МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖИРЕСПУБЛИКИ КРЫМ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
РЕСПУБЛИКИ КРЫМ
«ЕВПАТОРИЙСКИЙ ТЕХНИКУМ СТРОИТЕЛЬНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ
И СФЕРЫ ОБСЛУЖИВАНИЯ»

ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА «ПРОФЕССИОНАЛИТЕТ»

Среднее профессиональное образование

Образовательная программа
подготовки специалистов среднего звена
Специальность
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

На базе среднего общего образования
Квалификация (и) выпускника
Специалист по поварскому и кондитерскому делу
Повар
Кондитер

Одобрено на заседании педагогического совета: протокол № 3 от 20.05.2026г.

Утверждено Приказом ГБПОУ РК «Евпаторийский техникум строительных технологий и сферы обслуживания»: приказ № 56 от 22.05.2026г.

_____ /Худикова Н.Л./

Согласовано с предприятием-работодателем ООО «Таврия»

_____ /Хозячев С.Т./
подпись

Согласовано с предприятием-работодателем ООО «УК «РИЕЛТ МЕНЕДЖМЕНТ»

_____ /Венецианов С.Н./
подпись

2026 год

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат:
00C9F49B7FE3DC20BFD2B8599D96597F9F
Владелец: Худикова Нила Леонидовна
Действителен: с 19.01.2026 до 14.04.2027

Лист согласования

Основная профессиональная образовательная программа «Профессионалитет» (далее – ОПОП-П) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело разработана в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «09» декабря 2016 г. № 1565.

ОПОП-П разработана с учетом кластерно-отраслевого подхода, предусматривающего механизмы трансформации до основной профессиональной образовательной программы, с учетом запросов конкретных работодателей.

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

ОПОП-П содержит обязательную часть образовательной программы для работодателя и предполагает вариативность для сетевой формы реализации образовательной программы.

Организация-разработчик:	ГБПОУ РК «Евпаторийский техникум строительных технологий и сферы обслуживания»
Согласовано с работодателем ООО «УК «РИЕЛТ МЕНЕДЖМЕНТ» Директор _____С.А.Винников «22» 05 2026 г. М.П.	Согласовано с работодателем ООО «ЕВПАТОРИЯ-КРЫМ-КУРОРТ» Директор _____С.В.Павицкая «20» 05 2026 г. М.П.
Согласовано с работодателем ООО «Лето» Директор _____О.В.Локтева «20» 05 2026 г. М.П.	Согласовано с работодателем ИП Коньшина Гульфие Айдеровна Директор _____Г.А.Коньшина «20» 05 2026 г. М.П.
Согласовано с работодателем ООО «Версаль» Директор _____С.Е.Фиалковская «20» 05 2026 г. М.П.	Согласовано с работодателем ООО «Санди-Евпатория» Директор _____В.С.Савченко «20» 05 2026 г. М.П.
Согласовано с работодателем ООО «Таврия» Директор _____С.П.Козачков «20» 05 2026 г. М.П.	Согласовано с работодателем ООО «Этна» Директор _____ Н.С.Артемчук «20» 05 2026 г. М.П.

Содержание

Раздел 1. Общие положения
1.1. Назначение основной профессиональной образовательной программы
1.2. Нормативные документы
1.3. Перечень сокращений
Раздел 2. Основные характеристики образовательной программы
Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника
3.1. Область(и) профессиональной деятельности выпускников:
3.2. Профессиональные стандарты
3.3. Осваиваемые виды деятельности
Раздел 4. Требования к результатам освоения образовательной программы
4.1. Общие компетенции
4.2. Профессиональные компетенции
4.3. Матрица компетенций выпускника
5.1. Учебный план
5.2. Обоснование распределения вариативной части образовательной программы
5.3. План обучения в форме практической подготовки на предприятии (на рабочем месте)
5.4. Календарный учебный график
5.5. Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей
5.6. Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы
5.7. Практическая подготовка
5.8. Государственная итоговая аттестация
Раздел 6. Условия реализации образовательной программы
6.1. Материально-техническое и учебно-методическое обеспечение образовательной программы
6.2. Применение электронного обучения и дистанционных образовательных технологий
6.3. Кадровые условия реализации образовательной программы
6.4. Расчеты финансового обеспечения реализации образовательной программы

Перечень приложений к ОП-П:
Приложение 1. Рабочие программы профессиональных модулей
Приложение 2. Рабочие программы учебных дисциплин
Приложение 3. Материально-техническое оснащение
Приложение 4. Программа государственной итоговой аттестации
Приложение 5. Рабочая программа воспитания

Раздел 1. Общие положения

1.1. Назначение основной профессиональной образовательной программы

Настоящая основная профессиональная образовательная программа «Профессионалитет» (далее – ОП-П) по специальности43.02.15 Поварское и кондитерское дело разработана в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «09» декабря2016 г. № 1565.

ОП-П определяет объем и содержание среднего профессионального образования по 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, требования к результатам освоения образовательной программы, условия реализации образовательной программы.

ОП-П разработана для реализации образовательной программы на базе среднего общего образования.

1.2. Нормативные документы

Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по 43.02.15. Поварское и кондитерское дело (Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от «09» декабря 2016 г. № 1565);

Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования (Приказ Минпросвещения России от 24.08.2022 г. № 762;

Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования (Приказ Минпросвещения России от 08.11.2021 № 800) (далее – Порядок);

Положение о практической подготовке обучающихся (Приказ Минобрнауки России № 885, Минпросвещения России № 390 от 05.08.2020);

Перечень профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение (Приказ Минпросвещения России от 14.07.2023 № 534);

Перечень профессий и специальностей среднего профессионального образования, реализация образовательных программ по которым не допускается с применением исключительно электронного обучения, дистанционных образовательных технологий (приказ Минпросвещения России от 13.12.2023 N 932);

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

Приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации и Министерства просвещения Российской Федерации от 05.08.2020 № 882/391 «Об организации и осуществлении образовательной деятельности при сетевой форме реализации образовательных программ»;

Профессиональный стандарт 33.011 Повар (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 9 марта 2022 г. N 113н);

Профессиональный стандарт 33.010 Кондитер (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н., зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940); 4-й и 5-й уровни квалификации;

Профессиональный стандарт 33.014 Пекарь (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 г. № 914н., зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г., регистрационный № 40270); 4-й и 5-й уровни квалификации.

1.3. Перечень сокращений
ГИА – государственная итоговая аттестация;
ДЭ – демонстрационный экзамен;
МДК – междисциплинарный курс;
ОК – общие компетенции;
ОП – общепрофессиональный цикл;
ОТФ – обобщенная трудовая функция;
ОГСЭ - Общий гуманитарный и социально-экономический цикл;
ЕН - Естественнонаучный цикл;
ПА – промежуточная аттестация;
ПК – профессиональные компетенции;
ПМ – профессиональный модуль;
ОП-П –образовательная программа «Профессионалитет»;
П– профессиональный цикл;
ПП- производственная практика;
ПДП- Производственная практика по профилю (преддипломная);
ПС – профессиональный стандарт;
ТФ – трудовая функция;
УМК – учебно-методический комплект;
УП – учебная практика;
ФГОС СПО – федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования.

Раздел 2. Основные характеристики образовательной программы

Параметр	Данные
Отрасль, для которой разработана образовательная программа	Туризм и сфера услуг
Перечень профессиональных стандартов, соответствующих профессиональной деятельности выпускников (при наличии)	Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 9.03.2022 г. № 113н «Об утверждении профессионального стандарта «Повар»; Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 7.09.2015 г. № 597н «Об утверждении профессионального стандарта «Кондитер»; Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 1.12.2015 г. № 914н «Об утверждении профессионального стандарта «Пекарь»; Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 31.03.2021 № 192н «Об утверждении профессионального стандарта «Специалист цифровой трансформации документированных сфер деятельности организации»; Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 21.04.2022 г. № 229н «Об утверждении профессионального стандарта «Специалист по метрологии»; Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 8.09.2014 г. № 611н «Об утверждении профессионального стандарта «Специалист по техническим процессам художественной деятельности»; Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 21.02.2019 г. № 103н «Об утверждении профессионального стандарта «Бухгалтер»;
Специализированные допуски для прохождения практики, в том числе по охране труда и возраст до 18 лет	требуется медицинская книжка, инструктаж по технике безопасности; Наличие медицинской книжки; прохождение обязательных предварительных (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров (обследований), а также внеочередных медицинских осмотров (обследований) в установленном законодательством Российской Федерации порядке; При производстве хлебобулочной, кондитерской и шоколадной продукции с использованием алкоголя возраст не меньше 18 лет;
Реквизиты ФГОС СПО	Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», (Приказ Министерства образования и науки РФ от 9.12.2016 г. № 1565)
Квалификация (-и) выпускника	Специалист по поварскому и кондитерскому делу
в т.ч. дополнительные квалификации	Повар 3 разряда Кондитер 3 разряда
Направленности (при наличии)	Нет
Нормативный срок реализации на базе СОО	2 года 10 месяцев

Нормативный объем образовательной программы на базе СОО	4464 часов	
Согласованный с работодателем срок реализации образовательной программы	2 года 9 месяцев	
Согласованный с работодателем объем образовательной программы	4284 часа	
Форма обучения	очная	
Структура образовательной программы	**Объем, в ак. ч.**	**в т.ч. в форме практической подготовки**
Общеобразовательные дисциплины	1476	305
Обязательная часть образовательной программы	2874	2159
общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл с учетом вариативной части	432 432	346 346
математический и общий естественнонаучный учебный цикл с учетом вариативной части	180 180	44 44
общепрофессиональный цикл с учетом вариативной части	612 758	298 388
профессиональный цикл с учетом вариативной части	1650 2630	1650 2574
в т.ч. практика: - учебная - производственная	1440 360 1080	1440 360 1080
Вариативная часть образовательной программы	**1260**	**1134**
в т.ч. запрос конкретного работодателя кластера и (или) отрасли (не менее 50% объема вариативной части образовательной программы), включая цифровой образовательный модуль:	492	342
ОП.03 Техническое оснащение организаций питания	40	12
ОП.04 Организация обслуживания	10	6

ОП.12 Основы бухгалтерского учета и калькуляции	60	38
ОП.13.ц Саморазвитие в условиях цифровой экономики	36	20
ПМ.08 Выполнение работ по профессии Кондитер 12901	346	266
Всего	**4284**	**3293**

Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

3.1. Область(и) профессиональной деятельности выпускников:33 Сервис, оказание услуг населению (общественное питание)

3.2. Профессиональные стандарты

№	Код и Наименование ПС	Реквизиты утверждения	Код и наименование ОТФ	Код и наименование ТФ
1	33.010«Кондитер»	Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. N 597н	А - Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера	А/01.3 Выполнение инструкций и заданий кондитера по организации рабочего места; А/02.3 Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции.
2	33.014 «Пекарь»	Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 1 декабря 2015 г. N 914н	А – Изготовление хлебобулочных изделий под руководством пекаря	А/01.3 Выполнение инструкций и заданий пекаря по организации рабочего места; А/02.3 Выполнение заданий пекаря по изготовлению, продаже и презентации хлебобулочных изделий.
3	33.011 «Повар»	Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 9 марта 2022 г. N 113н	А - Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	А/01.3 Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара; А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий.

3.3. Осваиваемые виды деятельности

Наименование видов деятельности	Код и наименование ПМ
Виды деятельности (общие)	

Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.	ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.	ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
Виды деятельности по освоению одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих	
Выполнение вида деятельности по профессии 16675 «Повар 3 разряда»	ПМ.07Выполнение работ по профессии "Повар"
Выполнение вида деятельности по профессии 12901 «Кондитер 3 разряда»	ПМ. 08 Выполнение работ по профессии "Кондитер"
Выполнение вида деятельности по профессии 16472 «Пекарь 3 разряда»	ПМ. 09 Выполнение работ по профессии "Пекарь"

Раздел 4. Требования к результатам освоения образовательной программы

4.1. Общие компетенции

Код компетенции	Формулировка компетенции	Знания, умения
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Умения:
		распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте
		анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части
		определять этапы решения задачи
		выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы
		составлять план действия
		определять необходимые ресурсы
		владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах
		реализовывать составленный план
		оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)
		Знания:
		актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить
		основные источники информации и ресурсы д ля решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте
		алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях
		методы работы в профессиональной и смежных сферах;
		структуру плана для решения задач
		порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации,	Умения:
		определять задачи для поиска информации
		определять необходимые источники информации

	и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию
		выделять наиболее значимое в перечне информации
		оценивать практическую значимость результатов поиска
		оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач
		использовать современное программное обеспечение
		использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач
		Знания:
		номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности
		приемы структурирования информации
		формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации
		порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	Умения:
		определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности
		применять современную научную профессиональную терминологию
		определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования
		выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи
		презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план
		рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования
		определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности
		презентовать бизнес-идею
		определять источники финансирования
		Знания:
		содержание актуальной нормативно-правовой документации
		современная научная и профессиональная терминология
		возможные траектории профессионального развития и самообразования

		основы предпринимательской деятельности основы финансовой грамотности
		правила разработки бизнес-планов
		порядок выстраивания презентации
		кредитные банковские продукты
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Умения:
		организовывать работу коллектива и команды
		взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности
		Знания:
		психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности
		основы проектной деятельности
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Умения:
		грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе
		Знания:
		особенности социального и культурного контекста
		правила оформления документов и построения устных сообщений
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	Умения:
		описывать значимость своей специальности
		применять стандарты антикоррупционного поведения
		Знания:
		сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей
		значимость профессиональной деятельности по специальности
		стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы	Умения:
		соблюдать нормы экологической безопасности
		определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности

	бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	по специальности, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства
		организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона
		Знания:
		правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности
		основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности
		пути обеспечения ресурсосбережения
		принципы бережливого производства
		основные направления изменения климатических условий региона
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	Умения:
		использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей
		применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности
		пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности
		Знания:
		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
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Умения:
		понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы
		участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы
		строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности
		кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые)

		писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы
		Знания:
		правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы
		основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)
		лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности
		особенности произношения
		правила чтения текстов профессиональной направленности

4.2. Профессиональные компетенции

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	Навыки: организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечении наличия продуктов в соответствии с заказом, планом работы и контроле их хранения и расхода с учетом ресурсосбережения.
		Умения: обеспечивать наличие, контролировать хранение сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованного сырья в процессе производства; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства полуфабрикатов по количеству и качеству, в соответствии с заказом; оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность

		за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения
		Знания: требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП); методы контроля качества сырья, продуктов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности кулинарной и кондитерской продукции собственного производства; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; последовательность выполнения технологических операций; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; правила утилизации отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды кухонных ножей, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение
	ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи	Навыки: подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи; контроле качества и безопасности, упаковке, хранении обработанного сырья с учетом требований к безопасности; обеспечении ресурсосбережения в процессе обработки сырья

		Умения: оценивать качество и соответствие технологическим требованиям экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи; распознавать недоброкачественные продукты; контролировать рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов; определять степень зрелости, кондицию, сортность сырья, в т.ч. регионального, выбирать соответствующие методы обработки, определять кулинарное назначение; контролировать, осуществлять размораживание замороженного сырья, вымачивание соленой рыбы, замачивания сушеных овощей, грибов различнымиспособами с учетом требований по безопасности и кулинарного назначения; применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию; контролировать, осуществлять выбор, комбинирование, применение различных методов обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья с учетом его вида, кондиции, размера, технологических свойств, кулинарного назначения; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение обработанного сырья с учетом требований к безопасности (ХАССП); контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов
		Знания: методы обработки экзотических и редких видов сырья; способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении; способы удаления излишней горечи из экзотических и редких видов овощей; способы предотвращения потемнения отдельных видов экзотических и редких видов сырья; санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов, хранения неиспользованного сырья и обработанных овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи; формы, техника нарезки, формования, филитирования экзотических и редких видов сырья
	ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Навыки: организации, ведении процессов приготовления согласно заказу, подготовки к реализации и хранении полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента из региональных, редких и экзотических видов овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи; контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности
		Умения:

		контролировать, осуществлять выбор, применение, комбинирование различных способов приготовления полуфабрикатов из экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи для приготовления сложных блюд с учетом требований к качеству и безопасности пищевых продуктов и согласно заказу; контролировать, осуществлять соблюдение правил сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения специй, приправ, пряностей; владеть, контролировать применение техники работы с ножом при нарезке, измельчении вручную рыбы, мяса, филитировании рыбы, выделении и зачистке филе птицы, пернатой дичи, порционировании птицы, пернатой дичи; выбирать в зависимости от кондиции, вида сырья, требований заказа, применять техники шпигования, фарширования, формования, панирования, различными способами полуфабрикатов из рыбы, мяса, птицы, дичи целиком или порционными кусками; готовить кнельную массу, формовать кнели, фаршировать кнельной массой; контролировать, осуществлять выбор, подготовку пряностей и приправ, их хранение в измельченном виде; проверять качество готовых полуфабрикатов перед комплектованием, упаковкой на вынос; контролировать выбор материалов, посуды, контейнеров для упаковки, эстетично упаковывать на вынос; контролировать соблюдение условий, сроков хранения, товарного соседства скомплектованных, упакованных полуфабрикатов; контролировать соблюдение выхода готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании); применять различные техники порционирования (комплектования) полуфабрикатов с учетом ресурсосбережения
		Знания: ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента из региональных, редких и экзотических овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи; современные методы, техники приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента из различных видов сырья в соответствии с заказом;

		правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды; способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности сырья, продуктов при приготовлении полуфабрикатов; техника порционирования (комплектования), упаковки на вынос и маркирования полуфабрикатов; правила складирования упакованных полуфабрикатов; требования к условиям и срокам хранения упакованных полуфабрикатов
	ПК 1.4.Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Навыки: разработке, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ведении расчетов, оформлении и презентации результатов проработки
		Умения: подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции; соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; выбирать форму, текстуру п/ф с учетом способа последующей термической обработки; комбинировать разные методы приготовления п/ф с учетом особенностей заказа, кондиции сырья, требований к безопасности готовой продукции; проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; изменять рецептуры полуфабрикатов с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы сырья; рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готового полуфабриката по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов; оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; представлять результат проработки (полуфабрикат, разработанную документацию) руководству; проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры
		Знания: наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления полуфабрикатов;

		новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы их обработки, подготовки, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее); современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения; принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; правила организации проработки рецептур; правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода полуфабрикатов; правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; правила расчета себестоимости полуфабрикатов
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Навыки: организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечении наличия продуктов в соответствии с заказом, планом работы и контроле их хранения и расхода с учетом ресурсосбережения
		Умения: обеспечивать наличие, контролировать хранение, расход полуфабрикатов, пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом потребности и имеющихся условий хранения; оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность

