака.	1-4 курс

13.10.2023г.	Направление родителям в электронном виде буклеты «Права и обязанности родителей»	1-4 курс
30.10.2023г.	День памяти жертв политических репрессий	1-4 курс

в течение месяца	Работа кружков и спортивных секций	1-4 курс
Ноябрь		
Пн, еженедельно	«Разговоры о важном»	1-4 курс

03.11.2023г	День народн ого единст ва	1-4 курс
01.11.2023-30.11.2023г	Месяч ник правов ых знаний .	1-4 курс

08.11.2023г.	Мероприятия по антитеррористическому просвещению студентов.	1-4 курс
10.11.2023г.	Беседа инспектора по делам несове	1-3 курс

	ршенн олетни х в учебн ых группа х техник ума.	
13.11.2023г	Беседа с обуча ющимися о навыка х работ ы в коман де.	1-4 курс
15.11.2023г.	Встреч а с предст	1-4 курс

	авител ями базовы х предпр иятий.	
30.11.2023г.	День матери	1-4 курс

в течение месяца	Работа кружков и спортивных секций	1-4 курс
ДЕКА		
Пн, еженедельно	«Разговоры о важном»	1-4 курс
01.12.2023г.	Участие	1-4 курс

	В акции посвя щенно му Между народн ому Дню борьб ы со СПИД ом «Твой выбор! »	

09.12.2023г.	День Героев Отечес тва	1-4 курс
12.12.2023г.	День Конст итуци и Россий ской Федер ации	1-4 курс

18.12.2023г.	Мероприятия по профилактике дорожно-транспортного травматизма в зимний период с участием сотрудников Управления ГИБДД МВД по Респуб	1-4 курс

	ликс Мордо вия	
27.12.2023г.	Р овогод ний праздн ичный концер т	1-4 курс
в течение месяца	Р абота кружк ов и спорти	1-4 курс

	вных секций	
Пн, еженедельно	«Разго воры о важно м»	ЯНВ. 1-4 курс
15.01.2024г.	М еропри ятия по антите ррорис тическ ому просве щению студен тов.	1-4 курс

в течение месяца	Месяч ник пропаг анды физку льтур ы и спорта . Дни здоров ья.	1-4 курс
16.01.2024г.	Б еседа инспек тора в группа х и индив идуаль ная беседа с наруш	1-4 курс

	ителям и дисци плины.	
17.01.2024г.	Т ематич еская беседа : «Труд оустро йство молод ых специа листов »	3-4 курс
25.12.2023г.	«Татья нин день» (празд ник студен тов)	1-4 курс

27.01.2024г.	День снятия блокад ы Ленин града	1-4 курс

в течение месяца	Работа кружков и спортивных секций	1-4 курс
Пн, еженедельно	«Разговоры о важном»	ФЕВР 1-4 курс
02.02.2024г.	День воинской славы	1-4 курс

	России (Сталинградская битва,	
03.02.2024г.	День русской науки	1-4 курс

15.02.2023г.	«Наша память », мероп риятие посвя щенно е вывод у советс ких войск из Афган истана	1-4 курс
	С оревно вание по много борью посвя	1-4 курс

	щенно е Дню защит ника Отчест ва	
22.02.2024г.	День защит ников Отечес тва	1-4 курс

26.02.2024г.	М еропри ятия по анти терро ристиче скому просве щению студен тов.	1-4 курс
27.02.2024г	К онкурс видео роликов и презен таций «Я здесь учусь, и мне это	1-4 курс

	нравит ся!»	
28.02.2024г.	Б еседа с юрист ом на тему «Прав а и обязан ности молод ого специа листа»	1-4 курс

в течение месяца	Работа кружков и спортивных секций	1-4 курс
МА		
Пн, еженедельно	«Разговоры о важном»	1-4 курс
07.03.2024г.	Международный женский день	1-4 курс

18.03.2024г.	День восое динен ия Крыма с Россие й	1-4 курс

19.03.2023г.	Международные мероприятия по антитеррористическому просвещению студентов.	1-4 курс
27.03.2024г.	Международный день театра (27 марта). Культ	1-4 курс

	поход в театр.	
28.03.2024г.	Конкурс мультимедийных проектов «Наша весна без наркотиков»	1-4 курс
29.03.2024г.	Конкурс буклет	1-4 курс

	ов «Полез ный и безопа сный Интер нет»	

30.03.2024г.

Е

1-3 курс

еседа
инспе
ктора
ОДН о
право
вой
ответс
твенн
ости
несове
ршенн
олетн
их:
—
юриди
ческая
ответс
твенн
ость
несове
ршенн
олетн
их;
-
право
вое
урегул
ирова

	ние уголов ной ответс твенн ости несове ршенн олетн их; - особе нность и уголов ной ответс твенн ости и иных мер уголов но- право вого характ ера несове ршенн	

	олетн их.	
в течение месяца	Р абота кружк ов и спорти вных секций	1-4 курс
АПР		
Пн, еженедельно	«Разго воры о важно м»	1-4 курс
11.04.2024г.	Между народн ый день освобо ждени я узничко в фашис	1-4 курс

	тских лагере й	
12.04.2024г.	День космо навтик и	1-4 курс
15.04.2024г.	М еропри ятия по профи лактик	1-4 курс

	е просту дных заболе ваний	
17.04.2024г.	М еропри ятия по антите ррорис тическ ому просве щению студен тов.	1-4 курс
в течение месяца	Р абота кружк ов и спорти вных секций	1-4 курс

		МА
Пн, еженедельно	«Разговоры о важном»	1-4 курс
01.05.2024г.	Праздник весны и труда	1-4 курс

09.05.2024г.	День Победы Участ ие в Параде Победы. Участ ие в акции «Бессмертн ый полк» Участ ие в городском мероприяти и «Бал Победы»	1-4 курс

24.05.2024г.	День славянской письменност и и культуры	1-4 курс

26.05.2024г.	День российского предприним ательства	1-4 курс

в течение месяца	Работ а кружков и спортивных секций	1-4 курс
Пн, еженедельно	«Разго воры о важно м»	1-4 курс
01.06.2024г.	Между народн ый день защит ы	1-4 курс

	детей	
05.06.2024г.	День эколог а	1-4 курс

06.06.2024г.

Пушки
нский
день
России

1-4 курс

12.06.2024г.