		за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения
		Знания: требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; последовательность выполнения технологических операций; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; правила утилизации отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение
	ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом	Навыки: организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		Умения: контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;

	потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных супов сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав супов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления супов сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить супы сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых супов; определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом супов сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных супов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи супов; организовывать хранение сложных супов с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос:

		рассчитывать стоимость супов; вести учет реализованных супов с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд
		Знания: ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода супов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых супов; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для супов, готовых супов с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления супов сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления супов сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления сложных супов для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи супов сложного ассортимента; температура подачи супов сложного ассортимента;

		правила разогревания охлажденных, замороженных супов; требования к безопасности хранения супов сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных супов; правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке
	ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента	Навыки: организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации соусов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		Умения: контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных соусов сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав соусов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для соусов сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить соусы сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых соусов; определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом соусов сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;

		охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для соусов, готовые соусы для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных соусов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи соусов; организовывать хранение сложных соусов с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость соусов; вести учет реализованных соусов с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд
		Знания: ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода соусов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых соусов; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных соусов; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для соусов, готовых соусов с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;

		современные, инновационные методы приготовления соусов сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления соусов сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления сложных соусов для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи соусов сложного ассортимента; температура подачи соусов сложного ассортимента; правила разогревания охлажденных, замороженных соусов; требования к безопасности хранения соусов сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных соусов; правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке
	ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Навыки: организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		Умения: контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;

		контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; организовывать хранение сложных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; вести учет реализованных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий с прилавка/раздачи;

		поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд
		Знания: ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий ; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий, готовых горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;

		техника порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента; температура подачи горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента; правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; требования к безопасности хранения горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке
	ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Навыки: организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		Умения: контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;

		изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить горячие блюда из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; организовывать хранение сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; вести учет реализованных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд
		Знания: ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;

		правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки, готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; температура подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; требования к безопасности хранения горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;

		правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке
	ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Навыки: организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		Умения: контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;

		определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовые блюда для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; организовывать хранение сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; рассчитывать стоимость горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; вести учет реализованных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд
		Знания: ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;

		варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; температура подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; требования к безопасности хранения горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке
	ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из	Навыки: организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

	мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Умения: контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить горячие блюда из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;

		охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовые блюда для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; организовывать хранение сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; вести учет реализованных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд
		Знания: ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;

		правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; температура подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; требования к безопасности хранения горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке
	ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий	Навыки: разработке, адаптации рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ведении расчетов, оформлении и презентации результатов проработки
		Умения: подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции; соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов;

	потребителей, видов и форм обслуживания	выбирать форму, текстуру горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки; комбинировать разные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции; проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; изменять рецептуры горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания; рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении; оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; представлять результат проработки (готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски, разработанную документацию) руководству; проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры
		Знания: наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее); современное высокотехнологиченое оборудование и способы его применения; принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; правила организации проработки рецептур; правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; правила расчета себестоимости горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
Организация и ведение процессов	ПК 3.1 Организовывать подготовку рабочих мест,	Навыки: организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного

приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечении наличия продуктов, полуфабрикатов в соответствии с заказом, планом работы и контроле их хранения и расхода с учетом ресурсосбережения
		Умения: обеспечивать наличие, контролировать хранение, расход полуфабрикатов, пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом потребности и имеющихся условий хранения; оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения
		Знания: требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов;

		способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; последовательность выполнения технологических операций; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; правила утилизации непищевых отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение
	ПК 3.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Навыки:
		Умения: контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных соусов, заправок сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных соусов, заправок сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для холодных соусов, заправок сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;

		организовывать приготовление, готовить соусы сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых соусов; определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом холодных соусов, заправок сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных соусов, заправок; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи холодных соусов, заправок; организовывать хранение сложных холодных соусов, заправок с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость холодных соусов, заправок; вести учет реализованных холодных соусов, заправок с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд
		Знания: ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных соусов, заправок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых соусов; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных соусов, заправок; варианты подбора пряностей и приправ;

		ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства, алкогольных напитков и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления холодных соусов, заправок сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных соусов, заправок сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления сложных холодных соусов, заправок для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи холодных соусов, заправок сложного ассортимента; температура подачи холодных соусов, заправок сложного ассортимента; требования к безопасности хранения холодных соусов, заправок сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных соусов, заправок; правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке
	ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Навыки:
		Умения: контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных салатов сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав салатов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;

		использовать региональное сырье, продукты для приготовления салатов сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить салаты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых салатов; определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом салатов сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных салатов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи салатов; организовывать хранение сложных салатов с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость салатов; вести учет реализованных салатов с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд
		Знания:

		ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода салатов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых салатов; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных салатов; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила хранения заготовок для салатов с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления салатов сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления салатов сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления сложных салатов для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи салатов сложного ассортимента; температура подачи салатов сложного ассортимента; требования к безопасности хранения салатов сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных салатов; правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке
	ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое	Навыки: организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с

	оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		Умения: контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных канапе, холодных закусок сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав канапе, холодных закусок сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить канапе, холодные закуски сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых канапе, холодных закусок; определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом канапе, холодных закусок сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения;

		организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных канапе, холодных закусок; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи канапе, холодных закусок; организовывать хранение сложных канапе, холодных закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость канапе, холодных закусок; вести учет реализованных канапе, холодных закусок с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд
		Знания: ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода канапе, холодных закусок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых канапе, холодных закусок; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных канапе, холодных закусок; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для канапе, холодных закусок, готовых канапе, холодных закусок с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;

		современные, инновационные методы приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления сложных канапе, холодных закусок для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента; температура подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента; правила разогревания охлажденных, замороженных канапе, холодных закусок; требования к безопасности хранения канапе, холодных закусок сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных канапе, холодных закусок; правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке
	ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Навыки: организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		Умения: контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью, кондицией сырья;

		использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить холодные блюда из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовые холодные блюда из рыбы, нерыбного водного сырья для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; организовывать хранение сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; рассчитывать стоимость холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;

		вести учет реализованных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд
		Знания: ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;

		техника порционирования, варианты оформления сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; температура подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; требования к безопасности хранения холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке
	ПК 3.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Навыки: организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		Умения: контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и

		продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить холодные блюда из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при кулинарной обработке; обеспечивать безопасность готовых холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных блюд, готовые блюда для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; организовывать хранение сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; вести учет реализованных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд
		Знания:

		ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; температура подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;

		правила разогревания охлажденных, замороженных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; требования к безопасности хранения холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке
	ПК 3.7 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Навыки: разработке, адаптации рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ведении расчетов, оформлении и презентации результатов проработки
		Умения: подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции; соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; выбирать форму, текстуру холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки; комбинировать разные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции; проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; изменять рецептуры холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания; рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении; оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; представлять результат проработки (готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски, разработанную документацию) руководству; проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры
		Знания:

		наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее); современное высокотехнологиченое оборудование и способы его применения; принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; правила организации проработки рецептур; правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; правила расчета себестоимости холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами	Навыки: организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечении наличия продуктов, полуфабрикатов в соответствии с заказом, планом работы и контроле их хранения и расхода с учетом ресурсосбережения
		Умения: обеспечивать наличие, контролировать хранение, расход пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с учетом потребности и имеющихся условий хранения; оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;

		контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения
		Знания: требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; последовательность выполнения технологических операций; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; правила утилизации непищевых отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение
	ПК 4.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к	Навыки: организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

	реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Умения: контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных десертов; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных десертов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной десертов; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов фруктов, ягод, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить холодные десерты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления; обеспечивать безопасность готовой продукции; определять степень готовности, доводить до вкуса холодные десерты; оценивать качество органолептическим способом; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные десерты; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных десертов сложного ассортимента организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных десертов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи холодных десертов;

		организовывать хранение сложных холодных десертов с учетом требований к безопасности готовой продукции; охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.); рассчитывать стоимость холодных десертов; вести учет реализованных холодных десертов с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе
		Знания: ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных десертов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных десертов сложного ассортимента; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, соусов, отделочных полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации десертов, сладких соусов к ним, правила композиции, коррекции цвета; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления холодных десертов сложного ассортимента;

		способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных десертов сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, отделочных полуфабрикатов, полуфабрикатов теста промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления холодных десертов сложного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи холодных десертов сложного ассортимента; температура подачи холодных десертов сложного ассортимента; требования к безопасности хранения холодных десертов сложного ассортимента; правила маркирования упакованных холодных десертов сложного ассортимента; правила общения с потребителями;базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя
	ПК 4.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Навыки: организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		Умения: контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих десертов; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих десертов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной кулинарной продукции контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и

		продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить горячие десерты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления; обеспечивать безопасность готовой продукции; определять степень готовности, доводить до вкуса горячие десерты; оценивать качество органолептическим способом; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные десерты; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих десертов сложного ассортимента организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих десертов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи горячих десертов; организовывать хранение сложных горячих десертов с учетом требований к безопасности готовой продукции; охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.); рассчитывать стоимость горячих десертов; вести учет реализованных горячих десертов с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе
		Знания: ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих десертов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;

		правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих десертов сложного ассортимента; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, соусов промышленного производства и варианты их использования; правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации десертов, сладких соусов к ним, напитков, правила композиции, коррекции цвета; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления горячих десертов сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих десертов сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления горячих десертов сложного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи горячих десертов, напитков сложного ассортимента; температура подачи горячих десертов сложного ассортимента; требования к безопасности хранения горячих десертов сложного ассортимента; правила маркирования упакованных горячих десертов сложного ассортимента; правила общения с потребителями;базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя

	ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Навыки: организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		Умения: контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных напитков; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной кулинарной продукции контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить холодные напитки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления; обеспечивать безопасность готовой продукции; определять степень готовности, доводить до вкуса холодные напитки; оценивать качество органолептическим способом; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные напитки; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных напитков сложного ассортимента

		организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных напитков; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи холодных напитков; организовывать хранение сложных холодных напитков с учетом требований к безопасности готовой продукции; охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.); рассчитывать стоимость холодных напитков; вести учет реализованных холодных напитков с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе
		Знания: ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных напитков сложного ассортимента; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов, напитков; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, сиропов, соков промышленного производства и варианты их использования; правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации напитков, правила композиции, коррекции цвета; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;

		температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных напитков сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления холодных напитков сложного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи холодных напитков сложного ассортимента; температура подачи холодных напитков сложного ассортимента; требования к безопасности хранения холодных напитков сложного ассортимента; правила маркирования упакованных холодных напитков сложного ассортимента; правила общения с потребителями;базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя
	ПК 4.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Навыки: разработке, адаптации рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ведении расчетов, оформлении и презентации результатов проработки
		Умения: подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции; соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; выбирать форму, текстуру холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки; комбинировать разные методы приготовления холодных и горячих десертов, напитков с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции; проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры;

		изменять рецептуры холодных и горячих десертов, напитков с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания; рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых холодных и горячих десертов, напитков по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении; оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; представлять результат проработки (готовые холодные и горячие десерты, напитков, разработанную документацию) руководству; проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры
		Знания: наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления холодных и горячих десертов, напитков; новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее); современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения; принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; правила организации проработки рецептур; правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода холодных и горячих десертов, напитков; правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; правила расчета себестоимости холодных и горячих десертов, напитков
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских	ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Навыки: организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечении наличия кондитерского сырья в соответствии с заказом, планом работы и контроле их хранения и расхода с учетом ресурсосбережения и обеспечения безопасности
		Умения: оценивать наличие ресурсов;

изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.		составлять заявку и обеспечивать получение продуктов (по количеству и качеству) для производства хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в соответствии с заказом; оценить качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределить задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования; разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте кондитера, пекаря; контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте
		Знания: требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП); методы контроля качества сырья, продуктов, качества выполнения работ подчиненными; важность постоянного контроля качества процессов приготовления и готовой продукции; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения качества и безопасности кондитерской продукции собственного производства и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

		последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; правила утилизации отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды, назначение правила эксплуатации оборудования для упаковки; способы и правила комплектования, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Навыки: организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
		Умения: оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение до момента использования; выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил; распознавать недоброкачественные продукты; контролировать, осуществлять выбор, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные, сезонные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления отделочных полуфабрикатов; контролировать ротацию продуктов; оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления отделочных полуфабрикатов;

		контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП); контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов; контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления отделочных полуфабрикатов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа; контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления; изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода отделочных полуфабрикатов; определять степень готовности отделочных полуфабрикатов на различных этапах приготовления; доводить отделочные полуфабрикаты до определенного вкуса, консистенции (текстуры); соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов с учетом норм взаимозаменяемости; выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду; проверять качество готовых отделочных полуфабрикатов перед использованием; контролировать, организовывать хранение отделочных полуфабрикатов с учетом требований по безопасности, соблюдения режима хранения
		Знания: ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления, назначение отделочных полуфабрикатов; температурный, временной режим и правила приготовления отделочных полуфабрикатов;

		виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении отделочных полуфабрикатов;. нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ; требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов
	ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Навыки: организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к использованию хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, обеспечения режима ресурсосбережения и безопасности готовой продукции
		Умения: оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение до момента использования; выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил; распознавать недоброкачественные продукты; контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и праздничного хлеба в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные, сезонные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов; контролировать ротацию продуктов; оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП); контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов;

		контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа; контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; доводить тесто до определенной консистенции; определять степень готовности хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; владеть техниками, контролировать применение техник,приемов замеса различных видов теста, формования хлебобулочных изделий и праздничного хлеба вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий; соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости; выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду; проверять качество готовых хлебобулочных изделий и праздничного хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать хлебобулочные изделия и праздничный хлеб с учетом требований по безопасности готовой продукции; контролировать выход хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании); контролировать, организовывать хранение хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом требований по безопасности;

		контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать хлебобулочные изделия и праздничный хлеб на вынос и для транспортирования; рассчитывать стоимость хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и праздничного хлеба
		Знания: ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания; температурный, временной режим и правила приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ; техника порционирования, варианты оформления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента для подачи; виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; методы сервировки и подачи хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; требования к безопасности хранения хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; правила маркирования упакованных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента
	ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к	Навыки: организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к использованию мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и

	реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	форм обслуживания, обеспечения режима ресурсосбережения и безопасности готовой продукции
		Умения: оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение до момента использования; выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил; распознавать недоброкачественные продукты; контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные, сезонные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов; контролировать ротацию продуктов; оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП); контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов; контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа; контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки мучных кондитерских изделий сложного ассортимента сложного ассортимента;

		изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; доводить тесто до определенной консистенции; определять степень готовности мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; владеть техниками, контролировать применение техник,приемов замеса различных видов теста, формования мучных кондитерских изделий вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий; соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости; выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду; проверять качество готовых мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать мучные кондитерские изделия с учетом требований по безопасности готовой продукции; контролировать выход мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании); контролировать, организовывать хранение мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом требований по безопасности; контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать мучные кондитерские изделия на вынос и для транспортирования; рассчитывать стоимость мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
		Знания: ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания; температурный, временной режим и правила приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;

		виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ; техника порционирования, варианты оформления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для подачи; виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; требования к безопасности хранения мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
	ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Навыки: Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		Умения: оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение до момента использования; выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил; распознавать недоброкачественные продукты; контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные, сезонные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов;

		контролировать ротацию продуктов; оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП); контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов; контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа; контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки мучных кондитерских изделий сложного ассортимента сложного ассортимента; изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; доводить тесто до определенной консистенции; определять степень готовности мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; владеть техниками, контролировать применение техник,приемов замеса различных видов теста, формования мучных кондитерских изделий вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий; соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости; выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду; проверять качество готовых мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать мучные кондитерские изделия с учетом требований по безопасности готовой продукции;

		контролировать выход мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании); контролировать, организовывать хранение мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом требований по безопасности; контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать мучные кондитерские изделия на вынос и для транспортирования; рассчитывать стоимость мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
		Знания: ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания; температурный, временной режим и правила приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ; техника порционирования, варианты оформления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для подачи; виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; требования к безопасности хранения мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
	ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных,	Навыки: разработке, адаптации рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей;

	мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей	ведении расчетов, оформлении и презентации результатов проработки
		Умения: подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции; соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; выбирать форму, текстуру хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных, с учетом способа последующей термической обработки; комбинировать разные методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции; проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; изменять рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания; рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении; оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; представлять результат проработки (готовые хлебобулочные, мучные кондитерские изделия, разработанную документацию) руководству; проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры
		Знания: наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления; современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения; принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; правила организации проработки рецептур; правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам;

		правила расчета себестоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.	ПК 6.1 Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Навыки: разработке различных видов меню, ассортимента кулинарной и кондитерской продукции; разработке и адаптации рецептур блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; презентации нового меню, новых блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков
		Умения: анализировать потребительские предпочтения посетителей, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса; разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; принимать решение о составе меню с учетом типа организации питания, его технического оснащения, мастерства персонала, единой композиции, оптимального соотношения блюд в меню, типа кухни, сезона и концепции ресторана, числа конкурирующих позиций в меню; рассчитывать цену на различные виды кулинарной и кондитерской продукции; рассчитывать энергетическую ценность блюд, кулинарных и кондитерских изделий; предлагать стиль оформления меню с учетом профиля и концепции организации питания; составлять понятные и привлекательные описания блюд; выбирать формы и методы презентации меню, взаимодействовать с руководством, потребителем в целях презентации новых блюд меню; владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе блюд в новом меню; анализировать спрос на новую кулинарную и кондитерскую продукцию в меню и использовать различные способы оптимизации меню
		Знания: актуальные направления, тенденции ресторанной моды в области ассортиментной политики; классификация организаций питания; стиль ресторанного меню; взаимосвязь профиля и концепции ресторана и меню;

		названия основных продуктов и блюд в различных странах, в том числе на иностранном языке; ассортимент блюд, составляющих классическое ресторанное меню; основные типы меню, применяемые в настоящее время; принципы, правила разработки, оформления ресторанного меню; сезонность кухни и ресторанного меню; основные принципы подбора алкогольных напитков к блюдам, классические варианты и актуальные закономерности сочетаемости блюд и алкогольных напитков; примеры успешного ресторанного меню, приемлемого с кулинарной и коммерческой точек зрения, организаций питания с разной ценовой категорией и типом кухни в регионе; правила ценообразования, факторы, влияющие на цену кулинарной и кондитерской продукции собственного производства; методы расчета стоимости различных видов кулинарной и кондитерской продукции в организации питания; правила расчета энергетической ценности блюд, кулинарных и кондитерских изделий; возможности применения специализированного программного обеспечения для разработки меню, расчета стоимости кулинарной и кондитерской продукции; базовый словарный запас на иностранном языке, техника общения, ориентированная на потребителя
	ПК 6.2 Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями	Навыки: осуществлении текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями; координации деятельности подчиненного персонала
		Умения: взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания; планировать работу подчиненного персонала; составлять графики работы с учетом потребности организации питания; управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала; предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины; рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции; вести утвержденную учетно-отчетную документацию;

		организовывать документооборот
		Знания: виды организационных требований и их влияние на планирование работы бригады/команды; дисциплинарные процедуры в организации питания; методы эффективного планирования работы бригады/команды; методы привлечения членов бригады/команды к процессу планирования работы; методы эффективной организации работы бригады/команды; способы получения информации о работе бригады/команды со стороны; способы оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды, поощрения членов бригады/команды; личные обязанности и ответственность бригадира на производстве; принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени; правила работы с документацией, составление и ведение которой входит в обязанности бригадира; нормативно-правовые документы, регулирующие область личной ответственности бригадира; структура организаций питания различных типов, методы осуществления взаимосвязи между подразделениями производства; методы предотвращения и разрешения проблем в работе, эффективного общения в бригаде/команде; психологические типы характеров работников
	6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала	Навыки: организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала; контроле хранения запасов, обеспечении сохранности запасов; проведении инвентаризации запасов
		Умения: взаимодействовать со службой снабжения; оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов; рассчитывать потребность и оформлять документацию по учету товарных запасов, их получению и расходу в процессе производства; определять потребность в производственном персонале для выполнения производственной программы; контролировать условия, сроки, ротацию, товарное соседство сырья, продуктов в процессе хранения;

		проводить инвентаризацию, контролировать сохранность запасов составлять акты списания (потерь при хранении) запасов, продуктов
		Знания: требования к условиям, срокам хранения и правила складирования пищевых продуктов в организациях питания; назначение, правила эксплуатации складских помещений, холодильного и морозильного оборудования; изменения, происходящие в продуктах при хранении; сроки и условия хранения скоропортящихся продуктов; возможные риски при хранении продуктов (микробиологические, физические, химические и прочие); причины возникновения рисков в процессе хранения продуктов (человеческий фактор, отсутствие/недостаток информации, неблагоприятные условия и прочее). способы и формы инструктирования персонала в области безопасности хранения пищевых продуктов и ответственности за хранение продуктов и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности; графики технического обслуживания холодильного и морозильного оборудования и требования к обслуживанию; современные тенденции в области хранения пищевых продуктов на предприятиях питания; методы контроля возможных хищений запасов на производстве; процедура и правила инвентаризации запасов продуктов; порядок списания продуктов (потерь при хранении); современные тенденции в области обеспечения сохранности запасов на предприятиях питания
	ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	Навыки: планировании собственной деятельности в области организации и контроля работы производственного персонала (определять объекты контроля, периодичность и формы контроля) контроле качества выполнения работ; организации текущей деятельности персонала
		Умения: контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли; определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков;

		органолептически оценивать качество готовой кулинарной и кондитерской продукции, проводить бракераж, вести документацию по контролю качества готовой продукции; определять риски в области производства кулинарной и кондитерской продукции, определять критические точки контроля качества и безопасности продукции в процессе производства; организовывать рабочие места различных зон кухни; организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала
		Знания: нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей: санитарные правила и нормы (СанПиН), профессиональные стандарты, должностные инструкции, положения, инструкции по пожарной безопасности, технике безопасности, охране труда персонала ресторана; отраслевые стандарты; правила внутреннего трудового распорядка ресторана; правила, нормативы учета рабочего времени персонала; стандарты на основе системы ХАССП, ГОСТ ISO 9001-2011 классификацию организаций питания; структуру организации питания; принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации; правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания; правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни; методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей; схема, правила проведения производственного контроля; основные производственные показатели подразделения организации питания; правила первичного документооборота, учета и отчетности; формы документов, порядок их заполнения; контрольные точки процессов производства, обеспечивающие безопасность готовой продукции; современные тенденции и передовые технологии, процессы приготовления продукции собственного производства;

		правила составления графиков выхода на работу
	ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте	Навыки: планировании обучения поваров, кондитеров, пекарей; инструктировании, обучении на рабочем месте оценке результатов обучения
		Умения: анализировать уровень подготовленности подчиненного персонала, определять потребность в обучении, направления обучения; выбирать методы обучения, инструктирования; составлять программу обучения; оценивать результаты обучения; координировать обучение на рабочем месте с политикой предприятия в области обучения; объяснять риски нарушения инструкций, регламентов организации питания, ответственность за качество и безопасность готовой продукции; проводить тренинги, мастер-классы, инструктажи с демонстрацией приемов, методов приготовления, оформления и подготовки к реализации кулинарной и кондитерской продукции в соответствии с инструкциями, регламентами, приемов безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов
		Знания: виды, формы и методы мотивации персонала; способы и формы инструктирования персонала; формы и методы профессионального обучения на рабочем месте; виды инструктажей, их назначение; роль наставничества в обучении на рабочем месте; методы выявления потребностей персонала в профессиональном развитии и непрерывном повышении собственной квалификации; личная ответственность работников в области обучения и оценки результатов обучения; правила составления программ обучения; способы и формы оценки результатов обучения персонала; методики обучения в процессе трудовой деятельности; принципы организации тренингов, мастерклассов, тематических инструктажей, дегустаций блюд; законодательные и нормативные документы в области дополнительного профессионального образования и обучения;

		современные тенденции в области обучения персонала на рабочем месте и оценки результатов обучения
Выполнение вида деятельности по профессии 16675 «Повар 3 разряда»	ПК 7.1. Производить первичную обработку сырья, готовить и оформлять блюда и гарниры из овощей и грибов	Навыки: обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей и грибов
		Умения: проверять органолептическим способом качество сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; выбирать производственный инвентарь и оборудование и безопасно им пользоваться; обрабатывать различными методами, нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов; охлаждать, замораживать, размораживать нарезанные овощи, грибы, отдельные компоненты для соусов; использовать различные технологии приготовления и оформления блюд и изделий; оценивать качество готовых блюд и изделий; выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
		Знания: ассортимент, товароведную характеристику, требования к качеству различных видов овощей, грибов - классификацию, пищевую ценность, требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовых блюд; способы минимизации отходов при подготовке продуктов; температурный режим и правила приготовления блюд; способы сервировки, варианты оформления, температуру подачи; правила хранения, сроки реализации, требования к качеству готовых блюд
	ПК 7.2. Производить подготовку сырья, готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога.	Навыки: подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц и творога;
		Умения: проверять органолептическим способом качество сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; выбирать производственный инвентарь и оборудование и безопасно им пользоваться; использовать различные технологии приготовления и оформления блюд и изделий; оценивать качество готовых блюд и изделий; выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты
		Знания: ассортимент, товароведную характеристику, требования к качеству различных видов круп, бобовых, макаронных изделий, муки, молочных и жировых продуктов, яиц, творога; классификацию, пищевую ценность, требования к качеству сырья,

		полуфабрикатов и готовых блюд; способы минимизации отходов при подготовке продуктов; способы сервировки, варианты оформления, температуру подачи; температурный режим и правила приготовления блюд; правила хранения, сроки реализации, требования к качеству готовых блюд;
	ПК 7.3. Готовит простые супы и соусы.	Навыки: приготовления основных супов и соусов
		Умения: проверять органолептическим способом качество сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; выбирать производственный инвентарь и оборудование и безопасно им пользоваться; использовать различные технологии приготовления и оформления блюд и изделий;
		Знания: классификацию, пищевую ценность, требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовых блюд; температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов и готовых блюд способы минимизации отходов при подготовке продуктов; способы сервировки, варианты оформления, температуру подачи; температурный режим и правила приготовления блюд; правила хранения, сроки реализации, требования к качеству готовых блюд;
	ПК 7.4. Производить обработку рыбы, готовить полуфабрикаты, готовить и оформлять простые блюда из рыбы, нерыбного водного сырья.	Навыки: обработки рыбного сырья; приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы
		Умения: проверять органолептическим способом качество сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; выбирать производственный инвентарь и оборудование и безопасно им пользоваться; использовать различные технологии приготовления и оформления блюд и изделий; оценивать качество готовых блюд и изделий;
		Знания: классификацию, пищевую ценность, требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовых блюд; температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов и готовых блюд способы минимизации отходов при подготовке продуктов; способы сервировки, варианты оформления, температуру подачи; температурный режим и правила приготовления блюд; правила хранения, сроки реализации, требования к качеству готовых блюд;
	ПК 7.5. Производить обработку сырья, подготовку	Навыки: обработки сырья; мяса, птицы, дичи, кролика;

	полуфабрикатов, готовить и оформлять блюда из мяса и домашней птицы, дичи, кролика	приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;
		Умения: проверять органолептическим способом качество сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; выбирать производственный инвентарь и оборудование и безопасно им пользоваться; использовать различные технологии приготовления и оформления блюд и изделий; оценивать качество готовых блюд и изделий;
		Знания: классификацию, пищевую ценность, требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовых блюд; температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов и готовых блюд последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд и изделий; способы минимизации отходов при подготовке продуктов; температурный режим и правила приготовления блюд; способы сервировки, варианты оформления, температуру подачи; правила хранения, сроки реализации, требования к качеству готовых блюд;
	ПК 7.6. Готовить и оформлять холодные блюда и закуски	Навыки: подготовки гастрономических продуктов; приготовления и оформления холодных блюд и закусок
		Умения: проверять органолептическим способом качество сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; выбирать производственный инвентарь и оборудование и безопасно им пользоваться; использовать различные технологии приготовления и оформления блюд и изделий; оценивать качество готовых блюд и изделий;
		Знания: классификацию, пищевую ценность, требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовых блюд; последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд и изделий; способы минимизации отходов при подготовке продуктов; температурный режим и правила приготовления блюд; способы сервировки, варианты оформления, температуру подачи; правила хранения, сроки реализации, требования к качеству готовых блюд;

	ПК 7.7. Готовить и оформлять сладкие блюда и напитки	Навыки: приготовления сладких блюд и напитков
		Умения: проверять органолептическим способом качество сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; выбирать производственный инвентарь и оборудование и безопасно им пользоваться; использовать различные технологии приготовления и оформления блюд и изделий; оценивать качество готовых блюд и изделий
		Знания: классификацию, пищевую ценность, требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовых блюд; последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд и изделий; способы минимизации отходов при подготовке продуктов; способы сервировки, варианты оформления, температуру подачи; правила хранения, сроки реализации, требования к качеству готовых блюд;
Выполнение вида деятельности по профессии 12901 «Кондитер 3 разряда»	ПК 8.1 Выполнять инструкции и задания кондитера по организации рабочего места	Навыки: - Подготовки к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания; - Уборки рабочих мест работников кондитерского цеха по заданию кондитера; - Проверки простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха по заданию кондитера; - Упаковки готовой продукции и складирования пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения, по заданию кондитера.
		Уметь: - Нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания; - Рецептуры и технологии приготовления кондитерской и шоколадной продукции; - Требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции; - Назначение, правила использования применяемого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемой в кондитерском цехе, и правила ухода за ними;

		- Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания
		Знать: - Выполнять работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха к работе; - Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте в кондитерском цехе; - Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве кондитерской и шоколадной продукции
	ПК 8.2 Готовить, подготавливать к продаже и презентовать тесто, полуфабрикаты, кондитерские изделия и шоколадную продукцию	Навыки: - Подготовки теста, начинки и полуфабрикатов для кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера; - Изготовления кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера; - Презентации кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера; - Приемы и оформление платежей за кондитерскую и шоколадную продукцию по заданию кондитера; - Упаковки готовой кондитерской и шоколадной продукции на вынос по заданию кондитера.
		Знать: - Нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания; - Технологии изготовления кондитерской и шоколадной продукции; - Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в изготовлении кондитерской и шоколадной продукции, условиям их хранения; - Правила пользования сборниками рецептур изготовления кондитерской и шоколадной продукции; - Принципы и приемы презентации кондитерской и шоколадной продукции потребителям; - Методы минимизации отходов сырья, используемого при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции с учетом соблюдения требований качества. Пищевая ценность видов кондитерской и шоколадной продукции Правила и технологии наличных и безналичных расчетов с потребителями Принципы и приемы презентации кондитерской и шоколадной продукции Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях общественного питания
		Уметь:

		- Замешивать тесто, готовить начинки и полуфабрикаты для кондитерской и шоколадной продукции; - Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции; - Процеживать, просеивать, протирать, замешивать, измельчать, формовать сырье, используемое для приготовления кондитерской и шоколадной продукции; - Порционировать (комплектовать) кондитерскую и шоколадную продукцию; - Реализовывать готовую кондитерскую и шоколадную продукцию с учетом требований к безопасности готовой продукции; - Безопасно использовать технологическое оборудование для изготовления кондитерской и шоколадной продукции; - Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда и пожарной безопасности; - Аккуратно и экономно использовать сырье в процессе производства кондитерской и шоколадной продукции; - Производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты; - Эстетично и безопасно упаковывать готовую кондитерскую и шоколадную продукцию на вынос.
Выполнение вида деятельности по профессии 16472 «Пекарь 3 разряда»	ПК 9.1. Выполнять инструкции и задания пекаря по организации рабочего места	Навыки: - Подготовка к работе хлебобулочного производства и своего рабочего места; - Поддержание в чистоте и порядке рабочих мест сотрудников хлебобулочного производства; - Проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов хлебобулочного производства; - Упаковка и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения.
		Уметь: - Производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов хлебобулочного производства к работе; - Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте в хлебобулочном производстве; - Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемые при производстве хлебобулочной продукции

		Знать: - Федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания; - Рецептуры и основы технологии приготовления хлебобулочной продукции; - Требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции; - Назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в хлебобулочном производстве, и правила ухода за ними; - Требования охраны труда, производственной санитарии и противопожарной защиты в организациях питания
	ПК 9.2 Готовить, подготавливать к продаже и презентовать простые хлебобулочные изделия и хлеб	Навыки: - Приготовление хлебобулочной продукции стандартного ассортимента; - Процеживание, протирание, замешивание, измельчение, формовка, фарширование, начинка хлебобулочной продукции; - Порционирование (комплектация), раздача хлебобулочной продукции массового спроса; - Помощь пекарю в производстве сложных видов хлебобулочной продукции и ее презентации; - Прием и оформление платежей за хлебобулочную продукцию; - Упаковка готовой хлебобулочной продукции на вынос
		Знать: - Отпускать готовую хлебобулочную продукцию с раздачи/прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции; - Безопасно использовать технологическое оборудование для приготовления хлебобулочной продукции; - Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда; - Аккуратно и экономно обращаться с сырьем в процессе производства хлебобулочной продукции; - Производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты; - Эстетично и безопасно упаковывать готовую хлебобулочную продукцию на вынос
		Уметь: - Отпускать готовую хлебобулочную продукцию с раздачи/прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции

		- Безопасно использовать технологическое оборудование для приготовления хлебобулочной продукции - Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда - Аккуратно и экономно обращаться с сырьем в процессе производства хлебобулочной продукции - Производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты - Эстетично и безопасно упаковывать готовую хлебобулочную продукцию на вынос
Саморазвитие и предпринимательство в условиях цифровой экономики	ПК. 3.1. Идентифицировать и извлекать структурированные данные и метаданные документированных сфер деятельности предприятий туризма и сферы услуг	Владеть навыками: Идентификации структурированных данных, поступающих из внешних источников информации для документированных сфер деятельности организации Извлечения структурированных данных из внешних источников информации для документированных сфер деятельности организации Загрузки структурированных данных документированных сфер деятельности организации в информационные системы (ручная, автоматизированная или автоматическая) Контроля корректности загруженных структурированных данных документированных сфер деятельности организации
		Уметь: Пользоваться персональным компьютером и его периферийными устройствами, оргтехникой Использовать специализированные программные приложения и информационно-телекоммуникационную сеть «Интернет» для выполнения рабочих задач цифровой трансформации документированных сфер деятельности организации Применять методы работы с формами, электронными таблицами, данными и метаданными документированных сфер деятельности организации Применять методы работы с информационными базами данных документированных сфер деятельности организации Работать в графических редакторах Обрабатывать растровые и векторные изображения: масштабировать, кадрировать, изменять разрешение и палитру, компоновать изображения Работать с текстовым редактором Применять технологии размещения и передачи информации в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и сетях интранет Размещать мультимедийные объекты в информационных системах Заполнять веб-формы документированных сфер деятельности организации

		Использовать поисковые системы
	ПК. 3.2.Систематизировать структурированные данные документированных сфер деятельности организации обслуживания общественного питания для использования и хранения	Владеть навыками: Классификации и индексированию структурированных данных документированных сфер деятельности организации Проверки сроков действия и хранения структурированных данных документированных сфер деятельности организации Ведения реестра документированных сфер деятельности Уметь: Проводить логическую обработку структурированных данных документированных сфер деятельности организации Использовать специализированные программные приложения и информационно-телекоммуникационную сеть «Интернет» для выполнения рабочих задач цифровой трансформации документированных сфер деятельности организации Проводить инвентаризацию структурированных данных документированных сфер деятельности организации Формировать отчетность по учету и хранению структурированных данных документированных сфер деятельности организации Знать: Законодательные и нормативные правовые акты Российской Федерации в области управления документами Законодательные и нормативные правовые акты Российской Федерации в области информации, информационных технологий и защиты информации, персональных данных, цифровой трансформации Принципы организации информационных баз данных Технические средства сбора, обработки и хранения структурированных данных документированных сфер деятельности организации
	ПК. 3.3. Формировать отчетность по результатам цифровой трансформации документированных сфер деятельности предприятий туризма и сферы услуг	Владеть навыками: Сбора информации для формирования отчетов по результатам цифровой трансформации документированных сфер деятельности организации Обработки собранной информации по результатам цифровой трансформации документированных сфер деятельности организации Заполнению отчетных форм по результатам цифровой трансформации документированных сфер деятельности организации Уметь:

		Использовать программные приложения и информационно-телекоммуникационную сеть «Интернет» для выполнения рабочих задач цифровой трансформации документированных сфер деятельности организации Знать: Специализированное программное обеспечение Внутренние стандарты и методические документы по заполнению отчетности Методы представления информации Принципы, методы формирования отчетности Основы статистики Организационная структура и филиалы организации
	ПК. 3.4. Проводить расчеты с гостями организации питания за сделанные заказы	Владеть навыками: Подготовки контрольно-кассового оборудования к началу принятия и оформления платежей Проведения кассовых операций оплаты по счетам за выполненный заказ Уметь: Пользоваться контрольно-кассовым оборудованием и программно-аппаратным комплексом для приема к оплате платежных карт (далее - POS терминалами) Проводить оформление счета для оплаты Применять скидки и наценки при проведении расчета в специализированных программах Предоставлять счет гостям организации питания Принимать оплату в наличной и безналичной формах Оформлять возврат оформленных платежей Формировать кассовые отчеты в специализированных программах Знать: Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания Порядок оформления счетов и расчета по ним с гостями организации питания Правила эксплуатации контрольно-кассовой техники и POS терминалов Правила и порядок расчета гостей при наличной и безналичной формах оплаты Порядок проведения расчетов при наличии программ лояльности и скидок для гостей организации питания Порядок получения, выдачи и хранения денежных средств Правила возврата платежей

4.3. Матрица компетенций выпускника

4.3.1. Матрица соответствия видов деятельности по ФГОС СПО, видам деятельности по запросу работодателя видам профессиональной деятельности по профессиональным стандартам, квалификационным справочникам с учетом отраслевой специфики

Часть ОП-П обязательная /вариативная	Наименование вида деятельности	Код и наименование профессиональной компетенции	Код профессионального стандарта	Код и наименование обобщенной трудовой функции	Код и наименование трудовой функции
ВД по ФГОС СПО	ВД 01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.	ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	33.011 «Повар»	В - Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	В/01.4 - Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе; В/02.4 - Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
		ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи			
		ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента			
		ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания			
	ВД 02 Организация и ведение процессов	ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест,			

	приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами			
		ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания			
		ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента			
		ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания			
		ПК 2.5			

		Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания			
		ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания и форм обслуживания			
		ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов			
		ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур			

		горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания			
	ВД 03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	ПК 3.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами			
		ПК 3.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания			
		ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания			
		ПК 3.4. Осуществлять приготовление,			

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

		видов и форм обслуживания			
	ВД 04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами			
		ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания			
		ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания			

		ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания			
		ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания			
		ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания			
	ВД 05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий	ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в	33.010 «Кондитер»	В - Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции	В/01.4 - Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места кондитера к работе В/02.4 - Изготовление, оформление и презентация

	потребителей, видов и форм обслуживания.	соответствии с инструкциями и регламентами		разнообразного ассортимента	кондитерской и шоколадной продукции
		ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			
		ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания			
		ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания			
		ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий			

		потребителей, видов и форм обслуживания			
		ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей			
	ВД 06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.	ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	33.011 «Повар»	С - Организация и контроль текущей деятельности бригады поваров	С/01.5 - Организация обеспечения бригады поваров необходимыми материальными ресурсами и персоналом С/02.5 - Организация работы бригады поваров
		ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями			
		ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала			
		ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.			
		ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров,			

		кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте			
	Выполнение вида деятельности по профессии 16675 «Повар 3 разряда»	ПК 7.1. Производить первичную обработку сырья, готовить и оформлять блюда и гарниры из овощей и грибов ПК 7.2. Производить подготовку сырья, готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога.	33.011 «Повар»	А - Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	А/01.3 Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара; А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий.
		ПК 7.3. Готовит простые супы и соусы			
		ПК 7.4. Производить обработку рыбы, готовить полуфабрикаты, готовить и оформлять простые блюда из рыбы, нерыбного водного сырья.			
		ПК 7.5. Производить обработку сырья, подготовку полуфабрикатов, готовить и оформлять блюда из мяса и домашней птицы, дичи, кролика			
		ПК 7.6. Готовить и оформлять холодные блюда и закуски			
		ПК 7.7. Готовить и оформлять сладкие блюда и напитки			

ВД по запросу работодателя	Выполнение вида деятельности по профессии 12901 «Кондитер 3 разряда»	ПК 8.1 Выполнять инструкции и задания кондитера по организации рабочего места	33.010 «Кондитер»	А - Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера	А/01.3 Выполнение инструкций и заданий кондитера по организации рабочего места
		ПК 8.2 Готовить, подготавливать к продаже и презентовать тесто, полуфабрикаты, кондитерские изделия и шоколадную продукцию			А/02.3 Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции
	Выполнение вида деятельности по профессии 16472 «Пекарь 3 разряда»	ПК 9.1 Выполнять инструкции и задания пекаря по организации рабочего места	33.014 «Пекарь»	А – Изготовление хлебобулочных изделий под руководством пекаря	А/01.3 Выполнение инструкций и заданий пекаря по организации рабочего места;
		ПК 9.2 Готовить, подготавливать к продаже и презентовать простые хлебобулочные изделия и хлеб			А/02.3 Выполнение заданий пекаря по изготовлению, продаже и презентации хлебобулочных изделий
ВД по запросу работодателя	ВД.03 Саморазвитиеи предпринимательство в условиях цифровой экономики	ПК. 3.1. Идентифицировать и извлекать структурированных данных и метаданных документированных сфер деятельности организации обслуживания общественного питания	07.013 Специалист цифровой трансформации документированных сфер деятельности организации	ОТФ А – Технологическое сопровождение цифровой трансформации документированных сфер деятельности организации	А/01.5 Идентификация и извлечение структурированных данных и метаданных документированных сфер деятельности организации
		ПК. 3.2.Систематизировать структурированные данные документированных сфер деятельности организации обслуживания общественного питания			А/02.5 Систематизация структурированных данных документированных сфер деятельности организации для использования и хранения

		для использования и хранения			
		ПК. 3.3. Формировать отчетность по результатам цифровой трансформации документированных сфер деятельности организации обслуживания общественного питания			А/07.5 Формирование отчетности по результатам цифровой трансформации документированных сфер деятельности организации

4.3.2. Матрица соответствия компетенций и составных частей ОП-П по специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

| Индекс | Наименование | Код общих и профессиональных компетенций, осваиваемых в рамках дисциплин (профессиональных модулей) | | |

| | | |

| | | |

| | | |

| | | |

| | | |

| | | |

| | | |

| | | |

Раздел 5. Структура и содержание образовательной программы

5.1. Учебный план

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Форма промежуточной аттестации	Всего	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем образовательной программы в академических часах					Объем образовательной программы в академических часах		Объем образовательной программы, распределенной по курсам и семестрам					
					Учебные занятия	Практики	Курсовой проект (работа), индивидуальный проект	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация	Обязательная часть, ак.ч	Вариативная часть, ак.ч	1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18
ОГСЭ.00	**Общий гуманитарный и социально-экономический цикл**		**432**	**346**	**346**	**0**	**0**	**72**	**14**	**432**	**0**	**88**	**140**	**44**	**66**	**52**	**42**
ОГСЭ.1.	Основы философии	дз	36	8	30	0	0	4	2	36	0		36				
ОГСЭ.2.	История	дз	36	8	30	0	0	4	2	36	0	36					
ОГСЭ.3	Иностранный язык в профессиональной деятельности	э	164	164	128	0	0	30	6	164	0	26	36	22	32	24	24
ОГСЭ.4	Физическая культура	дз	164	158	132	0	0	30	2	164	0	26	36	22	34	28	18
ОГСЭ.5	Психология общения	дз	32	8	26	0	0	4	2	32	0		32				
ЕН.00	**Математический и общий естественнонаучный цикл**		**180**	**44**	**150**	**0**	**0**	**22**	**8**	**180**	**0**	**52**	**42**	**86**	**0**	**0**	**0**
ЕН.01.	Химия	э	144	36	120	0	0	18	6	144	0	52	42	50			

ЕН.02.	Экологические основы природопользования	э	36	8	30	0	0	4	2	36	0			36			
ОП.00	**Общепрофессиональный цикл**		**758**	**388**	**588**	**0**	**0**	**132**	**38**	**612**	**146**	**144**	**116**	**176**	**222**	**64**	**36**
ОП.01.	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	дз	64	32	50	0	0	12	2	64	0	32	32				
ОП.02.	Организация хранения и контроль запасов сырья	э	96	34	70	0	0	20	6	96	0			44	52		
ОП.03.	Техническое оснащение организаций питания	э	104	54	86	0	0	12	6	64	40	50	54				
ОП.04.	Организация обслуживания	дз	74	34	60	0	0	12	2	64	10			42	32		
ОП.05.	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	э	96	42	70	0	0	20	6	96	0			52	44		
ОП.06.	Правовые основы профессиональной деятельности	дз	32	6	26	0	0	4	2	32	0					32	
ОП.07.	Информационные технологии в профессиональной деятельности	э	96	70	70	0	0	20	6	96	0			38	58		
ОП.08.	Охрана труда	дз	32	10	26	0	0	4	2	32	0	32					
ОП.09.	Безопасность жизнедеятельности	дз	68	48	54	0	0	12	2	68	0					32	36
ОП.12	Основы бухгалтерского учета и калькуляции	дз	60	38	48	0	0	10	2	0	60	30	30				
ОП.13ц	Саморазвитие в условиях цифровой экономики	дз	36	20	28	0	0	6	2	0	36				36		
ПМ.00	**Профессиональный цикл**		**2698**	**2296**	**962**	**1356**	**32**	**166**	**180**	**1584**	**1114**	**328**	**566**	**306**	**576**	**496**	**426**
ПМ.01	**Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента**		**228**	**184**	**64**	**132**	**0**	**12**	**20**	**212**	**16**	**0**	**0**	**156**	**72**	**0**	**0**
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	дз	32	8	24	0	0	6	2	32	0			32			
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	э	52	32	40	0	0	6	6	36	16			52			
УП.01	Учебная практика	дз	72	72	0	66	0	0	6	72	0			72			
ПП.01	Производственная практика	дз	72	72	0	66	0	0	6	72	0				72		

ПМ.02	**Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**		**386**	**282**	**118**	**204**	**16**	**26**	**22**	**336**	**50**	**0**	**0**	**0**	**386**	**0**	**0**
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	э	34	20	26	0	0	4	4	34	0				34		
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	э	136	46	92	0	16	22	6	86	50				136		
УП.02.	Учебная практика	дз	72	72	0	66	0	0	6	72	0				72		
ПП.02.	Производственная практика	дз	144	144	0	138	0	0	6	144	0				144		
ПМ.03	**Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**		**262**	**226**	**62**	**168**	**0**	**12**	**20**	**212**	**50**	**0**	**0**	**0**	**118**	**144**	**0**
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	дз	32	16	26	0	0	4	2	32	0				32		
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	э	50	30	36	0	0	8	6	36	14				50		
УП.03	Учебная практика	дз	36	36	0	30	0	0	6	36	0				36		
ПП.03	Производственная практика	дз	144	144	0	138	0	0	6	108	36					144	

ПМ.04	**Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных кавтегорий потребителей, видов и форм обслуживания**		**212**	**180**	**52**	**132**	**0**	**8**	**20**	**176**	**36**	**0**	**0**	**0**	**0**	**212**	**0**
МДК.04.01	Организация процессов приготовления , подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	дз	32	16	26	0	0	4	2	32	0					32	
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	э	36	20	26	0	0	4	6	36	0					36	
УП.04	Учебная практика	дз	36	36	0	30	0	0	6	36	0					36	
ПП.04	Производственная практика	дз	108	108	0	102	0	0	6	72	36					108	
ПМ.05	**Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и**		**320**	**264**	**118**	**174**	**0**	**14**	**20**	**264**	**56**	**0**	**0**	**0**	**0**	**140**	**180**
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	дз	32	14	28	0	0	2	2	32	0					32	
МДК.05.02	Процессы приготорвления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	э	108	70	90	0	0	12	6	52	56					108	
УП.05	Учебная практика	дз	36	36	0	30	0	0	6	36	0						36
ПП.05	Производственная практика	дз	144	144	0	144	0	0	6	144	0						144

ПМ.06	**Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала**		**246**	**246**	**60**	**138**	**16**	**20**	**12**	**204**	**42**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**246**
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	э	102	102	60	0	16	20	6	96	6						102
ПП.06	Производственная практика	дз	144	144	0	138	0	0	6	108	36						144
ПМ.07	**Выполнение работ по профессии 16675 Повар**		**698**	**648**	**362**	**240**	**0**	**46**	**48**	**180**	**518**	**328**	**370**	**0**	**0**	**0**	**0**
МДК.07.01	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		108	104	88	0	0	10	6	108	0	108					
МДК.07.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий,закусок		148	100	122	0	0	20	6	72	76	148					
МДК.07.03	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		94	100	86	0	0	8	6	0	94	38	56				
МДК.07.04	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков		84	80	66	0	0	8	6	0	84	34	50				
УП.07	Учебная практика по выполнение работ по профессии 16675 Повар	дз	72	72	0	66	0	0	6	0	72		72				
ПП.07	Производственная практика по выполнение работ по профессии 16675 Повар	дз	180	180	0	174	0	0	6	0	180		180				
ПМ.07. ЭК	Квалификационный экзамен по профессии 16675 Повар	э	12	12	0	0	0	0	12	0	12		12				
ПМ.08	**Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер**		**346**	**266**	**126**	**168**	**0**	**28**	**18**	**0**	**346**	**0**	**196**	**150**	**0**	**0**	**0**
МДК.08.01	Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер		160	80	126	0	0	28	6	0	160		160				
УП.08	Учебная практика по выполнению работ по профессии 12901 Кондитер	дз	36	36	0	30	0	0	6	0	36		36				

ПП.08	Производственная практика по выполнению работ по профессии 12901 Кондитер	дз	144	144	0	138	0	0	6	0	144			144			
ПМ.08. ЭК	Квалификационный экзамен по профессии 12901 Кондитер	э	6	6					6	0	6			6			
ГИА.00	**Государственная итоговая аттестация**		**216**							**216**							216
	Объем образовательной программы в академических часах		**4284**	**3074**	**2046**	**1356**	**32**	**392**	**240**	**3024**	**1260**	**612**	**864**	**612**	**864**	**612**	**720**

5.2. Обоснование распределения вариативной части образовательной программы

№ п/п	Код и наименование учебной дисциплины/профессионального модуля	Количество часов	Категория 1.ПОП-П/ работодатель 2. ЦОМ/проект	Обоснование
1	Техническое оснащение организаций питания	40	ПОП-П/работодатель	С целью цифровизации
2	ОП.12 Основы бухгалтерского учета и калькуляции	60	ПОП-П/работодатель	С целью цифровизации
3	ОП.13 Саморазвитие в условиях цифровой экономики	36	ЦОМ/проект	С целью цифровизации
4	ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	16	ПОП-П/работодатель	ООО «УК «РИЕЛТ МЕНЕДЖМЕНТ» ООО «Версаль» ООО «Таврия» ООО «Евпатория-Крым-Курорт»
5	ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	50	ПОП-П/работодатель	ООО «УК «РИЕЛТ МЕНЕДЖМЕНТ» ООО «Версаль» ООО «Таврия»
6	ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	50	ПОП-П/работодатель	ООО «УК «РИЕЛТ МЕНЕДЖМЕНТ» ООО «Версаль» ООО «Таврия»

7	ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	14	ПОП-П/работодатель	ООО «УК «РИЕЛТ МЕНЕДЖМЕНТ» ООО «Версаль» ООО «Таврия»
7	ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	36	ПОП-П/работодатель	ООО «УК «РИЕЛТ МЕНЕДЖМЕНТ» ООО «Версаль» ООО «Таврия»
8	ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	42	ПОП-П/работодатель	ООО «УК «РИЕЛТ МЕНЕДЖМЕНТ» ООО «Версаль» ООО «Таврия»
9	ПМ.07 Выполнение работ по профессии "Повар"	518	ПОП-П/работодатель	ООО «УК «РИЕЛТ МЕНЕДЖМЕНТ» ООО «Версаль» ООО «Таврия»
11	ПМ.09 Выполнение работ по профессии "Кондитер"	346	ПОП-П/работодатель	ООО «УК «РИЕЛТ МЕНЕДЖМЕНТ» ООО «Версаль» ООО «Таврия»
Итого		1260 ч.		