День
России

1-4 курс

18.06.2024г.	М еропри ятия по профи лактик е дорож но- трансп ортног о травма тизма	1-4 курс
19.06.2024г.	М еропри ятия по анти терро рис	1-4 курс

	тическ ому просве щению студен тов.	
20.06.2024г.	Мероп риятия по техник е безопа сности в летний период	1-4 курс
21.06.2024г.	День памяти и скорби (22	1-4 курс

	июня)	
27.06.2024г.	День молоде жи	1-4 курс
в течение месяца	Р абота	1-4 курс

	кружк ов и спорта вных секций	
28.06.2024г	Выпус к -	4 курс
ИЮ		
08.07.2024г.	День семьи, любви и	2-4 курс

	верности	
22.08.2024г.	День Государственного Флага Российской Федерации	АВГУ 2-4 курс
23.08.2024г.	День воинской славы России (Курская битва,	2-4 курс

27.08.2024г.	День россий ского кино	2-4 курс

Приложение 6

к ОПОП-П по профессии/специальности

43.01.09 Повар, кондитер

код и наименование профессии/специальности

Дополнительный профессиональный блок

по запросу работодателя

ООО «Межрегиональная кейтеринговая компания»

наименование организации-работодателя

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение

Республики Мордовия «Саранский техникум пищевой и перерабатывающей промышленности»

наименование образовательной организации

2023 г.

Содержание

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

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

1. Матрица компетенций выпускника (далее – МК) с учетом единого подхода подготовки рабочих кадров представляет собой совокупность взаимосвязанных между собой общих и профессиональных компетенций, определенных ФГОС СПО, а также требований профессиональных стандартов (далее – ПС) 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)		Дополнительные виды деятельности, сформированные по запросу работодателя
		ВД 6 Приготовление блюд школьного меню
Профессиональный стандарт 33.011 Повар		
ОТФ С Приготовление блюд школьного меню	ТФ С/01.4 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара школьной столовой к работе	ПК 6.1.
	ТФ С/02.4 Разработка, адаптация рецептур с учетом специфики школьного питания	ПК 6.2.
	ТФ С/03.4 Приготовление диетических и традиционных блюд для школьного питания	ПК 6.3.
	ТФ С/04.4 Составление технологических и калькуляционных карт, меню с указанием пищевой и энергетической ценности блюд, циклических меню для различных возрастных групп с учётом необходимых требований при помощи специализированного программного обеспечения	ПК 6.4.
	ТФ С /05.4 Использовать цифровые технологии в профессиональной деятельности	ПК 6.5

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	
Осваивать современное производственное оборудование КК.01		+		ОК 01, ОК 02, ОК 07, ОК 09
Проводить исследование, направленное на оптимизацию производственного процесса и ставить эксперимент по поиску и составлению новых рецептов блюд школьного питания КК.02		+	+	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 09, ОК 10
Проявлять культуру общения, грамотность устной речи КК.03		+	+	ОК 01, ОК 05
Владеть навыками работы в профессиональном программном обеспечении КК.04		+		ОК 01, ОК 02, ОК 05, ОК 06, ОК 09, ОК 10, ОК 11

Обозначения: – определяется работодателем;

– определяется федеральным государственным образовательным стандартом

Характеристика корпоративных компетенций

Корпоративные компетенции	Характеристика
КК 01. Осваивать современное производственное оборудование	Эффективное планирование своей деятельности, расстановка приоритетов по принципу важно/срочно, самостоятельное изучение технической и методической литературы по работе на современном производственном оборудовании для школьного питания; систематическое прохождение стажировки на ведущих предприятиях отрасли
КК 02. Проводить исследование, направленное на оптимизацию производственного процесса и ставить эксперимент по поиску и составлению новых рецептов блюд школьного питания	Самостоятельное изучение литературы по диетическому и лечебному питанию; систематическое прохождение курсов повышения квалификации, мастер-классов по разработке новых рецептур школьного питания. Соблюдение требований Технического регламента Таможенного союза 021/2011 "О безопасности пищевой продукции" и ГОСТ 30390-2013 "Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия". Логично выстраивает последовательность изложения, обосновывает свою позицию.
КК 03. Проявлять культуру общения, грамотность устной речи	Придерживается установленных правил, поддерживает атмосферу сотрудничества, внимателен к другим, располагает к себе. В трудных ситуациях общения, при возникновении разногласий, сохраняет спокойствие и выдержку, стремится контролировать собственные эмоциональные проявления. Четко и ясно формулирует свое мнение.
КК 04. Владеть навыками работы в профессиональном программном обеспечении	Составление технологических и калькуляционных карт, меню с указанием пищевой и энергетической ценности блюд, циклических меню для различных возрастных групп с учётом необходимых требований при помощи специализированного программного обеспечения.

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
<i>Приготовление блюд школьного меню</i>	<i>ПК 6.1 Организовывать работу цехов школьных пищеблоков; рабочих мест, механического и теплового оборудования в соответствии с инструкциями и регламентами</i>		Навыки:
		Н 6.1.01	<i>выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами;</i>
		Н 6.1.02	<i>обеспечения наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления блюд для школьного питания в соответствии с заказом, планом работы;</i>
		Н 6.1.03	<i>осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности.</i>
			Умения:
		У 6.1.01	<i>выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления блюд для школьного питания в соответствии с инструкциями и регламентами;</i>
		У 6.1.02	<i>составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства блюд для школьного питания по количеству и качеству в соответствии с заказом;</i>
		У 6.1.03	<i>оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов;</i>
		У 6.1.04	<i>объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации,</i>

			контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ и требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;
		У 6.1.05	обеспечивать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; обеспечивать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;
		У 6.1.06	демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара.
			Знания:
		З 6.1.01	процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления блюд школьного меню, системы охраны труда, пожарной безопасности и техники безопасности при выполнении работ;
		З 6.1.02	санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления блюд школьного меню, в том числе система анализа,
		З 6.1.03	методы контроля качества сырья, продуктов для приготовления блюд школьного меню;
		З 6.1.04	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования,

			<i>производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды для приготовления блюд школьного меню и правила ухода за ними;</i>
		3 6.1.05	<i>последовательность выполнения технологических операций;</i>
		3 6.1.06	<i>требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;</i>
		3 6.1.07	<i>возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;</i>
		3 6.1.08	<i>виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; правила утилизации отходов;</i>
		3 6.1.09	<i>способы хранения сырья и продуктов;</i>
		3 6.1.10	<i>виды кухонных ножей, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение</i>
	<i>ПК 6.2 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур с учетом специфики школьного питания</i>		Навыки:
		Н 6.2.01	<i>разработки, адаптации рецептур с учетом специфики школьного питания</i>
			Умения:
		У 6.2.01	<i>выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур блюд школьного меню с учетом возрастных особенностей;</i>
		У 6.2.02	<i>выбирать тип и количество продуктов для разработки рецептур блюд школьного меню с учетом возрастных особенностей, требований по безопасности продукции;</i>
		У 6.2.03	<i>соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; выбирать форму, текстуру блюд школьного питания с учетом способа последующей термической обработки;</i>
		У 6.2.04	<i>комбинировать разные методы приготовления блюд школьного</i>

			<i>меню с учетом возрастных особенностей, требований к безопасности готовой продукции;</i>
		У 6.2.05	<i>проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры;</i>
		У 6.2.06	<i>изменять рецептуры блюд школьного меню с учетом возрастных особенностей, сезонности, кондиции, размера, формы сырья;</i>
		У 6.2.07	<i>рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готового блюда по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении блюд школьного меню;</i>
		У 6.2.08	<i>оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; представлять результат проработки руководству;</i>
			Знания:
		З 6.2.01	<i>процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления блюд школьного меню с учетом возрастных особенностей;</i>
		З 6.2.02	<i>наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления блюд школьного меню с учетом возрастных особенностей;</i>
		З 6.2.03	<i>современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения;</i>
		З 6.2.04	<i>принципы, варианты сочетаемости основных продуктов;</i>
		З 6.2.05	<i>правила организации проработки рецептур;</i>
		З 6.2.06	<i>правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода блюд школьного меню;</i>

		3 6.2.07	правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам.
	ПК 6.3 Осуществлять приготовление диетических и традиционных блюд для школьного питания		Навыки:
		Н 6.3.01	разработки и приготовления диетических блюд для школьного питания;
		Н 6.3.02	разработки и приготовления традиционных блюд для школьного питания;
			Умения:
		У 6.3.01	контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;
		У 6.3.02	осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
		У 6.3.03	контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов в соответствии с рецептурой;
		У 6.3.04	определять степень готовности, оценивать качество блюд школьного меню органолептическим способом;
		У 6.3.05	выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур супов для школьного питания с учетом возрастных особенностей;
		У 6.3.06	организовывать приготовление, готовить блюда из тушеных и запеченных овощей для школьного питания с учетом возрастных особенностей;
		У 6.3.07	выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур блюд из рыбы, мяса, мясопродуктов и домашней птицы для школьного питания с учетом возрастных особенностей;

		У 6.3.08	организовывать приготовление, готовить блюда из рыбы, мяса, мясопродуктов и домашней птицы для школьного питания с учетом возрастных особенностей;
		У 6.3.09	выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур блюд из круп, бобовых и макаронных изделий для школьного питания с учетом возрастных особенностей;
		У 6.3.10	организовывать приготовление, готовить блюда из круп, бобовых и макаронных изделий для школьного питания с учетом возрастных особенностей;
		У 6.3.11	выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур блюд из яиц и творога для школьного питания с учетом возрастных особенностей;
		У 6.3.12	организовывать приготовление, готовить блюда из яиц и творога для школьного питания с учетом возрастных особенностей;
			Знания:
		З 6.3.01	процессы приготовления диетических и традиционных блюд школьного меню;
		З 6.3.02	ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству диетических и традиционных блюд школьного меню;
		З 6.3.03	температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;
		З 6.3.04	пищевую, энергетическую ценность сырья для приготовления блюд школьного меню;
		З 6.3.05	способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования;

		З 6.3.06	техники порционирования блюд школьного меню;
ПК 6.4 Составление технологических и калькуляционных карт, меню с указанием пищевой и энергетической ценности блюд, циклических меню для различных возрастных групп с учётом необходимых требований при помощи специализированного программного обеспечения			Навыки:
	Н 6.4.01		составления технологических и калькуляционных карт, меню с указанием пищевой и энергетической ценности блюд, циклических меню для различных возрастных групп с учётом необходимых требований при помощи специализированного программного обеспечения
			Умения:
	У 6.4.01		работать в специализированном программном обеспечении по разработке документации в соответствии с требованиями Технического регламента Таможенного союза 021/2011 "О безопасности пищевой продукции" и ГОСТ 30390-2013 "Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия".
			Знания:
	З 6.4.01		возможности программного обеспечения по созданию технологических и калькуляционных карт, меню с указанием пищевой и энергетической ценности блюд, циклических меню для различных возрастных групп с учётом необходимых требований .
ПК 6.5 Использовать в профессиональной деятельности различные виды специализированного программного обеспечения.			Навыки:
	Н 6.5.01		применять специализированное программное обеспечение для разработки рецептур.
			Умения:
	У 6.5.01		использовать информационные ресурсы для разработки рецептур
	У 6.5.02		читать (интерпретировать) интерфейс специализированного программного обеспечения,

			<i>находить контекстную помощь, работать с документацией</i>
			Знания:
		<i>3 6.5.01</i>	<i>назначение и принципы использования специализированного программного обеспечения</i>
		<i>3 6.5.02</i>	<i>технологию поиска информации в Интернет</i>

РАЗДЕЛ 3. СТРУКТУРА ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО БЛОКА

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

Индекс	Наименование	Всего, ак.ч	В т.ч. в форме практической подготовки	Рекомендуемый курс изучения
1	2	3	4	5
ДПБ	Дополнительный профессиональный блок <i>(ООО «Межрегиональная кейтеринговая компания»)</i>	324	254	4
ПМ.00	Профессиональный цикл	324	254	4
ПМ.06	<i>Приготовление блюд школьного меню</i>	324	254	4
МДК.06.01	<i>Приготовление блюд школьного меню</i>	106	58	4
МДК.06.02	Цифровые технологии в профессиональной деятельности	70	52	4
УП.06	Учебная практика	36	36	4
ПП.06	Производственная практика	108	108	4
	Промежуточная аттестация	4		4
Итого:		324	254	

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

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

№ п/п	Содержание практической подготовки (виды работ)	ПМ		Длительность обучения (в часах)	Семестр обучения	Наименование рабочего места, участка ¹	Ответственный от предприятия (при необходимости)
		Код	Наименование				
1.	Приготовление блюд школьного меню	ПМ.06	Приготовление блюд школьного меню	108	4	Школьная столовая	Шеф повар

¹ Оснащение указано в п. 6.1.2.5

3.3. Рабочая программа профессионального модуля

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

«ПМ 06. Приготовление блюд школьного меню»

Дополнительный профессиональный блок/Профессиональный цикл

СОДЕРЖАНИЕ

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

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО
МОДУЛЯ**

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

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

«ПМ 08. Приготовление блюд школьного меню»

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить вид деятельности «Приготовление блюд школьного меню» 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 или 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
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК 11.	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций, сформированных по запросу работодателя(ей)
ВД 6	<i>Приготовление блюд школьного меню</i>
ПК 6.1.	Организовывать работу цехов школьных пищеблоков; рабочих мест, механического и теплового оборудования в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 6.2.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов с учетом специфики школьного питания
ПК 6.3.	Осуществлять приготовление диетических и традиционных блюд для школьного питания
ПК 6.4.	Составление технологических и калькуляционных карт, меню с указанием пищевой и энергетической ценности блюд, циклических меню для различных возрастных групп с

	учётom необходимых требований при помощи специализированного программного обеспечения
ПК 6.5.	Использовать в профессиональной деятельности различные виды специализированного программного обеспечения.