5.3. План обучения в форме практической подготовки на предприятии (на рабочем месте)

№ п/п	Вид учебного занятия. Тема / Виды работ практик	Код и наименование МДК, практики	Длительность обучения (в ак. часах)	Семестр обучения	Наименование рабочего места, участка/структурного подразделения	Ответственный от предприятия
1.	Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и	ПМ 01 Организация и ведение процессов приготовления и	144	5	Мясо-рыбный цех Весы настольные электронные;	Зав. производством

	дополнительных ингредиентов технологическим требованиям. Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке. Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты Обработка различными способами редких и экзотических видов овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, птицы, дичи в соответствии заказа. Формовка, приготовление различными методами отдельных компонентов и полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, в том числе из редкого и экзотического сырья. Подготовка к хранению (вакуумрование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования. Организация хранения 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 Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования и т.д.). Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе полуфабрикатов для блюд,	подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. УП, ПП			Пароконвектомат; Конвекционная печь или жар; Микроволновая печь; Расстоечный шкаф; Плита электрическая; Фритюрница; Электрогриль (жарочная поверхность); Шкаф холодильный; Шкаф морозильный; Шкаф шоковой заморозки; Льдогенератор; Стол холодильный с охлаждаемой горкой; Тестораскаточная машина; Планетарный миксер; Диспенсер для подогрева тарелок; Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания); Мясорубка; Овощерезка;	

	кулинарных изделий сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске на вынос				Процессор кухонный; Слайсер; Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов); Миксер для коктейлей; Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная); Машина для вакуумной упаковки; Кофемашина с капучинатором; Ховоли (оборудование для варки кофе на песке); Кофемолка; Лампа для карамели; Аппарат для темперирования шоколада; Сифон; Газовая горелка (для карамелизации); Машина посудомоечная;	

					Стол производственный с моечной ванной; Стеллаж передвижной; Моечная ванна двухсекционная.	
2	Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. Выполнение задания (заказа) по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом)	ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. УП, ПП	216	6	Мясо-рыбный цех Весы настольные электронные; Пароконвектомат; Конвекционная печь или жар; Микроволновая печь; Расстоечный шкаф; Плита электрическая; Фритюрница; Электрогриль (жарочная поверхность); Шкаф холодильный; Шкаф морозильный; Шкаф шоковой заморозки; Льдогенератор; Стол холодильный с охлаждаемой горкой; Тестораскаточная машина;	Зав. производством

	производственной программой кухни ресторана. Подготовка к реализации (презентации) готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. Организация хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии.				Планетарный миксер; Диспенсер для подогрева тарелок; Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания); Мясорубка; Овощерезка; Процессор кухонный; Слайсер; Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов); Миксер для коктейлей; Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная); Машина для вакуумной упаковки; Кофемашина с капучинатором; Ховоли (оборудование для варки кофе на песке); Кофемолка; Лампа для карамели;	

	Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос				Аппарат для темперирования шоколада; Сифон; Газовая горелка (для карамелизации); Машина посудомоечная; Стол производственный с моечной ванной; Стеллаж передвижной; Моечная ванна двухсекционная.	
3	Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации	ПМ.03Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания УП, ПП	180	6	Мясо-рыбный цех Весы настольные электронные; Пароконвектомат; Конвекционная печь или жар; Микроволновая печь; Расстоечный шкаф; Плита электрическая; Фритюрница; Электрогриль (жарочная поверхность); Шкаф холодильный; Шкаф морозильный;	Зав. производством

	питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. Организация хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-				Шкаф шоковой заморозки; Льдогенератор; Стол холодильный с охлаждаемой горкой; Тестораскаточная машина; Планетарный миксер; Диспенсер для подогрева тарелок; Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания); Мясорубка; Овощерезка; Процессор кухонный; Слайсер; Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов); Миксер для коктейлей; Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная); Машина для вакуумной упаковки;	

	гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче.). Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос				Кофемашина с капучинатором; Ховоли (оборудование для варки кофе на песке); Кофемолка; Лампа для карамели; Аппарат для темперирования шоколада; Сифон; Газовая горелка (для карамелизации); Машина посудомоечная; Стол производственный с моечной ванной; Стеллаж передвижной; Моечная ванна двухсекционная.	
4	Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности,	ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей	140	7	Мясо-рыбный цех Весы настольные электронные; Пароконвектомат; Конвекционная печь или жар; Микроволновая печь; Расстоечный шкаф;	Зав. производством

	охраны труда). Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента на вынос и для транспортирования. Организация хранения готовых холодных и горячих десертов, напитков на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. Подготовка готовой продукции,	различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания УП, ПП			Плита электрическая; Фритюрница; Электрогриль (жарочная поверхность); Шкаф холодильный; Шкаф морозильный; Шкаф шоковой заморозки; Льдогенератор; Стол холодильный с охлаждаемой горкой; Тестораскаточная машина; Планетарный миксер; Диспенсер для подогрева тарелок; Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания); Мясорубка; Овощерезка; Процессор кухонный; Слайсер; Куттер или бликсер (для тонкого	

	полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на выно				измельчения продуктов); Миксер для коктейлей; Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная); Машина для вакуумной упаковки; Кофемашина с капучинатором; Ховоли (оборудование для варки кофе на песке); Кофемолка; Лампа для карамели; Аппарат для темперирования шоколада; Сифон; Газовая горелка (для карамелизации); Машина посудомоечная; Стол производственный с моечной ванной; Стеллаж передвижной; Моечная ванна двухсекционная.	

5	Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана. 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	ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания УП, ПП	180	8	Мясо-рыбный цех Весы настольные электронные; Пароконвектомат; Конвекционная печь или жар; Микроволновая печь; Расстоечный шкаф; Плита электрическая; Фритюрница; Электрогриль (жарочная поверхность); Шкаф холодильный; Шкаф морозильный; Шкаф шоковой заморозки; Льдогенератор; Стол холодильный с охлаждаемой горкой; Тестораскаточная машина; Планетарный миксер; Диспенсер для подогрева тарелок; Блендер (ручной с дополнительной	Технолог

	безопасности готовой продукции. Упаковка готовых Оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования. Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, довкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарногигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). 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.				насадкой для взбивания); Мясорубка; Овощерезка; Процессор кухонный; Слайсер; Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов); Миксер для коктейлей; Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная); Машина для вакуумной упаковки; Кофемашина с капучинатором; Ховоли (оборудование для варки кофе на песке); Кофемолка; Лампа для карамели; Аппарат для темперирования шоколада; Сифон; Газовая горелка (для карамелизации);	

					Машина посудомоечная; Стол производственный с моечной ванной; Стеллаж передвижной; Моечная ванна двухсекционная.	
6	Ознакомление с Уставом организации питания. Ознакомление с перспективами технического, экономического, социального развития предприятия; с порядком составления и согласования бизнес-планов производственно-хозяйственной и финансово-экономической деятельности предприятия общественного питания. Ознакомление с организационной структурой управления предприятия общественного питания. Ознакомление с используемой на предприятии нормативно-технической и технологической документацией. Ознакомление с организацией материальной ответственности в организации, порядком приёма на работу материально ответственных лиц и заключением договора о материальной ответственности. Ознакомление с организации контроля за сохранностью ценностей и порядком возмещения ущерба. Ознакомление с особенностями формирования бригад поваров, кондитеров, пекарей. Их состав и численность.	ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала УП, ПП	144	8	Мясо-рыбный цех Весы настольные электронные; Пароконвектомат; Конвекционная печь или жар; Микроволновая печь; Расстоечный шкаф; Плита электрическая; Фритюрница; Электрогриль (жарочная поверхность); Шкаф холодильный; Шкаф морозильный; Шкаф шоковой заморозки; Льдогенератор; Стол холодильный с охлаждаемой горкой;	Технолог

	Участие в проведении инвентаризации на производстве. Ознакомление с ассортиментным перечнем выпускаемой продукции, технологическим оборудованием, посудой, инвентарём. Ознакомление с составлением ведомости учёта движения посуды и приборов. Оформление технологических и технико-технологических карт на изготовленную продукцию. Участие в разработке новых фирменных блюд. Составление акта проработки. Оформление технологических и технико технологических карт на фирменные блюда. Разработка различных видов меню. Проверка соответствия конкретной продукции требованиям нормативных документов. Обнаружение дефектов, установление причин возникновения, отработка методов предупреждения и устранения. Оценка качества готовой продукции. Участие в работе бракеражной комиссии, заполнение бракеражного журнала. Ознакомление и составление плана-меню. Его назначение и содержание. Ознакомление с порядком составления калькуляционных карт, определение продажной цены на готовую продукцию. Правила отпуска и подачи с учётом совместимости и взаимозаменяемости сырья и продуктов. Подбор гарниров и соусов к холодным блюдам и закускам. Выполнение расчётов сырья, количества порций холодных блюд и закусок с учётом				Тестораскаточная машина; Планетарный миксер; Диспенсер для подогрева тарелок; Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания); Мясорубка; Овощерезка; Процессор кухонный; Слайсер; Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов); Миксер для коктейлей; Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная); Машина для вакуумной упаковки; Кофемашина с капучинатором; Ховоли (оборудование для варки кофе на песке); Кофемолка;	

	вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости продуктов. Обеспечение условий хранения и сроков реализации готовых изделий в соответствии с санитарными нормами. Ознакомление с ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия. Ознакомление с источниками поступления сырья, порядком их приёмки, оформление документов по движению товаров и сырья. Участие в заполнении доверенности, ознакомлении с составлением счёта-фактуры, товарной накладной, акта об установленном расхождении по количеству и качеству при приёмке товарно-материальных ценностей, участие в составлении закупочного акта. Ознакомление с порядком заполнения документов по производству. Участие в составлении требования в кладовую, накладной на отпуск товаров. Ознакомление с порядком заполнения и участие в составлении дневного заборного листа, акта на отпуск питания сотрудников, акта о реализации и отпуске изделий кухни, ведомости учёта движения продуктов и тары на кухне. Ознакомление с производственной программой предприятия и структурных подразделений Анализ розничного товарооборота по объёму и структуре. Анализ издержек производства и обращения структурного подразделения.				Лампа для карамели; Аппарат для темперирования шоколада; Сифон; Газовая горелка (для карамелизации); Машина посудомоечная; Стол производственный с моечной ванной; Стеллаж передвижной; Моечная ванна двухсекционная.	

	Анализ прибыли и рентабельности структурного подразделения. Ознакомление с основными категориями производственного персонала на данном предприятии, квалификационными требованиями к нему, организацией и планированием его труда. Анализ отличительных особенностей профессиональных требований в зависимости от квалификационных разрядов (технолог, повар, кондитер, другие). Изучение функций, должностных обязанностей, прав и ответственности менеджера (зав. производством, ст. технолог). Ознакомление с действующей системой материального и нематериального стимулирования труда. Изучение обязанностей менеджера (зав. производством) по подбору и расстановке кадров, мотивации их профессионального развития, оценке и стимулированию качества труда, распределению обязанностей персонала. Участие в принятии управленческих решений. Научиться находить и принимать управленческие решения в условиях противоречивых требований, чтобы избежать конфликтных ситуаций. Составление графиков выхода на работу производственного персонала. Ознакомление со штатным расписанием, действующим на предприятии положением об оплате труда, порядком премирования работников, с организацией контроля за учётом рабочего времени и порядком составления табеля.					

	Участие в составлении табеля учёта рабочего времени.					
7	Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям. Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке перед началом работы. Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты Обработка овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами. Нарезка, формовка овощей, грибов, приготовление отдельных компонентов и полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы. дичи, кролика различными методами. Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования. 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 Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами	ПМ.07 Выполнение вида деятельности по профессии 16675 «Повар 3 разряда» УП, ПП	252	3	Мясо-рыбный цех Весы настольные электронные; Пароконвектомат; Конвекционная печь или жар; Микроволновая печь; Расстоечный шкаф; Плита электрическая; Фритюрница; Электрогриль (жарочная поверхность); Шкаф холодильный; Шкаф морозильный; Шкаф шоковой заморозки; Льдогенератор; Стол холодильный с охлаждаемой горкой; Тестораскаточная машина; Планетарный миксер; Диспенсер для подогрева тарелок;	Зав. производством

	стандартами организации питания – базы практики. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. Выполнение задания (заказа) по приготовлению супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. Подготовка к реализации (презентации) готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых супов,				Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания); Мясорубка; Овощерезка; Процессор кухонный; Слайсер; Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов); Миксер для коктейлей; Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная); Машина для вакуумной упаковки; Кофемашина с капучинатором; Ховоли (оборудование для варки кофе на песке); Кофемолка; Лампа для карамели; Аппарат для темперирования шоколада; Сифон;	

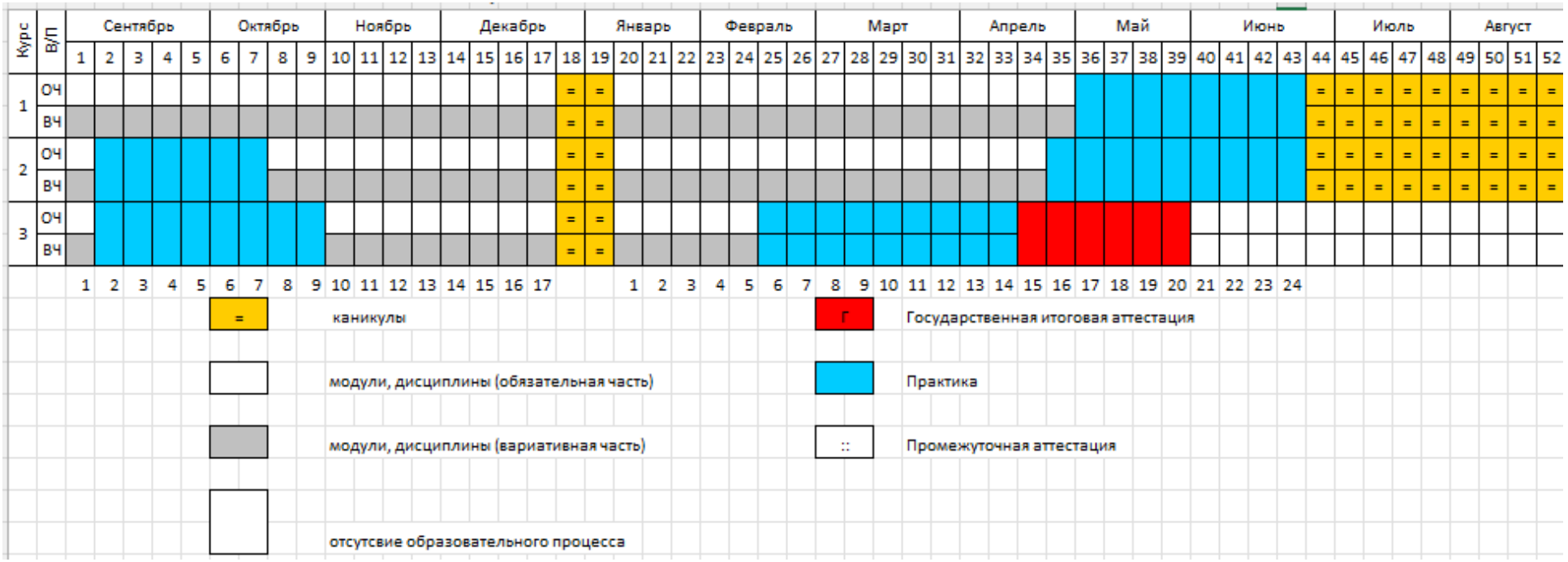
	горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. Организация хранения готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов высокой степени готовности перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.				Газовая горелка (для карамелизации); Машина посудомоечная; Стол производственный с моечной ванной; Стеллаж передвижной; Моечная ванна двухсекционная.	
8	Хранить выпеченные изделия и готовые основные мучные кондитерские изделия, печенья, пряники, коврижки, отечественные	ПМ. 08 Выполнение вида деятельности по профессии 12901	180	4	Мясо-рыбный цех Весы настольные электронные;	Технолог

	торты и пирожные, легкие торты, шоколадную продукцию стандартного ассортимента,* с учетом требований к безопасности продукции. 1. Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана. 2. 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. 3. Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции. 4. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. 5. Размораживание замороженных готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции. 6. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности	«Кондитер 3 разряда» УП, ПП			Пароконвектомат; Конвекционная печь или жар; Микроволновая печь; Расстоечный шкаф; Плита электрическая; Фритюрница; Электрогриль (жарочная поверхность); Шкаф холодильный; Шкаф морозильный; Шкаф шоковой заморозки; Льдогенератор; Стол холодильный с охлаждаемой горкой; Тестораскаточная машина; Планетарный миксер; Диспенсер для подогрева тарелок; Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания); Мясорубка; Овощерезка;	

	оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос				Процессор кухонный; Слайсер; Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов); Миксер для коктейлей; Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная); Машина для вакуумной упаковки; Кофемашина с капучинатором; Ховоли (оборудование для варки кофе на песке); Кофемолка; Лампа для карамели; Аппарат для темперирования шоколада; Сифон; Газовая горелка (для карамелизации); Машина посудомоечная;	

					Стол производственный с моечной ванной; Стеллаж передвижной; Моечная ванна двухсекционная.	

5.4. Календарный учебный график прилагается



Сводные данные по бюджету времени

Курс	Обучение по модулям и дисциплинам						Промежуточная аттестация						Практики						ГИА		Каникулы	Всего, ак.ч
	Всего		1 семестр		2 семестр		Всего		1 семестр		2 семестр		Всего		1 семестр		2 семестр		Всего		нед.	
	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.	нед.	ак.ч.		
1 курс	33	1188	17	612	16	576							8	288	0	0	8	288	0	0	11	1476
2 курс	26	936	11	396	15	540							15	540	6	216	9	324	0	0	11	1476
3 курс	14	504	9	324	5	180							17	612	8	288	9	324	6	216	2	1332
Всего	73	2628	37	1332	36	1296							40	1440	14	504	26	936	6	216	24	4284

5.5. Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей

Рабочая программа учебной дисциплины (модуля) является составной частью образовательной программы и определяет содержание дисциплины (модуля), запланированные результаты обучения, составные части учебного процесса, формы и методы организации учебного процесса и контроля знаний обучающихся, учебно-методическое и материально-техническое обеспечение учебного процесса по соответствующей дисциплине (модулю).

Совокупность запланированных результатов обучения по дисциплинам (модулям) должна обеспечивать формирование у выпускника всех компетенций, установленных ФГОС СПО.

Рабочие программы профессиональных модулей и дисциплин, включая профессиональные модули и/или дисциплины по запросу работодателя, приведены в Приложениях 1, 2 к ОП-П.

5.6. Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы

Цель рабочей программы воспитания – развитие личности, создание условий для самоопределения и социализации на основе социокультурных, духовно-нравственных ценностей и принятых в российском обществе правил и норм поведения в интересах человека, семьи, общества и государства, формирование у обучающихся чувства патриотизма, гражданственности, уважения к памяти защитников Отечества и подвигам Героев Отечества, закону и правопорядку, человеку труда и старшему поколению, взаимного уважения, бережного отношения к культурному наследию и традициям многонационального народа Российской Федерации, природе и окружающей среде.

Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело являются частью программы воспитания образовательной организации и представлены в Приложении 5.

5.7. Практическая подготовка

Практическая подготовка при реализации образовательных программ СПО направлена на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенции по профилю образовательной программы путем расширения компонентов (частей) образовательной программы, предусматривающих моделирование реальных условий или смоделированных производственных процессов, непосредственно связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Образовательная деятельность в форме практической подготовки:
реализуется, в том числе на рабочих местах
ООО «УК «РИЕЛТ МЕНЕДЖМЕНТ»
ООО «Версаль»
ООО «Таврия»
ООО «ЕВПАТОРИЯ-КРЫМ-КУРОРТ»
ООО «Этна»
ООО «Лето»
ИП Коньшина Гульфие Айдеровна, при проведении всех видов практики;

включает в себя отдельные лекционного типа, семинары, практические и лабораторные работы, которые предусматривают передачу учебной информации обучающимся, необходимой для последующего выполнения работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Образовательная деятельность в форме практической подготовки осуществляется на всех курсах обучения, охватывая дисциплины, профессиональные модули, все виды практики, предусмотренные учебным планом образовательной программы.

Практическая подготовка организуется в специальных помещениях и структурных подразделениях образовательной организации, а также в специально оборудованных помещениях (на рабочих местах) ООО «УК «РИЕЛТ МЕНЕДЖМЕНТ», ООО «Версаль», ООО «Таврия», на основании договора о практической подготовке обучающихся.

5.8. Государственная итоговая аттестация

Государственная итоговая аттестация осуществляется в соответствии с Порядком проведения ГИА.

Государственная итоговая аттестация обучающихся проводится в следующей форме:

демонстрационный экзамен и защита выпускной квалификационной работы.

Программа ГИА включает общие сведения; примерные требования к проведению демонстрационного экзамена; описание организации и проведения защиты выпускной квалификационной работы. Программа ГИА представлена в приложении 4.

Раздел 6. Условия реализации образовательной программы

6.1. Материально-техническое и учебно-методическое обеспечение образовательной программы.