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Владеть навыками	Н 6.1.01	выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами;
	Н 6.1.02	обеспечения наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления блюд для школьного питания в соответствии с заказом, планом работы;
	Н 6.1.03	осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности.
Уметь	У 6.1.01	выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления блюд для школьного питания в соответствии с инструкциями и регламентами;
	У 6.1.02	составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства блюд для школьного питания по количеству и качеству в соответствии с заказом;
	У 6.1.03	оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов;
	У 6.1.04	объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ и требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;
	У 6.1.05	обеспечивать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; обеспечивать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;
	У 6.1.06	демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара.
Знать	З 6.1.01	процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления блюд школьного меню, системы охраны труда, пожарной безопасности и техники безопасности при выполнении работ;
	З 6.1.02	санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления блюд школьного меню, в том числе система анализа,

	З 6.1.03	методы контроля качества сырья, продуктов для приготовления блюд школьного меню;
	З 6.1.04	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды для приготовления блюд школьного меню и правила ухода за ними;
	З 6.1.05	последовательность выполнения технологических операций;
	З 6.1.06	требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;
	З 6.1.07	возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;
	З 6.1.08	виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; правила утилизации отходов;
	З 6.1.09	способы хранения сырья и продуктов;
	З 6.1.10	виды кухонных ножей, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение
Владеть навыками	Н 6.2.01	разработки, адаптации рецептов с учетом специфики школьного питания
Уметь	У 6.2.01	выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептов блюд школьного меню с учетом возрастных особенностей;
	У 6.2.02	выбирать тип и количество продуктов для разработки рецептов блюд школьного меню с учетом возрастных особенностей, требований по безопасности продукции;
	У 6.2.03	соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; выбирать форму, текстуру блюд школьного питания с учетом способа последующей термической обработки;
	У 6.2.04	комбинировать разные методы приготовления блюд школьного меню с учетом возрастных особенностей, требований к безопасности готовой продукции;
	У 6.2.05	проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры;
	У 6.2.06	изменять рецептуры блюд школьного меню с учетом возрастных особенностей, сезонности, кондиции, размера, формы сырья;
	У 6.2.07	рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готового блюда по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении блюд школьного меню;
	У 6.2.08	оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; представлять результат проработки руководству;
Знать	З 6.2.01	процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления блюд школьного меню с учетом возрастных особенностей;

	З 6.2.02	наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления блюд школьного меню с учетом возрастных особенностей;
	З 6.2.03	современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения;
	З 6.2.04	принципы, варианты сочетаемости основных продуктов;
	З 6.2.05	правила организации проработки рецептур;
	З 6.2.06	правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода блюд школьного меню;
	З 6.2.07	правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам.
Владеть навыками	Н 6.3.01	разработки и приготовления диетических блюд для школьного питания;
	Н 6.3.02	разработки и приготовления традиционных блюд для школьного питания;
Уметь	У 6.3.01	контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;
	У 6.3.02	осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
	У 6.3.03	контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов в соответствии с рецептурой;
	У 6.3.04	определять степень готовности, оценивать качество блюд школьного меню органолептическим способом;
	У 6.3.05	выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур супов для школьного питания с учетом возрастных особенностей;
	У 6.3.06	организовывать приготовление, готовить блюда из тушеных и запеченных овощей для школьного питания с учетом возрастных особенностей;
	У 6.3.07	выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур блюд из рыбы, мяса, мясопродуктов и домашней птицы для школьного питания с учетом возрастных особенностей;
	У 6.3.08	организовывать приготовление, готовить блюда из рыбы, мяса, мясопродуктов и домашней птицы для школьного питания с учетом возрастных особенностей;
	У 6.3.09	выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур блюд из круп, бобовых и макаронных изделий для школьного питания с учетом возрастных особенностей;
	У 6.3.10	организовывать приготовление, готовить блюда из круп, бобовых и макаронных изделий для школьного питания с учетом возрастных особенностей;
	У 6.3.11	выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур блюд из яиц и творога для школьного питания с учетом возрастных особенностей;
	У 6.3.12	организовывать приготовление, готовить блюда из яиц и творога для школьного питания с учетом возрастных особенностей;
Знать	З 6.3.01	процессы приготовления диетических и традиционных блюд школьного меню;

	З 6.3.02	ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству диетических и традиционных блюд школьного меню;
	З 6.3.03	температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;
	З 6.3.04	пищевую, энергетическую ценность сырья для приготовления блюд школьного меню;
	З 6.3.05	способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования;
	З 6.3.06	техники порционирования блюд школьного меню;
Владеть навыками	Н 6.4.01	составления технологических и калькуляционных карт, меню с указанием пищевой и энергетической ценности блюд, циклических меню для различных возрастных групп с учётом необходимых требований при помощи специализированного программного обеспечения
Уметь	У 6.4.01	работать в специализированном программном обеспечении по разработке документации в соответствии с требованиями Технического регламента Таможенного союза 021/2011 "О безопасности пищевой продукции" и ГОСТ 30390-2013 "Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия".
Знать	З 6.4.01	возможности программного обеспечения по созданию технологических и калькуляционных карт, меню с указанием пищевой и энергетической ценности блюд, циклических меню для различных возрастных групп с учётом необходимых требований .
Владеть навыками	Н 6.5.01	применять специализированное программное обеспечение для разработки рецептов.
Уметь	У 6.5.01	использовать информационные ресурсы для разработки рецептов;
	У 6.5.02	читать (интерпретировать) интерфейс специализированного программного обеспечения, находить контекстную помощь, работать с документацией;
Знать	З 6.5.01	назначение и принципы использования специализированного программного обеспечения;
	З 6.5.02	технологии поиска информации в Интернет.

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов – 324,

в том числе в форме практической подготовки – 254 ч.,

Из них на освоение МДК – 176 ч.,

в том числе самостоятельная работа – 0 ч.,

практики, в том числе учебная – 36 ч.,

производственная – 108 ч.

Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет) - 4 ч.

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	Курсовых работ (проектов)	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация	Учебная	Производственная
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
ПК 6.1 – 6.4 ОК 01 - ОК 07, ОК 09 – ОК 11 КК 01 - КК 04	Раздел 1. Приготовление блюд школьного меню	108	58	106	58	0	0	2	0	0
ПК 6.5 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 09 КК 02, КК 04	Раздел 2. Цифровые технологии в профессиональной деятельности	72	52	70	52			2		
	Учебная практика	36	36						36	
	Производственная практика	108	108							108
	Промежуточная аттестация	0								
	Всего:	324	254	176	110	0	0	4	36	108

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. Приготовление блюд школьного меню				
МДК 06.01 Приготовление блюд школьного меню		108/58		
Тема 1.1. Организация работы овощного цеха	Содержание	2		
	1. Назначение, размещение, структура, особенности овощного цеха. Ассортимент выпускаемой продукции. Производственная программа школьного меню.		ПК 6.1 ОК 01, ОК 02, ОК 05, ОК 07, ОК 09 КК 01, КК 03	З 6.1.01 - З 6.1.10 У 6.1.01 - У 6.1.06 Н 6.1.01 - Н 6.1.03
Тема 1.2. Организация работы горячего цеха	Содержание	2		
	1. Назначение, размещение, структура, особенности горячего цеха. Ассортимент выпускаемой продукции. Производственная программа школьного меню		ПК 6.1 ОК 01, ОК 02, ОК 05, ОК 07, ОК 09 КК 01, КК 03	З 6.1.01 - З 6.1.10 У 6.1.01 - У 6.1.06 Н 6.1.01 - Н 6.1.03
Тема 1.3. Организация работы холодного цеха	Содержание	2		
	1. Назначение, размещение, структура, особенности холодного цеха. Ассортимент выпускаемой продукции. Производственная программа школьного меню.		ПК 6.1 ОК 01, ОК 02, ОК 05, ОК 07, ОК 09 КК 01, КК 03	З 6.1.01 - З 6.1.10 У 6.1.01 У 6.1.02 -

				У 6.1.06 Н 6.1.01 - Н 6.1.03
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2		
	1. Практическое занятие. Изучение организации работы цехов школьных пищеблоков	2	ПК 6.1 ОК 01, ОК 02, ОК 05, ОК 07, ОК 09 КК 01, КК 03	З 6.1.01 - З 6.1.10 У 6.1.01 - У 6.1.06 Н 6.1.01 - Н 6.1.03
Тема 1.4. Машины для обработки овощей	Содержание	2		
	1. Машины для очистки сырых и вареных овощей. Протирочные машины. Машины для обработки овощей.		ПК 6.2 ОК 01, ОК 02, ОК 05, ОК 07, ОК 09 КК 01, КК 03	З 6.2.01 - З 6.2.07 У 6.2.01 - У 6.2.08 Н 6.2.01
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2		
	1. Практическое занятие. Изучение оборудования для обработки овощей	2	ПК 6.2 ОК 01, ОК 02, ОК 05, ОК 07, ОК 09 КК 01, КК 03	З 6.2.01 - З 6.2.07 У 6.2.01 - У 6.2.08 Н 6.2.01
Тема 1.5. Классификация и общая характеристика теплового оборудования. Варочное оборудование	Содержание	2		
	1. Общие сведения о тепловом оборудовании, классификация теплового оборудования по технологическому назначению, источнику тепла и способов его передачи. Устройство, правила эксплуатации, система контроля безопасности и регулирования варочного оборудования. Общие сведения о модульном оборудовании. Классификация варочных аппаратов. Пищеварочные котлы.		ПК 6.2 ОК 01, ОК 02, ОК 05, ОК 07, ОК 09 КК 01, КК 03	З 6.2.01 - З 6.2.07 У 6.2.01 - У 6.2.08 Н 6.2.01
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2		
	1. Практическое занятие. Изучение теплового оборудования	2	ПК 6.2	З 6.2.01 - З 6.2.07

			ОК 01, ОК 02, ОК 05, ОК 07, ОК 09 КК 01, КК 03	У 6.2.01 - У 6.2.08 Н 6.2.01
Тема 1.6. Оборудование для раздачи пищи	Содержание	2		
	1. Принцип классификации аппаратов для подогрева и поддержания пищи в горячем состоянии. Мармиты: устройство, правила эксплуатации и техника безопасности. Раздаточные линии самообслуживания.		ПК 6.2 ОК 01, ОК 02, ОК 05, ОК 07, ОК 09 КК 01, КК 03	З 6.2.01 - З 6.2.07 У 6.2.01 - У 6.2.08 Н 6.2.01
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2		
	1. Практическое занятие. Изучение теплового оборудования	2	ПК 6.2 ОК 01, ОК 02, ОК 05, ОК 07, ОК 09 КК 01, КК 03	З 6.2.01 - З 6.2.07 У 6.2.01 - У 6.2.08 Н 6.2.01
Тема 1.7. Особенности питания школьников	Содержание	2		
	1. Особенности питания школьников. Требования к качеству сырья, используемого для приготовления блюд для школьного питания. Ассортимент блюд для школьного питания.		ПК 6.2, ПК 6.3, ПК 6.4 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09, ОК 10, ОК 11 КК 02, КК 03, КК 04	З 6.3.01 - З 6.3.06 З 6.4.01 У 6.3.01 - У 6.3.04 Н 6.3.01 Н 6.3.02 Н 6.4.01
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2		
	1. Практическое занятие. Составление меню для школьного питания	2	ПК 6.2, ПК 6.3, ПК 6.4 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06,	З 6.3.01 - З 6.3.06 З 6.4.01 У 6.3.01 - У 6.3.04 Н 6.3.01

			ОК 09, ОК10, ОК 11 КК 02, КК 03, КК 04	Н 6.3.02 Н 6.4.01
Тема 1.8. Основы лечебного питания	Содержание	6		
	1. Характеристика диет		ПК 6.2, ПК 6.3, ПК 6.4 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09, ОК10, ОК 11 КК 02 - КК 04	З 6.3.01 - З 6.3.06 З 6.4.01 У 6.3.01 - У 6.3.04 Н 6.3.01 Н 6.4.01
	2. Холодные диетические блюда. Сладкие блюда и напитки			
	3. Супы, вторые горячие блюда.			
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	6		
	1. Практическое занятие. Составление технологических карт блюд лечебного питания	2	ПК 6.2, ПК 6.3, ПК 6.4 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09, ОК10, ОК 11 КК 02 - КК 04	З 6.3.01 - З 6.3.06 З 6.4.01 У 6.3.01 - У 6.3.04 Н 6.3.01 Н 6.4.01
	2. Лабораторная работа. Приготовление блюд лечебного питания	4		
Тема 1.9. Супы для школьного питания	Содержание	4		
	1. Заправочные супы: борщ сибирский на мясном бульоне, щи вегетарианские, суп картофельный со сладким перцем, суп макаронный на бульоне из птицы, суп-лапша домашняя на бульоне из птицы, суп с клецками.		ПК 6.2, ПК 6.3, ПК 6.4 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09, ОК10, ОК 11 КК 02 - КК 04	З 6.3.01 - З 6.3.06 З 6.4.01 У 6.3.01 - У 6.3.05 Н 6.3.02 Н 6.4.01
	2. Супы-пюре: суп-пюре из тыквы, суп-пюре из зеленого горошка, суп-пюре из птицы, суп-пюре из цветной капусты			
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	10		