6.1.1. Требования к материально-техническому и учебно-методическому обеспечению реализации образовательной программы установлены в соответствующем ФГОС СПО.

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.

6.1.2. Перечень специальных помещений для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой

Кабинеты:
Социально-экономических дисциплин;
Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены;
Товароведения продовольственных товаров;
Технологии кулинарного и кондитерского производства;
Иностранного языка;
Безопасности жизнедеятельности и охраны труда;

Технического оснащения и организации рабочего места.
Технологии изготовления хлеба и хлебобулочных изделий;
Технологии приготовления мучных кондитерских изделий;
технологического оборудования хлебопекарного производства;
Лаборатории:
Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков);
Учебный кондитерский цех.
Микробиологии, санитарии и гигиены.
Мастерские: учебная пекарня.
Спортивный комплекс:
спортивный зал;
открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;
стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы.
Залы:
– библиотека, читальный зал с выходом в интернет;
– актовый зал;

6.3. Кадровые условия реализации образовательной программы

Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы установлены в соответствующем ФГОС СПО.

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:

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

Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

И имеющими стаж работы в данной профессиональной области не менее трех лет.

Работники, привлекаемые к реализации образовательной программы осваивают 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 ООО «МРИЯ», ООО «УК «РИЕЛТ МЕНЕДЖМЕНТ», ООО «Версаль», ООО «Таврия», 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, должна быть не менее 25 %.

Сведения о педагогических работниках, участвующих в реализации образовательной программы, и лицах, привлекаемых к реализации образовательной программы на иных условиях

№ п/п	ФИО (при наличии) специалиста-практика	Наименование организации, осуществляющей деятельность в профессиональной сфере, в которой работает специалист-практик по основному месту работы или на условиях внешнего совместительства	Занимаемая специалистом-практиком должность	Общий трудовой стаж работы специалиста-практика в организациях, осуществляющих деятельность в профессиональной сфере, соответствующей профессиональной деятельности, к которой готовятся обучающиеся
1	Ткаченко Николай Владимирович	ИП Ткаченко	директор	21 год

6.4. Расчеты финансового обеспечения 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 Минпросвещения России 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».

Расчетная величина стоимости обучения из расчета на одного обучающегося в соответствии с рекомендациями федеральных и региональных нормативных документов составляет 119 000 рублей.

ПРИЛОЖЕНИЕ 1
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ

ОГЛАВЛЕНИЕ

ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	2
ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	34
ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	98
ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	141
ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	183
ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	238
ПМ.07 Выполнение работ по профессии повар 16675	269
ПМ.08 Выполнение работ по профессии кондитер 12901	327
Рабочая программа практики	356

2026 г.

ПРИЛОЖЕНИЕ 1.1
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

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

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», входящей в укрупнённую группу направлений специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Крым «Евпаторийский техникум строительных технологий и сферы обслуживания ».

Разработчики:

Морозова Т.Н. преподаватель специальных дисциплин.

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.01 «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента» рассмотрена на заседании цикловой методической комиссии (ЦМК) направления подготовки «Поварское и кондитерское дело» («ПКД»).

Протокол № 10 от 20 мая 2026 г.
Председатель ЦМК
_____ Е.А.Попова

Рабочая программа профессионального модуля ПМ01 «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента» рекомендована методическим советом ГБПОУ РК «ЕТСТСО» при реализации основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

Протокол № 10 от 20 мая 2026 г.
Методист

_____ И.А. Тимошенко

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 5
1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы 5
1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля 5
1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П .....**Error! Bookmark not defined.**
2. Структура и содержание профессионального модуля.....16
2.1. Трудоемкость освоения модуля 16
2.2. Структура профессионального модуля 17
2.3. Содержание профессионального модуля..... 18
3. Условия реализации профессионального модуля.....27
3.1. Материально-техническое обеспечение 27
3.2. Учебно-методическое обеспечение 27
4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля.....27

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.01 «ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА»

1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Цель модуля: освоение вида деятельности «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента».

Профессиональный модуль включен в обязательную часть образовательной программы

1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля

Результаты освоения профессионального модуля соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен

Код ОК, ПК	Уметь	Знать
ОК 01	- распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; - анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; - определять этапы решения задачи; - выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы - составлять план действия; - определять необходимые ресурсы; - владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; - реализовывать составленный план; - оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника);	- актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; - основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; - алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; - методы работы в профессиональной и смежных сферах; - структуру плана для решения задач; - порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности;
ОК 02	- определять задачи для поиска информации; - определять необходимые источники информации; - планировать процесс поиска; - структурировать получаемую информацию; - выделять наиболее значимое в перечне информации; - оценивать практическую значимость результатов поиска; - оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; - использовать современное программное обеспечение; - использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач;	- номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; - приемы структурирования информации; - формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации; - порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств; - выполнять расчеты с использованием прикладных компьютерных программ; - использовать сеть Интернет и её возможности для организации оперативного обмена информацией; - использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах; - обрабатывать и анализировать информацию с применением программных средств и вычислительной техники; - получать информацию в локальных и глобальных компьютерных сетях; - применять графические редакторы для создания и редактирования изображений; - применять компьютерные программы для поиска информации, составления и оформления документов и презентаций; - базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ (текстовые редакторы, электронные таблицы, системы управления базами данных, графические редакторы, информационно-поисковые системы); - методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации; - общий состав и структуру персональных электронно-вычислительных машин (ЭВМ) и вычислительных систем; - основные методы и приемы обеспечения

		информационной безопасности; - основные положения и принципы автоматизированной обработки и передачи информации; - основные принципы, методы и свойства информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности;
ОК 03	- определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; - применять современную научную профессиональную терминологию; - определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования; - выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; - презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; - рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; - определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; - презентовать бизнес-идею; - определять источники финансирования;	- содержание актуальной нормативно-правовой документации; - современная научная и профессиональная терминология; - возможные траектории профессионального развития и самообразования; - основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; - правила разработки бизнес-планов; - порядок выстраивания презентации; - кредитные банковские продукты;
ОК 04	- организовывать работу коллектива и команды; - взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности;	- психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности;
ОК 05	- грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе;	- особенности социального и культурного контекста; - правила оформления документов и построения устных сообщений;
ОК 06	- описывать значимость своей профессии; - применять стандарты антикоррупционного поведения; - ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России; - выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем; - пользоваться историческими источниками, научной и учебной литературой, средствами ИКТ; - раскрывать смысл и значение важнейших исторических событий; - обобщать и анализировать особенности исторического и культурного развития России на рубеже XX-XIX вв; - давать оценку историческим событиям и обосновывать свою точку зрения с помощью исторических фактов и собственных аргументов; - демонстрировать гражданско-патриотическую позицию;	- сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; - значимость профессиональной деятельности по профессии; - стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения; - основные периоды государственно-политического развития на рубеже XX-XIX вв., особенности формирования партийно-политической системы России; - итоги «шоковой терапии», проблемы и противоречия становления рыночной экономики, причины и итоги финансовых кризисов 1998, 2008-2009 гг.; - основные этапы эволюции внешней политики России, роль и место России в постсоветском пространстве; - основные тенденции и явления в культуре; роль науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций; - содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов мирового и регионального значения; - необходимости проведения СВО , задачи СВО (денацификация и демилитаризация Украины); - истоки и цели санкционной политики Запада против Российской Федерации;
ОК 07	- соблюдать нормы экологической безопасности; - определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства; - организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона; - пользоваться первичными средствами пожаротушения; - применять правила поведения в чрезвычайных ситуациях природного и техногенного характера и при угрозе террористического акта; - обеспечивать устойчивость объектов экономики; - прогнозировать развитие событий и оценку последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму; - применять правила поведения и действия по сигналам гражданской обороны; - соблюдать нормы экологической безопасности;	- правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; - основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; - пути обеспечения ресурсосбережения; - принципы бережливого производства; - основные направления изменения климатических условий региона; - основы пожаробезопасности и электробезопасности; - меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах; - способы защиты населения от оружия массового поражения; - 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; - задачи и основные мероприятия гражданской обороны;

	- определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности; - определять виды Вооруженных Сил, рода войск; - ориентироваться в воинских званиях военнослужащих Вооруженных Сил Российской Федерации; - владеть общей физической и строевой подготовкой; - пользоваться знаниями в области обязательной подготовки граждан к военной службе; - демонстрировать основы оказания первой доврачебной помощи пострадавшим. - оказывать первую медицинскую помощь в различных ситуациях; - осуществлять профилактику инфекционных заболеваний; - определять показатели здоровья и оценивать физическое состояние; - составлять индивидуальные карты здоровья с режимом дня, графиком питания; - систематизировать и анализировать первичные статистические данные с использованием различных статистических методов; - планировать, организовывать и проводить картирование потоков создания ценности; - использовать эффективные методы для снижения различных видов потерь; - пользоваться инструментами бережливого производства в производственной деятельности предприятия; - определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии; - осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства; - организовывать работу коллектива и команды; - взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности; - соблюдать нормы экологической безопасности; - организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона;	- основы военной службы и обороны государства; - основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО; - организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке; - область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы; - основы оказания первой доврачебной помощи пострадавшим; - общие характеристики поражений организма человека от воздействия опасных факторов; - классификацию и общие признаки инфекционных заболеваний; - основы здорового образа жизни; - содержание и формы бережливого производства; - основы принципы, методы и инструменты бережливого производства; - методы и инструменты построения карты текущих и будущих потоков создания ценности; - основные виды потерь, их источники и способы их устранения, различные виды статистических методов контроля; - система 5С, метод Красных ярлыков, правила построения потоков создания ценности и способы их оптимизации; - инструменты бережливого производства, основы процессного подхода; - психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; - основы проектной деятельности; - правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; - основные направления изменения климатических условий региона; - технологии бережливого производства на предприятиях Крымского региона;
ОК 09	- понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; - участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; - строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; - кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые); - писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы; - в области иностранного языка; - понимать отдельные фразы и наиболее употребительные слова в высказываниях, касающихся важных тем, связанных с профессиональной деятельностью; - понимать, о чем идет речь в простых, четко произнесенных и небольших по объему сообщениях (в т.ч. устных инструкциях); - читать и переводить тексты профессиональной направленности (со словарем); - общаться в простых типичных ситуациях профессиональной деятельности, требующих непосредственного обмена информацией в рамках знакомых тем и видов деятельности; - применять различные формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии; - писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы; - выполнять коммуникацию с клиентом в различных ситуациях (оформление заказа, коррективы заказа, работа с претензиями); - презентовать работы;	- правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; - основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); - лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; - особенности произношения; - правила чтения текстов профессиональной направленности; - правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; - основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); - лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; - особенностей произношения; - правила чтения текстов профессиональной направленности; - 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;

Код ОК, ПК	**Уметь**	**Знать**	**Владеть навыками**

ПК 1.1	- выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами; - составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства полуфабрикатов по количеству и качеству в соответствии с заказом; - оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; - распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; - 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; - 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; - демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара; - обеспечивать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения - применять основные законы химии для решения задач в	- процессов подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов; - системы охраны труда, пожарной безопасности и техники безопасности при выполнении работ; - санитарно-гигиенических требований к процессам приготовления полуфабрикатов, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП); - методов контроля качества сырья, продуктов для приготовления полуфабрикатов; - способов и форм инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности для приготовления полуфабрикатов; - видов, назначения, правил безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды для приготовления полуфабрикатов и правила ухода за ними; - последовательности выполнения технологических операций; - требований к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; - возможных последствий нарушения санитарии и гигиены; - видов, назначения, правил применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; - правил утилизации отходов; - видов, назначения упаковочных материалов, способов хранения сырья и продуктов; - видов кухонных ножей, правил подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение; - основных понятий и законов химии;	- 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; - обеспечения наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с заказом, планом работы; - осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности; - упаковки и хранения полуфабрикатов;

	области профессиональной деятельности; - использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса; - описывать уравнениями химических реакций процессы, лежащие в основе производства продовольственных продуктов; - проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции; - использовать лабораторную посуду и оборудование; - выбирать метод и ход химического анализа, подбирать реактивы и аппаратуру; - проводить качественные реакции на неорганические вещества и ионы, отдельные классы органических соединений; - выполнять количественные расчеты состава вещества по результатам измерений; - соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории - 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;	- теоретических основ органической, физической, коллоидной химии; - понятия химической кинетики и катализа; - классификации химических реакций и закономерности их протекания; - обратимых и необратимых химических реакций, химического равновесия, смещения химического равновесия под действием различных факторов; - окислительно-восстановительных реакций, реакции ионного обмена; - гидролиза солей, диссоциации электролитов в водных растворах, понятия о сильных и слабых электролитах; - теплового эффекта химических реакций, термохимических уравнений; - характеристик различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции; - свойств растворов и коллоидных систем высокомолекулярных соединений; - дисперсных и коллоидных систем пищевых продуктов; - роли и характеристики поверхностных явлений в природных и технологических процессах; - основ аналитической химии; - основных методов классического количественного и физико-химического анализа; - назначения и правил использования лабораторного оборудования и аппаратуры; - методов и техники выполнения химических анализов; - приемов безопасной работы в химической лаборатории; - классификации, основных технических характеристик, назначения, принципов действия, особенностей устройства, правил безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;	

	- оценивать эффективность использования оборудования; - планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благоприятных условий труда на производстве, предупреждению травматизма; - контролировать соблюдение графиков технического обслуживания оборудования и исправность приборов безопасности и измерительных приборов. - оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве; - рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования - проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования - 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 и условий 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	- принципов организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации; - прогрессивных способов организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования; - правил выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; - методики расчета производительности технологического оборудования; - способов организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции; - правил электробезопасности, пожарной безопасности; - правил охраны труда в организациях питания; - системы управления охраной труда организации; - законов и иных нормативных правовых актов, содержащих государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации; - обязанностей работников в области охраны труда; - фактического или потенциального последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда; - возможных последствий несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом); - порядка и периодичности инструктирования подчиненных работников (персонала);	

	необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда; - вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее выполнения и условия хранения;	- порядка хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты;	
ПК 1.2	- выполнять и контролировать соответствие технологическим требованиям подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи; - распознавать недоброкачественные продукты; - контролировать рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов; - определять степень зрелости, кондицию, сортность сырья, в т.ч. регионального, выбирать соответствующие методы обработки, определять кулинарное назначение; - контролировать, осуществлять размораживание замороженного сырья, вымачивание соленой рыбы, замачивания сушеных овощей, грибов различными способами с учетом требований по безопасности и кулинарного назначения; - применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию; - контролировать, осуществлять выбор, комбинирование, применение различных методов обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья с учетом его вида, кондиции, размера, технологических свойств, кулинарного назначения; - контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение обработанного сырья с учетом требований к безопасности (ХАССП); - контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов;	- процессов подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для обработки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи; - методов обработки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи; - способов сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении; - способов удаления излишней горечи из экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи; - санитарно-гигиенических требований к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов, хранения неиспользованного сырья и обработанных овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи; - форм, техники нарезки, формования, экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи;	- выполнения обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи в соответствии с технологическими требованиями и регламентами безопасности; - осуществления контроля качества и безопасности, упаковки, хранения обработанного сырья с учетом требований безопасности; - обеспечения ресурсосбережения;

ПК 1.3	- выполнять и контролировать приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента оценивать качество и соответствие технологическим требованиям приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом требований к качеству и безопасности пищевых продуктов и согласно заказу; - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения специй, приправ, пряностей; - владеть, контролировать применение техники работы с ножом при нарезке, измельчении вручную полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; - выбирать в зависимости от кондиции, вида сырья, требований заказа, применять техники шпигования, фарширования, формования, панирования, различными способами полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; - осуществлять выбор, подготовку пряностей и приправ, их хранение в измельченном виде; - проверять качество готовых полуфабрикатов перед комплектованием, упаковкой на вынос; - осуществлять выбор материалов, посуды, контейнеров для упаковки, эстетично упаковывать на вынос; - выполнять соблюдение условий, сроков хранения, товарного соседства скомплектованных, упакованных полуфабрикатов; - соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании);	- процессов подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; - ассортимента, рецептуры, требований к качеству, условий и сроков хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; - современных методов, техники приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента из различных видов сырья в соответствии с заказом; - правил безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды; - способов сокращения потерь, сохранения пищевой ценности сырья, продуктов при приготовлении полуфабрикатов; - техники порционирования (комплектования), упаковки на вынос и маркирования полуфабрикатов; - правил складирования упакованных полуфабрикатов; - требований к условиям и срокам хранения упакованных полуфабрикатов; - видов, типов и классов организаций общественного питания; - рынка ресторанных услуг, специальных видов услуг; - подготовки залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания; - правил накрытия столов скатертями, приемов полировки посуды и приборов; - приемов складывания салфеток; - правил личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию;	- выполнения приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; - выполнения подготовки полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; - выполнения подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;

	- применять различные техники порционирования (комплектования) полуфабрикатов с учетом ресурсосбережения) - выполнения всех видов работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию; - встречи, приветствия, размещения гостей, подачи меню; - приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания; - рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказа; - подачи блюд и напитков разными способами; - расчета с потребителями; - обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания; - выполнения подготовки залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания; - подготовки зала ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях; - складывания салфеток разными способами; - соблюдения личной гигиены; - 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 алкогольные и безалкогольные напитки, блюда различными способами; - соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков;	- ассортимента, назначения, характеристики столовой посуды, приборов, стекла; - сервировки столов, современных направлений сервировки; - обслуживания потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов; - использования в процессе обслуживания инвентаря, весоизмерительного и торгово-технологического оборудования; - приветствия и размещения гостей за столом; - правил оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет; - правил и техники подачи алкогольных и безалкогольных напитков; - способов подачи блюд; - очередности и техники подачи блюд и напитков; - кулинарной характеристики блюд, смешанных и горячих напитков, коктейлей; - правил сочетаемости напитков и блюд; - требований к качеству, температуре подачи блюд и напитков; - способов замены использованной посуды и приборов; - правил культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями; - информационного обеспечения услуг общественного питания; - правил составления и оформления меню; - обслуживания массовых банкетных мероприятий и приемов;	

	- соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков; - разрабатывать различные виды меню, в том числе план-меню структурного подразделения; - заменять использованную посуду и приборы; - составлять и оформлять меню; - обслуживать массовые банкетные мероприятия и приемы; - обслуживать иностранных туристов; - эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания; - осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами; - предоставлять счет и производить расчет с потребителями; - соблюдать правила ресторанного этикета; - производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета; - изготавливать смешанные, горячие напитки, коктейли;		
ПК 1.4	- выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - выбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, требований по безопасности продукции; - соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; - выбирать форму, текстуру п/ф с учетом способа последующей термической обработки; - комбинировать разные методы приготовления п/ф с учетом особенностей заказа, кондиции сырья, требований к безопасности готовой продукции;	- процессов подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - наиболее актуальных в регионе традиционных и инновационных методов, техники приготовления полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - новых высокотехнологичных продуктов и инновационных способов их обработки, подготовки, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее);	- выполнения разработки, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - ведения расчетов с потребителем, оформлении и презентации результатов проработки;

	- проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; - изменять рецептуры полуфабрикатов с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы сырья; - рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готового полуфабриката по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов; - оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; - представлять результат проработки (полуфабрикат, разработанную документацию) руководству; - проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры и презентации; - использовать лабораторное оборудование; - определять основные группы микроорганизмов; - проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам; - обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления; - реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; - обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами; - производить санитарную обработку оборудования и инвентаря; - осуществлять микробиологический контроль пищевого производства; - проводить органолептическую оценку качества и безопасности пищевого сырья и продуктов;	- современного высокотехнологичного оборудования и способов его применения; - принципов, вариантов сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; - правил организации проработки рецептур; - правил, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода полуфабрикатов; - правил оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; - правил расчета себестоимости полуфабрикатов; - основных понятий и терминов микробиологии; - классификации микроорганизмов; - морфологии и физиологии основных групп микроорганизмов; - генетической и химической основ наследственности и форм изменчивости микроорганизмов; - роли микроорганизмов в круговороте веществ в природе; - характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха; - особенностей сапрофитных и патогенных микроорганизмов; - основных пищевых инфекций и пищевых отравлений; - микробиологии основных пищевых продуктов; - основных пищевых инфекций и пищевых отравлений; - возможных источников микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции; - методов предотвращения порчи сырья и готовой продукции; - правил личной гигиены работников организации питания;	

	- рассчитывать энергетическую ценность блюд; - составлять рационы питания для различных категорий потребителей, в том числе для различных диет с учетом индивидуальных особенностей человека;	- классификации моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; - правил проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации; - схемы микробиологического контроля; - пищевых веществ и их значение для организма человека; - суточной нормы потребности человека в питательных веществах; - норм и принципов рационального сбалансированного питания для различных групп населения; - назначения диетического (лечебного) питания, характеристики диет; - методики составления рационов питания;	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	**Объем в часах**	**В т.ч. в форме практической подготовки**
Учебные занятия	64	64
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	12	-
Практика, в т.ч.:	144	144
учебная	72	72
производственная	72	72
Промежуточная аттестация: МДК 01.01 в форме дифференцированного зачета МДК 01.02 в форме экзамена	 2 6	 2 6
Всего	**228**	**228**

2.2. Структура профессионального модуля

Код ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Обучение по МДК, в т.ч.:	Практ. и лаб. занятия	Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация	Учебная практика	Производственная практика
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
МДК.01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов.		32	8	24	8	-	**6**	2		
ПК 1.1 – 1.4 ОК 01-07, ОК 09.	Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	32	8	24	8	-	**6**	2		
МДК 01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов.		52	16	40	32	-	**6**	6		
ПК 1.1 – 1.4 ОК 01-07, ОК 09.	Раздел 1 Ведение процессов обработки сырья, приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	52	16	40	32	-	-	6		
	Учебная практика	72	72					6	72	
	Производственная практика	72	72					6		72
	Промежуточная аттестация									
	Всего:	**228**	**184**	**64**	**40**	**-**	**12**	**20**	**72**	**72**

2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем профессионального модуля, междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)		Домашнее задание	Объем, акад. ч. / в т.ч. в форме практической подготовки	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	**2**			**3**	
МДК.01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов				**32**	
Раздел 1.Организация процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента				**24/8**	
Тема 1.1. Общие понятия о производстве сложной кулинарной продукции Технологический цикл производства кулинарной продукции Процессы, формирующие качество продукции общественного питания	*Содержание*			**6**	
	1	Признаки классификации. Методы классификации и их характеристика. Ассортимент сложных п/ф: из мяса; из рыбы; из птицы	О-3 стр 6-11	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 1.1-1.4
	2			1	
	3	Контроль качества кулинарной продукции. Принципы производства, их характеристика: принцип безопасности; принцип взаимозаменяемости; принцип сбалансированности; рационального использования сырья; снижения потерь пищевых веществ; сокращение времени кулинарной обработки; эффективного использования оборудования и энергии	О-3 стр 6-11, 66-71-73 О-3 стр 51-52	1	
	4			1	
	5	Характеристика процессов диффузии, осмоса, адгезии, набухания и термопереноса, происходящих при производстве кулинарной продукции	О-3 стр 51-52	1	
	6			1	
	Содержание			**4**	
Тема 1.2.	7		О – 3 стр	1	ОК 01-07, ОК 09

Организация рабочего места повара по обработки овощей, грибов, плодов Организация рабочего места для механической кулинарной обработки рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи	8	Организация подготовки технологического процесса обработки овощей, грибов, плодов. Организация подготовки технологического процесса для механической кулинарной обработки рыбы, нерыбного водного сырья Организация подготовки технологического процесса для обработки мяса, субпродуктов Организация подготовки технологического процесса для обработки птицы, дичи Санитарно-гигиенические требования к организации технологического процесса обработки овощей, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи	73 – 78 О – 3 стр. 82 - 86; О – 2 стр. 129 – 134; О – 4 стр. 26 – 27 О – 4 стр. 27 – 28	1	ПК 1.1
	9			1	
	10			1	
	Практическое занятие			**6**	
	11	Организация рабочего места повара для механической кулинарной обработки рыбы, нерыбного водного сырья	МУ к ПЗ №1	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 1.1
	12			1	
	13	Организация рабочего места повара для механической кулинарной обработки мяса	МУ к ПЗ №2	1	
	14			1	
	15	Организация рабочего места повара для механической кулинарной обработки птицы, дичи	МУ к ПЗ №3	1	
	16			1	
Тема 1.3. Ресурсное обеспечение выполнения заданий в соответствии с заказами, планом работы	*Содержание*			**2**	
	17	Оценка наличия и ресурсное обеспечение выполнения заказа. Организация приемки сырья, продуктов, материалов по количеству и качеству Правила составления заявки (документов) на сырье, пищевые продукты, расходные материалы в соответствии с заказом, планом работы	О – 3 стр. 28 – 50; О – 2 стр. 15 – 23, 224 - 231; ИР	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 1.1
	18			1	
	Практическое занятие			**2**	
	19	Выполнение технологических расчетов при кулинарной обработке продуктов Составление технологической документации	МУ к ПЗ №4	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 1.1
	20			1	

Тема 1.4. Организация работ по обработке сырья и приготовлению полуфабрикатов	*Содержание*			**2**	
	21	Организация процессов производства полуфабрикатов для кулинарной продукции сложного ассортимента в соответствии с заказом, методы оптимизации производственных процессов, обеспечение ресурсосбережения и безопасности сырья и продукции Обеспечение безопасных условий труда в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (техника безопасности, пожарная безопасность, охрана труда). Требования к организации рабочих мест с учетом оптимизации процессов	О – 3 стр. 69 – 73, 136-147; О – 4 стр 51-53	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 1.1-1.4
	22			1	
Тема 1.5. Оценка соответствия подготовки рабочих мест требованиям регламентов, инструкций, стандартов чистоты	*Содержание*			**2**	
	23	Выполнение требований системы ХАССП, как способ обеспечения безопасности процессов и услуг в организации питания. Контроль соблюдения безопасных условий труда при приготовлении полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции в организациях питания Контроль состояния рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды согласно инструкциям, регламентам, стандартам чистоты (СанПиН, инструкции) в процессе обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, подготовки к реализации	Интернет ресурсы, требования ХАССП, инструкции по ПБ, СанПиНы	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 1.1-1.4
	24			1	
Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 1: Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. Составление схем, таблиц ,последовательностей действий, проведение сравнительного анализа				**6**	

характеристик высокотехнологичного оборудования. Сбор информации, в том числе с использованием сети интернет, ее анализ, систематизация новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, способа их безопасной эксплуатации, правилах ухода за ними и подготовка сообщений и презентаций. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР, в том числе с использованием федеральных цифровых информационно-образовательных ресурсов. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач по организации рабочих мест. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела					
Дифференцированный зачет				**2**	
МДК 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов				**52**	
Раздел 2 Ведение процессов обработки сырья, приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента (Технология приготовления пищи)				**8/32**	
Тема 2.1. Технологический процесс механической кулинарной обработки рыбы и нерыбного водного сырья	*Содержание*			**2**	
	1	Классификация, ассортимент и оценка качества рыбы и нерыбного водного сырья. Обработка рыбы с костным скелетом. Обработка рыбы с хрящевым скелетом. Обработка нерыбного водного сырья	О-4 стр 53-66-68 О-4 стр 73-78	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 1.1-1.4
	2			1	
Тема 2.2 Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд	*Содержание*			**2**	
	3	Приготовление полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд. Технология приготовления начинок для фарширования рыбы. Варианты подбора пряностей и приправ для рыбы. Требования к качеству полуфабрикатов и подготовленной рыбы	О-4 стр 73-86	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 1.1-1.4
	4			1	
Тема 2.3. Технологический процесс механической кулинарной обработки мяса и мясного сырья **Тема 2.4.**	*Содержание*			**2**	
	5	Обработка и подготовка мяса для сложных блюд. Обработка ягнят, поросят, свиных голов. Требования к качеству и правила хранения мяса. Приготовление полуфабрикатов из мяса и мясного сырья. Приготовление кнельной массы.	О-4 стр 91-105	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 1.1-1.4
	6			1	

Технологический процесс приготовления продукции из мяса и мясного сырья		Приготовление маринадов. Требования к качеству полуфабрикатов из мяса. Правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса, предназначенных для дальнейшего использования. Требования полуфабрикатов из мяса	О-4 стр 106-125		ОК 01-07, ОК 09 ПК 1.1-1.4
Тема 2.5. Технологический процесс механической кулинарной обработки птицы и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции		*Содержание*		**2**	
	7	Подготовка домашней птицы и пернатой дичи для приготовления сложных блюд. Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы для приготовления сложных блюд. Приготовление начинок для фарширования птицы. Полуфабрикаты из утиной и гусиной печени. Требования к качеству и сроки хранения домашней птицы, утиной и гусиной печени	О-4 стр 131-153	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 1.1-1.4
	8			1	
		Практическое занятие		**2**	
	9	Решение задач по расчету массы брутто, выхода обработанного сырья с учетом сезона, кондиции сырья, способа обработки.	МУ к ПЗ №1	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 1.1-1.4
	10			1	
		Лабораторные работы		**30**	
	11	Механическая кулинарная обработка рыбы с костным и хрящевым скелетом. Приготовление полуфабрикатов (приготовление начинок, кнельной массы, котлетной массы и п./ф. из них)	МУ к ЛЗ №1	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 1.1-1.4
	12			1	
	13			1	
	14			1	
	15			1	
	16			1	
	17	Приготовление полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом (использование в целом виде, использование в фаршированном виде целиком (судак, щука), фарширование порционным куском, фарширование в виде батона (рулета))	МУ к ЛЗ №2	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 1.1-1.4
	18			1	
	19			1	
	20			1	
	21			1	
	22			1	

	23 24 25 26 27 28	Механическая кулинарная обработка нерыбного водного сырья, приготовление полуфабрикатов	МУ к ЛЗ №3	1 1 1 1 1 1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 1.1-1.4
	29 30 31 32 33 34	Механическая кулинарная обработка мяса и мясного сырья, для сложных блюд. Приготовление полуфабрикатов (приготовление маринадов, начинок, кнельной массы). Приготовление полуфабрикатов из мяса и мясного сырья (Ростбиф, буженина, карбонад, грудинка фаршированная, мясо шпигованное, молочный поросёнок фаршированный, рулеты, седло ягнёнка, карпачо).	МУ к ЛЗ №4	1 1 1 1 1 1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 1.1-1.4
	35 36 37 38 39 40	Механическая кулинарная обработка птицы, дичи для сложных блюд. Приготовление полуфабрикатов (приготовление начинок и фаршей, кнельной массы и полуфабрикатов из неё, полуфабрикаты из фуа-гра, курица галантин, фаршированные тушки целиком, фаршированные рулеты из мякоти птицы, фаршированные шейки и ножки, котлеты из филе птицы фаршированные)	МУ к ЛЗ №5	1 1 1 1 1 1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 1.1-1.4
Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 2 Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. Составление последовательностей обработки редких и экзотических видов сырья и приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента.					

Сбор информации, в том числе с использованием сети Интернет, ее анализ, систематизация высокотехнологичного оборудования, инвентаря инструментов, посуды, новых видах сырья, методов кулинарной обработки и подготовка сообщений и презентаций. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР, в том числе с использованием федеральных цифровых информационно-образовательных ресурсов. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. Решение задач по расчету массы брутто, выхода обработанного сырья с учетом сезона, кондиции сырья, способа обработки. Подготовка словаря иностранных терминов		
Экзамен	**6**	
Учебная практика	**72**	
Организовать рабочее место повара по обработке экзотических овощей, плодов и грибов. Соблюдать производственные санитарные и гигиенические нормы в цехе. Оценивать наличие, проверить годность экзотических видов овощей, плодов и грибов, пряностей, приправ органолептическим способом. Охлаждать, замораживать, вакуумировать обработанные экзотические овощи, плоды и грибы. Хранить обработанные овощи, плоды и грибы, предохранять от потемнения обработанные овощи и грибы, удалять излишнюю горечь Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать полуфабрикаты на вынос и для транспортировки. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости. Обрабатывать различными способами с учетом рационального использования сырья, материалов, других ресурсов традиционные виды овощей, плодов и грибов (вручную и механическим способом). Владеть приемами минимизации отходов при обработке сырья. Проверять соответствие количества и качества поступивших продуктов накладной Взвешивать продукты, осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменять закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.	**72**	ОК 01-07, ОК 09 ПК 1.1-1.4

Осуществлять выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. Проводить текущую уборку 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 Поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). Оценивать качество сложных полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос		
Производственная практика (по профилю специальности)	**72**	
Организовать рабочее место повара по обработке экзотических овощей, плодов и грибов. Соблюдать производственные санитарные и гигиенические нормы в цехе. Оценивать наличие, проверить годность экзотических видов овощей, плодов и грибов, пряностей, приправ органолептическим способом. Охлаждать, замораживать, вакуумировать обработанные экзотические овощи, плоды и грибы. Хранить обработанные овощи, плоды и грибы, предохранять от потемнения обработанные овощи и грибы, удалять излишнюю горечь Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать полуфабрикаты на вынос и для транспортировки. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости. Обрабатывать различными способами с учетом рационального использования сырья, материалов, других ресурсов традиционные виды овощей, плодов и грибов (вручную и механическим способом). Владеть приемами минимизации отходов при обработке сырья. Проверять соответствие количества и качества поступивших продуктов накладной Взвешивать продукты, осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменять закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. Осуществлять выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.	**72**	ОК 01-07, ОК 09 ПК 1.1-1.4

Проводить текущую уборку 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 Поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении производственной практики в условиях организации питания). Оценивать качество сложных полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос.		
Всего	**228**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинеты: технологии кулинарного и кондитерского производства, кабинеты технического оснащения кулинарного и кондитерского производства, технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Лаборатории: Учебная кухня ресторана, оснащенная в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Мастерские и зоны по видам работ: учебно-производственная зона «Комплектование заказов», учебно-производственная зона «Приготовления блюд», оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Оснащенные базы практики (мастерские/зоны по видам работ), оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Дубровская Н.И. Приготовление супов и соусов: учебное издание / Дубровская Н.И., Чубасова Е. В. - Москва: Академия, 2023. - 176 с. (Профессии среднего профессионального образования). - URL: https://academia-library.ru - Текст: электронный

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

3. Максимова, С. Н. Технология консервов из водных биологических ресурсов / С. Н. Максимова, З. П. Швидкая, Е. М. Панчишина. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2024. — 144 с. — ISBN 978-5-507-47422-6. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/370229

4. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2023. — 720 с. — ISBN 978-5-507-45577-5. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/276437

5. Селезнева, Л. В., Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: учебник / Л. В. Селезнева. — Москва: КноРус, 2023. — 133 с. — ISBN 978-5-406-11719-4. — URL: https://book.ru/book/949612 — Текст: электронный.

6. Селезнева, Л. В., Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента: учебник / Л. В. Селезнева. — Москва: КноРус, 2024. — 124 с. — ISBN 978-5-406-12764-3. — URL: https://book.ru/book/952437 — Текст: электронный.

3.2.2. Дополнительные источники

1. Анфимова Н.А., Татарская Л.Л. Кулинария: Учебник: Учебное пособие для среднего профессионального образования. – 3-е изд., стереотип. – М.: ИРПО; Изд. Центр «Академия», 2000. – 336с. ISBN5-822-0106-7 (ИПРО) ISBN 5-7695-0412-9 (Изд. Центр «Академия»). (текст непосредственный).

2. Богушева В.И. Технология приготовления пищи: учебно-методическое пособие / В.И.Богушева. –Ростов н/Д: Феникс, 2016. -374, [1]: илл. – (Среднее профессиональное образование). ISBN 978-5-222-26383-9 (текст непосредственный).

3. Ковалев Н.И., Куткина М.Н., В.А.Кравцова Технология приготовления пищи. Под ред. доктора техн. наук М.А.Николаевой. Для средних специальных учебных заведений. – Москва: «Деловая литература», 2008. – 480 с. (текст непосредственный).

4. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение организаций питания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Г. Г.Лутошкина, Ж.С.Анохина. – Москва.: Издательский центр «Академия», 2019. – 240 с. текст непосредственный .

5. Радченко Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник. – Москва.: КНОРУС, 2016. – 328 с. – (Начальное и среднее профессиональное образование). (текст непосредственный).

6. Самородова И. П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции: учебник для студ. Учреждений сред. проф. Образования/И.П.Самородова – М.:Издательский центр «Академия», 2018. — 192 с., ISBN 978-5-44-68-0325-5.

7. Самородова И. П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции: учебник для студ. Учреждений сред. проф. Образования/И.П.Самородова – М.:Издательский центр «Академия», 2014. — 192 с., (текст непосредственный).

8. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: нормативная документация для предприятий общественного питания / сост. Ковалев Ю.С. – 4-е изд., испр. и доп. – М.: Дело и Сервис, 2013. – 1064 с., ISBN 5-8018-0019-0. (текст непосредственный).