	1. Практическое занятие. Составление технологических карт супов школьного питания	2	ПК 6.2, ПК 6.3, ПК 6.4 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09, ОК10, ОК 11 КК 02 - КК 04	3 6.3.01 - 3 6.3.06 3 6.4.01 У 6.3.01 - У 6.3.05 Н 6.3.02 Н 6.4.01
	2. Лабораторная работа. Приготовление заправочных супов для школьного питания	4		
	3. Лабораторная работа. Приготовление супов-пюре для школьного питания	4		
Тема 1.10. Тушеные и запеченные блюда из овощей для школьного меню	Содержание	4		
	1. Тушеные блюда: морковь, тушеная с рисом, морковь с зеленым горошком в молочном соусе, свекла тушеная с яблоками, капуста тушеная, овощное рагу с баклажанами. Запеченные картофельные блюда: запеканка картофельная с овощами, рулет картофельный с яйцом, картофельное пюре запеченное, картофель, запеченный в сметанном соусе;		ПК 6.2, ПК 6.3, ПК 6.4 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09, ОК10, ОК 11 КК 02 - КК 04	3 6.3.01 - 3 6.3.06 3 6.4.01 У 6.3.01 - У 6.3.04 У 6.3.06 Н 6.3.02 Н 6.4.01
	2. Запеченные блюда из капусты, моркови, тыквы и помидор: капуста цветная запеченная под соусом молочным, морковная запеканка, суфле из моркови с творогом, суфле морковно-яблочное, пудинг из тыквы и яблок, помидоры, фаршированные рисом и морковью			
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	6		
	1. Практическое занятие. Составление технологических карт приготовления тушеных и запеченных блюд из овощей для школьного меню	2	ПК 6.2, ПК 6.3, ПК 6.4 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09, ОК10, ОК 11 КК 02 - КК 04	3 6.3.01 - 3 6.3.06 3 6.4.01 У 6.3.01 - У 6.3.04 У 6.3.06 Н 6.3.02 Н 6.4.01
	2. Лабораторная работа. Приготовление тушеных и запеченных блюд из овощей для школьного меню	4		
Тема 1.11. Блюда из рыбы, мяса, мясопродуктов и	Содержание	8		
	1. Блюда из рыбы тушеной: рыба, тушенная в томате с овощами, гуляш из сома. Блюда из рыбы запеченной: рыба, запечённая под молочным		ПК 6.2, ПК 6.3, ПК 6.4	3 6.3.01 -

домашней птицы для школьного питания	соусом. Биточки рыбные, котлеты рыбные любительские, зразы рыбные рубленые		ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09, ОК10, ОК 11 КК 02 - КК 04	З 6.3.06 З 6.4.01 У 6.3.01 - У 6.3.04 У 6.3.07 Н 6.3.02 Н 6.4.01
	2. Блюда из мяса и субпродуктов отварные; язык отварной с соусом, мясо отварное. Блюда из мяса и субпродуктов жареные; поджарка, бефстроганов, печень жареная с луком, печень по-строгановски. Блюда из мяса и субпродуктов тушеные: гуляш, печень тушеная в соусе, говядина тушеная			
	3. Блюда из домашней птицы отварные..			
	4.Блюда из домашней птицы, тушеные: плов из птицы, птица тушеная в сметанном соусе			
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	14		
	1. Практическое занятие. Составление технологических карт приготовления блюд из рыбы, мяса, домашней птицы для школьного питания	2	ПК 6.2, ПК 6.3, ПК 6.4 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09, ОК10, ОК 11 КК 02 - КК 04	З 6.3.01 - З 6.3.06 З 6.4.01 У 6.3.01 - У 6.3.04 У 6.3.07 Н 6.3.02 Н 6.4.01
	2. Лабораторная работа. Приготовление блюд из рыбы для школьного питания	4		
	3. Лабораторная работа. Приготовление блюд из мяса для школьного питания	4		
	4. Лабораторная работа. Приготовление блюд из домашней птицы для школьного питания	4		
Тема 1.12. Особенности приготовления горячих блюд и гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий для школьного питания	Содержание	4		
	1. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления горячих блюд и гарниров из круп. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Приготовление блюд и гарниров из бобовых для школьного питания. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения.		ПК 6.2, ПК 6.3, ПК 6.4 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09, ОК10, ОК 11 КК 02 - КК 04	З 6.3.01 - З 6.3.06 З 6.4.01 У 6.3.01 - У 6.3.04 У 6.3.09 У 6.3.10 Н 6.3.02 Н 6.4.01
	2. Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий . Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения			
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	6		

	1. Практическое занятие. Расчет количества продуктов для приготовления горячих блюд и гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий для школьного питания	2	ПК 6.2, ПК 6.3, ПК 6.4 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09, ОК10, ОК 11 КК 02 - КК 04	З 6.3.01 - З 6.3.06 З 6.4.01 У 6.3.01 - У 6.3.04 У 6.3.09 У 6.3.10 Н 6.3.02 Н 6.4.01
	2. Лабораторная работа. Приготовление блюд из круп, бобовых и макаронных изделий	4		
Тема 1.13. Особенности приготовления блюд из яиц и творога для школьного питания	Содержание	8		
	1. Приготовление горячих блюд из яиц и яичных продуктов: яиц отварных в скорлупе, омлетов для различных типов питания. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Приготовление горячих блюд из творога: сырников, запеканок, пудингов для различных типов питания. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения		ПК 6.2, ПК 6.3, ПК 6.4 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09, ОК10, ОК 11 КК 02 - КК 04	З 6.3.01 - З 6.3.06 З 6.4.01 У 6.3.01 - У 6.3.04 У 6.3.11 У 6.3.12 Н 6.3.02 Н 6.4.01
	2. Семинар по профессиональному модулю			
	3. Семинар по профессиональному модулю			
	4. Семинар по профессиональному модулю			
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	6		
	3. Практическое занятие. Расчет количества продуктов для приготовления горячих блюд и гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий для школьного питания	2	ПК 6.2, ПК 6.3, ПК 6.4 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09, ОК10, ОК 11 КК 02 - КК 04	З 6.3.01 - З 6.3.06 З 6.4.01 У 6.3.01 - У 6.3.04 У 6.3.11 У 6.3.12 Н 6.3.02 Н 6.4.01
	4. Лабораторная работа. Приготовление блюд из круп, бобовых и макаронных изделий	4		
Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)		2		

Раздел 2. Цифровые технологии в профессиональной деятельности				
МДК 06.02 Цифровые технологии в профессиональной деятельности		72/52		
Тема 2.1 Автоматизированные рабочие места для решения профессиональных задач	Содержание	6/0		
	Общая характеристика дисциплины: содержание, структура и цели изучения. Место и роль изучаемого предмета в системе получаемых профессиональных знаний, связь с другими учебными дисциплинами.	2	ПК 6.5 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 09 КК 02, КК 04	З 6.4.01 З 6.4.02 У 6.4.01 У 6.4.02 Н 6.4.01
	Состав и структура персональных компьютеров. Периферийные устройства. Подключение периферийных устройств к ПК	2		
	1. Состав базового и прикладного программного обеспечения. Пакеты прикладных программ для решения профессиональных задач	2		
Тема 2.2 Технологии сбора, обработки и преобразования информации	Содержание	28/20		
	1. Информация и формы ее представления. Поиск информации	2	ПК 6.5 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 09 КК 02, КК 04	З 6.4.01 З 6.4.02 У 6.4.01 У 6.4.02 Н 6.4.01
	2. Технология обработки и преобразования информации	2		
	3. Автоматизированная обработка информации. Обработка текстовых данных	2		
	4. Электронный документооборот	2		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	20		
	1. Поиск информации	2	ПК 6.5 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 09 КК 02, КК 04	З 6.4.01 З 6.4.02 У 6.4.01 У 6.4.02 Н 6.4.01
	2. Сканирование и распознавание текстовых и графических документов.	2		
	3. Оформление и оформление текстовых документов	2		
	4. Обработка данных в табличном процессоре	2		
	5. Создание презентации в специализированном ПО	4		
	6. Создание рекламного макета / компьютерной публикации в специализированном ПО	4		
	7. Работа с шаблонами деловых документов в текстовом редакторе	2		
	8. Электронный документооборот на предприятиях общественного питания	2		
Тема 2.3	Содержание	36/32		

Пакеты прикладных программ в профессиональной деятельности	Специализированное программное обеспечение для организации детского питания	2	ПК 6.5 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 09 КК 02, КК 04	З 6.4.01 З 6.4.02 У 6.4.01 У 6.4.02 Н 6.4.01
	Компьютерная программа «Школа: Питание»: образовательные организации начального, основного, среднего общего образования	2		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	32		
	Изучение интерфейса и основных возможностей программы «Школа: Питание»	2	ПК 6.2, ПК 6.5 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 09 КК 02, КК 04	З 6.2.01 З 6.2.03 З 6.2.06 З 6.2.11 З 6.2.13 У 6.2.04 У 6.2.06 У 6.2.07 У 6.2.08 Н 6.2.02 З 6.4.01 З 6.4.02 У 6.4.01 У 6.4.02 Н 6.4.01
	Работа со справочниками, сборниками рецептур.	4		
	Составление и оформление технико-технологических карт. Расчет плановых и фактических цен	4		
	Работа с журналами документов и документами.	2		
	Бракеражный журнал готовой продукции, Бракеражный журнал пищевых продуктов	2		
	Анализ план-меню на соответствие нормам питания. Оформление Ведомости контроля за рационом питания	2		
	Изучение интерфейса и основных возможностей программы «1С: школьное питание»	2		
	Работа со справочниками, сборниками рецептур.	4		
	Составление и оформление технико-технологических карт.	4		
	Работа с журналами документов и документами	2		
	Составление калькуляционных карт с использованием интернет-ресурсов (кулинарные калькуляторы)	4		
	Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)	2		
	Учебная практика	36		
	Виды работ			
1. Составление производственной программы для овощного, горячего и холодного цеха. Подбор оборудования и инвентаря для горячего цеха по нормам оснащения, с учетом составленной производственной программы. Определение численности работников производства с учетом производственной программы.				

2. Составление схемы взаимосвязи производственных помещений. Составление требования на склад. Распределение сырья по цехам и составление заданий поварам. 3. Эксплуатация механического оборудования школьного пищеблока. Эксплуатация теплового оборудования школьного пищеблока. Эксплуатация варочного оборудования школьного пищеблока. 4. Эксплуатация холодильного оборудования школьного пищеблока. Эксплуатация раздаточных линий самообслуживания школьного пищеблока. 5. Приготовление и оформление блюд из рыбы, домашней птицы, мяса и мясопродуктов. 6. Приготовление и оформление блюд из яиц и творога.			
Производственная практика Виды работ 1. Составление производственной программы для овощного, горячего и холодного цеха. 2. Подбор оборудования и инвентаря для горячего цеха по нормам оснащения, с учетом составленной производственной программы. 3. Определение численности работников производства с учетом производственной программы. Составление схемы взаимосвязи производственных помещений. 4. Составление требования на склад. Распределение сырья по цехам и составление заданий поварам. 5. Эксплуатация механического оборудования школьного пищеблока. Эксплуатация теплового оборудования школьного пищеблока. Эксплуатация варочного оборудования школьного пищеблока. Эксплуатация холодильного оборудования школьного пищеблока. Эксплуатация раздаточных линий самообслуживания школьного пищеблока. 6. Заправочные супы: борщ сибирский на мясном бульоне, щи вегетарианские, суп картофельный со сладким перцем, суп макаронный на бульоне из птицы, суп-лапша домашняя на бульоне из птицы, суп с клецками. Супы-пюре: суп-пюре из тыквы, суп-пюре из зеленого горошка, суп-пюре из птицы, суп-пюре из цветной капусты.	108		

7. Тушеные блюда: морковь, тушеная с рисом, морковь с зеленым горошком в молочном соусе, свекла тушеная с яблоками, капуста тушеная, овощное рагу с баклажанами. 8. Запеченные картофельные блюда: запеканка картофельная с овощами, рулет картофельный с яйцом, картофельное пюре запеченное, картофель, запеченный в сметанном соусе; Запеченные блюда из капусты, моркови, тыквы и помидор: капуста цветная запеченная под соусом молочным, морковная запеканка, суфле из моркови с творогом, суфле морковно-яблочное, пудинг из тыквы и яблок, помидоры, фаршированные рисом и морковью. 9. Блюда из домашней птицы, мяса и субпродуктов отварные; птица отварная, язык отварной с соусом, мясо отварное; Блюда из мяса и субпродуктов жареные; поджарка, бефстроганов, печень жареная с луком, печень по-строгановски. 10. Блюда из домашней птицы, мяса и субпродуктов тушеные: гуляш, печень тушеная в соусе, говядина тушеная с черносливом, плов из птицы, птица тушеная в сметанном соусе. 11. Блюда из рыбы тушеной: рыба, тушенная в томате с овощами, гуляш из сома; 12. Блюда из рыбы запеченной: рыба, запечённая под молочным соусом. Биточки рыбные, котлеты рыбные любительские, зразы рыбные рубленые.			
Всего	324		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Кабинет технического оснащения предприятий общественного питания, кабинет МДК специальности «Поварское и кондитерское дело» в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Лаборатория: Рабочая зона «Лаборатория контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции», оснащенная в соответствии с п. 6.1.2.3 образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Мастерские: Рабочая зона «Специальные виды питания: школьное питание», Рабочая зона «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. Евтухова О.М., Никулина Е.О., Кольман О.Я., Иванова Г.В./Технология продукции общественного питания/ Общественное питание, Издательство: Сибирский федеральный университет - 2023 г., С. 272
2. Линич Е. П. Гигиенические основы специализированного питания : учеб. пособие / Е. П. Линич, Э. Э. Сафонова. - Санкт-Петербург ; Москва ; Краснодар : Лань, 2020. - 219 с.
3. Линич Е. П. Функциональное питание : учеб. пособие / Е. П. Линич, Э. Э. Сафонова. - Санкт-Петербург ; Москва ; Краснодар : Лань, 2020. - 177 с.
4. Особенности рационов питания различных групп населения / М. А. Беляева, Е. Н. Никулина, Д. А. Прусова, М. М. Маряшов. - (Специализированное питание) // Пищевая промышленность. - 2021. - № 7. - С. 91-94.
5. Оценка информативности и достоверности индекса здорового питания для характеристики структуры питания и пищевого поведения /А. Н. Мартинчик, Н. А. Михайлов, Э. Э. Кешабянц, К. В. Кудрявцева // Вопросы питания. - 2021. - Т. 90, № 5. - С. 77-86.
6. Разработка оптимизированного рациона питания студенческой молодежи / Э. А. Пьяникова, О. В. Евдокимова, А. Е. Ковалева, С. Н. Кобченко // Общепит: бизнес и искусство. - 2022. - № 2. – С. 9-20.
7. Талабко С. Правильное питание - для всех / С. Талабко // Общепит: бизнес и искусство. - 2020. - № 8. - С. 54-57.
8. Функциональные продукты питания : учеб. пособие / Р. А. Зайнуллин [и др.]. - Москва : КноРус, 2020. - 303 с.
9. Васюкова А.Т., Ермолаев В.А./ Технологическое проектирование предприятий общественного питания. Практикум, Издательство: Дашков и К – 2023 г., с.150

10. Мацикова О.В., Современные технологии и инновации в сфере общественного питания, Учебное пособие, Издательство: Республиканский институт профессионального образования – 2022 г., с.262

11. Особенности рационов питания различных групп населения / М. А. Беляева, Е. Н. Никулина, Д. А. Прусова, М. М. Маряшов. - (Специализированное питание) // Пищевая промышленность. - 2021. - № 7. - С. 91-94.

12. Разработка оптимизированного рациона питания студенческой молодежи / Э. А. Пьяникова, О. В. Евдокимова, А. Е. Ковалева, С. Н. Кобченко // Общепит: бизнес и искусство. - 2022. - № 2. – С. 9-20.

13. Анфимова Н.А. Кулинария: Учебник для нач. проф. Образования: Учеб.пос. для сред.проф.образования / Н.А.Анфимова, Л.Л.Татарская.- 2-е изд., стер.- М: Издательский центр «Академия», 2020.

14. Шатун Л.Г. технология приготовления пищи. – М.: ИТК «Дашков», 2020.

15. ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999г. № 52.

16.СанПиН 2.4.2.1178-02 «Гигиенические требования к условиям обучения в общеобразовательных учреждениях»

17. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Санитарноэпидемиологические требования к организации общественного питания населения.

18. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.3.2.1324-03 "Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов"

19. Профессиональный стандарт «Повар».

20. Профессиональные стандарты индустрии питания, разработанные ФРиО.

3.2.2. Основные электронные издания

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]. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

2. 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 http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/

3. 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/

4. Электронно-библиотечная система Юрайт: urait.ru

5. Научная электронная библиотека «eLibrary» <http://elibrary.ru/>

6. База данных Scopus - <http://www.scopus.com>

7. Электронная библиотека BookFinder - <http://bookfi.org>

8. Справочная правовая система «Гарант»

9. Кулинарный калькулятор <https://food.mediasova.com/>

3.2.3. Дополнительные источники

1. . Антипов С., Крепов И., Остриков А. Машины и аппараты пищевых производств. – М.: Колос, 2018.
3. Ботов М.И., Елхина В.Д., Голованов О.М. Тепловое и механическое оборудование торговли и общественного питания. – М.: Академия, 2016.
4. Елхина В.Д., Ботов М.И., Кирпичников В.П. Оборудование предприятий общественного питания. – М.: Академия, 2019.
5. Главацкая В.И., Киселева И.Е. Механическое и холодильное оборудование предприятий общественного питания. – М.: Экономика, 2019.
6. Гусева Л.Г. Тепловое и электрическое оборудование предприятий общественного питания. – М.: Экономика, 2019.
7. Корнюшко Л.М. Механическое оборудование предприятий общественного питания. – М.: ГИОРД, 2018.
8. Ковалев, Н.И. Технология приготовления пищи / Н.И. Ковалев, М.М. Куткина, В.А. Кравцова. – М.: Деловая литература, 2019.
9. Лапшина В.Т. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах.- Издательство «Хлебпродинформ», 2019
10. Парфентьева Т.Р., Миронова Н.Б. Оборудование торговых предприятий. - М.: Академия, 2019.
11. Харченко Н.Э., Чеснокова Л.Г. Технология приготовления пищи. – М.: Академия, 2019.
12. Методические рекомендации Минздрава РФ и РАМН «Ассортимент и условия реализации пищевых продуктов, предназначенных для дополнительного питания учащихся образовательных учреждений» 2 июля 2012 г. протокол № 4.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
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.	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
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 гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных 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. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	– 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.	- расчет размера выплат по процентным ставкам кредитования;	

Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	- определение инвестиционной привлекательности коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; - определение источников финансирования - знание основ предпринимательской деятельности - знание основ финансовой грамотности - знание правил разработки бизнес-планов - знание порядка выстраивания презентации	
ПК 6.1 Организовывать работу цехов школьных пищеблоков; рабочих мест, механического и теплового оборудования в соответствии с инструкциями и регламентами	На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.	- Оценка результатов выполнения практической работы; - Оценка грамотного и продуктивного использования информационного пространства при выполнении практических заданий; - Оценка письменных и устных ответов; - Тестирование; - Составление синквейнов/кластеров; - Итоговая форма оценки – дифференцированный зачет
ПК 6.2 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур с учетом специфики школьного питания	На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.	
ПК 6.3 Осуществлять приготовление диетических и традиционных блюд для школьного питания	На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.	
ПК 6.4 Составление технологических и калькуляционных карт, меню с указанием пищевой и энергетической ценности блюд, циклических меню для различных возрастных групп с учётом необходимых требований при помощи специализированного программного обеспечения	На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые	

	логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.	
ПК 6.5 Использовать в профессиональной деятельности различные виды специализированного программного обеспечения.	- Продуктивное использование информационного пространства при выполнении практических заданий; - Использование специализированного программного обеспечения для разработки рецептур	