9. Усов В. В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания:учеб. пособие: Рекомендовано ФГАУ «ФИРО». — 13-е изд., стер. — 432 с., пер. No 7 бц., (текст непосредственный).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоенности компетенций)	Формы контроля и методы оценки
ПК 1.1 ОК 01-07, ОК 09	– подготавливает рабочие места, оборудование, сырье, материалы для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями, планами и регламентами; – выполняет требования персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности;	– тестирование, экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, – экспертное наблюдение выполнения практических работ,

		– оценивает качество сырья, продуктов, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами; – выбирает и использует технологическое оборудование и производственный инвентарь, посуду в соответствии с правилами безопасной эксплуатации для приготовления полуфабрикатов; – устанавливает температурный режим, товарное соседство в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования, маркирования; – обосновывает направления энергосбережения при работе с оборудованием; – определяет порядок маркировки ингредиентов для приготовления полуфабрикатов; – соблюдает правила утилизации непищевых отходов; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; – оформляет профессиональную документацию; демонстрирует умения и навыки пользоваться технологическими картами приготовления полуфабрикатов в соответствии с	– оценка решения ситуационных задач, – оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике – соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия

	инструкциями и регламентами	
ПК 1.2 ОК 01-07, ОК 09	– обрабатывает, подготавливает экзотические и редкие виды сырья: овощи, грибы, рыбу, нерыбное водное сырье, дичь; – выполняет требования персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности; – выбирает технологическое оборудование и производственный инвентарь, посуду в соответствии с видом выполняемых работ; – выполняет процессы обработки и подготовки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи; – оформляет профессиональную документацию; – соответствует времени выполнения работ установленным нормативам; – соблюдает стандарты чистоты, правила утилизации непищевых отходов; – выполняет требования охраны труда и техники безопасности; – демонстрирует умения и навыки 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 ОК 01-07, ОК 09	– приготавливает полуфабрикаты для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; – выполняет требования персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности; – выбирает температурный режим приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; – соблюдает правила утилизации непищевых отходов; – соответствует времени выполнения работ установленным нормативам; – соответствует потерям действующих норм; – выбирает посуду для приготовления и подготовки к презентации и реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом особенностей заказа, сезона, форм обслуживания; – выбирает условия и сроки хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом действующих регламентов;	

	– демонстрирует умения пользоваться технологическими картами при подготовке полуфабрикатов для блюд, кулинарных сложного ассортимента; – устанавливает время выполнения работ по нормативам подготовки полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; презентация полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	
ПК 1.4 ОК 01-07, ОК 09	– разрабатывает, адаптирует рецептуры полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – выбирает продукты, вкусовые, ароматические, красящие вещества с учетом требований по безопасности рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – выбирает дополнительные ингредиенты к видам основного сырья; – соблюдает баланс жировых и вкусовых компонентов; – рассчитывает количество сырья, продуктов, массу готового полуфабриката по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь;	

		– ведет расчеты с потребителем в соответствии с выполненным заказом; – соответствует времени выполнения работ установленным нормативам; – демонстрирует умения пользоваться технологическими картами при разработке, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – проводит мастер-класс и презентацию для представления результатов разработки рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	

ПРИЛОЖЕНИЕ 1.2
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа профессионального модуля

ПМ.02 «ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ»

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», входящей в укрупнённую группу направлений специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Крым «Евпаторийский техникум строительных технологий и сферы обслуживания».

Разработчики:

Морозова Т.Н. - преподаватель специальных дисциплин.

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.02 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» рассмотрена на заседании цикловой методической комиссии (ЦМК) направления подготовки «Поварское и кондитерское дело».

Протокол №10 от 20 мая 2026 г.
Председатель ЦМК
_____ Е.А.Попова

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.02 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» рекомендована методическим советом ГБПОУ РК «ЕТСТСО» при реализации основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

Протокол №10 от 20 мая 2026 г.
Методист
_____ И.А. Тимошенко

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 5
1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы 5
1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля 5
1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П .....**Error! Bookmark not defined.**
2. Структура и содержание профессионального модуля.....16
2.1. Трудоемкость освоения модуля 16
2.2. Структура профессионального модуля 17
2.3. Содержание профессионального модуля..... 18
3. Условия реализации профессионального модуля.....27
3.1. Материально-техническое обеспечение 27
3.2. Учебно-методическое обеспечение 27
4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля.....27

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.02«ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ»

1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Цель модуля: освоение вида деятельности «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания».

Профессиональный модуль включен в обязательную часть образовательной программы

1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля

Результаты освоения профессионального модуля соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен

Код ОК, ПК	**Уметь**	**Знать**
ОК 01	- распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; - анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; - определять этапы решения задачи; - выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы - составлять план действия; - определять необходимые ресурсы; - владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; - реализовывать составленный план; - оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника);	- актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; - основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; - алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; - методы работы в профессиональной и смежных сферах; - структуру плана для решения задач; - порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности;
ОК 02	- определять задачи для поиска информации; - определять необходимые источники информации; - планировать процесс поиска; - структурировать получаемую информацию; - выделять наиболее значимое в перечне информации; - оценивать практическую значимость результатов поиска; - оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; - использовать современное программное обеспечение; - использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач;	- номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; - приемы структурирования информации; - формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации; - порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств; - выполнять расчеты с использованием прикладных компьютерных программ; - использовать сеть Интернет и её возможности для организации оперативного обмена информацией; - использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах; - обрабатывать и анализировать информацию с применением программных средств и вычислительной техники; - получать информацию в локальных и глобальных компьютерных сетях; - применять графические редакторы для создания и редактирования изображений; - применять компьютерные программы для поиска информации, составления и оформления документов и презентаций; - базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ (текстовые редакторы, электронные таблицы, системы управления базами данных, графические редакторы, информационно-поисковые системы);

		- методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации; - общий состав и структуру персональных электронно-вычислительных машин (ЭВМ) и вычислительных систем; - основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности; - основные положения и принципы автоматизированной обработки и передачи информации; - основные принципы, методы и свойства информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности;
ОК 03	- определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; - применять современную научную профессиональную терминологию; - определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования; - выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; - презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; - рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; - определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; - презентовать бизнес-идею; - определять источники финансирования;	- содержание актуальной нормативно-правовой документации; - современная научная и профессиональная терминология; - возможные траектории профессионального развития и самообразования; - основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; - правила разработки бизнес-планов; - порядок выстраивания презентации; - кредитные банковские продукты;
ОК 04	- организовывать работу коллектива и команды; - взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности;	- психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности;
ОК 05	- грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе;	- особенности социального и культурного контекста; - правила оформления документов и построения устных сообщений;
ОК 06	- описывать значимость своей профессии; - применять стандарты антикоррупционного поведения; - ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России; - выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем; - пользоваться историческими источниками, научной и учебной литературой, средствами ИКТ; - раскрывать смысл и значение важнейших исторических событий; - обобщать и анализировать особенности исторического и культурного развития России на рубеже XX-XIX вв; - давать оценку историческим событиям и обосновывать свою точку зрения с помощью исторических фактов и собственных аргументов; - демонстрировать гражданско-патриотическую позицию;	- сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; - значимость профессиональной деятельности по профессии; - стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения; - основные периоды государственно-политического развития на рубеже XX-XIX вв., особенности формирования партийно-политической системы России; - итоги «шоковой терапии», проблемы и противоречия становления рыночной экономики, причины и итоги финансовых кризисов 1998, 2008-2009 гг.; - основные этапы эволюции внешней политики России, роль и место России в постсоветском пространстве; - основные тенденции и явления в культуре; роль науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций; - содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов мирового и регионального значения; - необходимости проведения СВО , задачи СВО (денацификация и демилитаризация Украины); - истоки и цели санкционной политики Запада против Российской Федерации;
ОК 07	- соблюдать нормы экологической безопасности; - определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства; - организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона; - пользоваться первичными средствами пожаротушения; - применять правила поведения в чрезвычайных ситуациях природного и техногенного характера и при угрозе террористического акта; - обеспечивать устойчивость объектов экономики;	- правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; - основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; - пути обеспечения ресурсосбережения; - принципы бережливого производства; - основные направления изменения климатических условий региона; - основы пожаробезопасности и электробезопасности; - меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах; - способы защиты населения от оружия массового поражения; - принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и

	- прогнозировать развитие событий и оценку последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму; - применять правила поведения и действия по сигналам гражданской обороны; - соблюдать нормы экологической безопасности; - определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности; - определять виды Вооруженных Сил, рода войск; - ориентироваться в воинских званиях военнослужащих Вооруженных Сил Российской Федерации; - владеть общей физической и строевой подготовкой; - пользоваться знаниями в области обязательной подготовки граждан к военной службе; - демонстрировать основы оказания первой доврачебной помощи пострадавшим. - оказывать первую медицинскую помощь в различных ситуациях; - осуществлять профилактику инфекционных заболеваний; - определять показатели здоровья и оценивать физическое состояние; - составлять индивидуальные карты здоровья с режимом дня, графиком питания; - систематизировать и анализировать первичные статистические данные с использованием различных статистических методов; - планировать, организовывать и проводить картирование потоков создания ценности; - использовать эффективные методы для снижения различных видов потерь; - пользоваться инструментами бережливого производства в производственной деятельности предприятия; - определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии; - осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства; - организовывать работу коллектива и команды; - взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности; - соблюдать нормы экологической безопасности; - организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона;	оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России; - задачи и основные мероприятия гражданской обороны; - основы военной службы и обороны государства; - основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО; - организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке; - область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы; - основы оказания первой доврачебной помощи пострадавшим; - общие характеристики поражений организма человека от воздействия опасных факторов; - классификацию и общие признаки инфекционных заболеваний; - основы здорового образа жизни; - содержание и формы бережливого производства; - основы принципы, методы и инструменты бережливого производства; - методы и инструменты построения карты текущих и будущих потоков создания ценности; - основные виды потерь, их источники и способы их устранения, различные виды статистических методов контроля; - система 5С, метод Красных ярлыков, правила построения потоков создания ценности и способы их оптимизации; - инструменты бережливого производства, основы процессного подхода; - психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; - основы проектной деятельности; - правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; - основные направления изменения климатических условий региона; - технологии бережливого производства на предприятиях Крымского региона;
ОК 09	- понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; - участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; - строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; - кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые); - писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы; - в области иностранного языка; - понимать отдельные фразы и наиболее употребительные слова в высказываниях, касающихся важных тем, связанных с профессиональной деятельностью; - понимать, о чем идет речь в простых, четко произнесенных и небольших по объему сообщениях (в т.ч. устных инструкциях); - читать и переводить тексты профессиональной направленности (со словарем); - общаться в простых типичных ситуациях профессиональной деятельности, требующих непосредственного обмена информацией в рамках знакомых тем и видов деятельности; - применять различные формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии; - писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы;	- правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; - основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); - лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; - особенности произношения; - правила чтения текстов профессиональной направленности; - правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; - основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); - лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; - особенностей произношения; - правила чтения текстов профессиональной направленности; - 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;

	- выполнять коммуникацию с клиентом в различных ситуациях (оформление заказа, коррективы заказа, работа с претензиями); - презентовать работы;	

Код ОК, ПК	**Уметь**	**Знать**	**Владеть навыками**
ПК 2.1	- выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; - оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; - контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства; - составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребности и имеющихся условий хранения; - распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; - объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; - контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; - контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности,	- процессов подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; - требований охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; - санитарно-гигиенических требований к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); - методов контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов; - способов и форм инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов; - видов, назначения, правил безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; - последовательности выполнения технологических операций для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; - требований к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; - возможных последствий нарушения санитарии и гигиены;	- 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; - обеспечения наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; - осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;

	пожарной безопасности в процессе работы; - демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте; - контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения; - применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности; - использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса; - описывать уравнениями химических реакций процессы, лежащие в основе производства продовольственных продуктов; - проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции; - использовать лабораторную посуду и оборудование; - выбирать метод и ход химического анализа, подбирать реактивы и аппаратуру; - проводить качественные реакции на неорганические вещества и ионы, отдельные классы органических соединений; - выполнять количественные расчеты состава вещества по результатам измерений; - соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории - 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	- видов, назначения, правил применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; - правил утилизации отходов; - видов, назначения упаковочных материалов, способов хранения сырья и продуктов; - видов кухонных ножей, правил подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение; - основных понятий и законов химии; - теоретических основ органической, физической, коллоидной химии; - понятия химической кинетики и катализа; - классификации химических реакций и закономерности их протекания; - обратимых и необратимых химических реакций, химического равновесия, смещения химического равновесия под действием различных факторов; - окислительно-восстановительных реакций, реакции ионного обмена; - гидролиза солей, диссоциации электролитов в водных растворах, понятия о сильных и слабых электролитах; - теплового эффекта химических реакций, термохимических уравнений; - характеристик различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции; - свойств растворов и коллоидных систем высокомолекулярных соединений; - дисперсных и коллоидных систем пищевых продуктов; - роли и характеристики поверхностных явлений в природных и технологических процессах; - основ аналитической химии; - основных методов классического количественного и физико-химического анализа;	

	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 - проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования - 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;	- назначения и правил использования лабораторного оборудования и аппаратуры; - методов и техники выполнения химических анализов; - приемов безопасной работы в химической лаборатории; - классификации, основных технических характеристик, назначения, принципов действия, особенностей устройства, правил безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования; - принципов организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации; - прогрессивных способов организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования; - правил выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; - методики расчета производительности технологического оборудования; - методики расчета производительности технологического оборудования; - способов организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции; - правил электробезопасности, пожарной безопасности; - правил охраны труда в организациях питания; - системы управления охраной труда организации; - законов и иных нормативных правовых актов, содержащих государственные	

	- участвовать в аттестации рабочих мест и условий 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 выполнения и условия хранения.	нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации; - обязанностей работников в области охраны труда; - фактического или потенциального последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда; - возможных последствий несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом); - порядка и периодичности инструктирования подчиненных работников (персонала); - порядка хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты;	
ПК 2.2	- выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве и осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных супов сложного ассортимента; - осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав супов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки,	- процессов приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - рецептур, современных методов приготовления, вариантов оформления и подачи супов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; - актуальных направлений в приготовлении супов сложного ассортимента; - правил разработки или адаптации рецептур с учетом выхода порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; - правил сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных супов сложного ассортимента;	- выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

	особенностями заказа, сезонностью; - использовать региональное сырье, продукты для приготовления супов сложного ассортимента; - изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; - минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; - обеспечивать безопасность готовых супов; - определять степень готовности, доводить до вкуса и оценивать качество органолептическим способом супов сложного ассортимента; - предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; - охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения; - организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных супов; - сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; - контролировать температуру подачи супов; - организовывать хранение сложных супов с учетом требований к безопасности готовой продукции; - организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость супов;	- правил минимизации потерь питательных веществ, массы продукта при термической обработке, определения степени готовности, доведения до вкуса, оценки качества органолептическим способом супов сложного ассортимента; - способов выявления и исправления дефектов; - охлаждения, замораживания, размораживания отдельных полуфабрикатов для супов, готовых супов для организации хранения; - видов, типов и классов организаций общественного питания; - рынка ресторанных услуг, специальных видов услуг; - подготовки залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания; - правил накрытия столов скатертями, приемов полировки посуды и приборов; - приемов складывания салфеток; - правил личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию; - ассортимента, назначения, характеристики столовой посуды, приборов, стекла; - сервировки столов, современных направлений сервировки; - обслуживания потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов; - использования в процессе обслуживания инвентаря, весоизмерительного и торгово-технологического оборудования; - приветствия и размещения гостей за столом; - правил оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет; - правил и техники подачи алкогольных и безалкогольных напитков; - способов подачи блюд; - очередности и техники подачи блюд и напитков;	

	- вести учет реализованных супов с прилавка/раздачи; - поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; - консультировать потребителей; - владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд. - выполнения всех видов работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию; - встречи, приветствия, размещения гостей, подачи меню; - приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания; - рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказа; - подачи блюд и напитков разными способами; - расчета с потребителями; - обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания; - подготовки залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания; - подготовки зала ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях;	- кулинарной характеристики блюд, смешанных и горячих напитков, коктейлей; - правил сочетаемости напитков и блюд; - требований к качеству, температуре подачи блюд и напитков; - способов замены использованной посуды и приборов; - правил культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями; - информационного обеспечения услуг общественного питания; - правил составления и оформления меню; - обслуживания массовых банкетных мероприятий и приемов;	
ПК 2.3	- выполнять и контролировать процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации соусов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; - сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных соусов сложного ассортимента;	- процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации соусов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - ассортимента, рецептуры, характеристики, требований к качеству, примерных нормы выхода соусов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; - правил выбора, требования к качеству, принципов сочетаемости основных	- приготовления, выполнения непродолжительного хранения горячих соусов сложного ассортимента;

	- контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав соусов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; - использовать региональное сырье, продукты для соусов сложного ассортимента; - контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; - изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; - организовывать приготовление, готовить соусы сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; - минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; - обеспечивать безопасность готовых соусов; - определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом соусов сложного ассортимента; - предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать	продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; - характеристики региональных видов сырья, продуктов; - норм, правил взаимозаменяемости сырья и продуктов; - пищевой, энергетической ценности сырья, продуктов, готовых соусов; - вариантов сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных соусов; - вариантов подбора пряностей и приправ; - ассортимента вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; - видов, правил безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; - правил охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для соусов, готовых соусов с учетом требований к безопасности; - температурного режима, последовательности выполнения технологических операций; - современных, инновационных методов приготовления соусов сложного ассортимента; - способов и форм инструктирования персонала в области приготовления соусов сложного ассортимента; - способов оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; - техник порционирования, вариантов оформления сложных соусов для подачи; - видов, назначения посуды для подачи, термосов,	

	недоброкачественную продукцию; - охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для соусов, готовые соусы для организации хранения; - организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных соусов; - сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; - контролировать температуру подачи соусов; - организовывать хранение сложных соусов с учетом требований к безопасности готовой продукции; - организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость соусов; - вести учет реализованных соусов с прилавка/раздачи; - поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; - консультировать потребителей; - владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд;	контейнеров для отпуска на вынос; - методов сервировки и способов подачи соусов сложного ассортимента; - температуры подачи соусов сложного ассортимента; - правил разогревания охлажденных, замороженных соусов; - требований к безопасности хранения соусов сложного ассортимента; - правил упаковки на вынос, маркирования упакованных соусов; - правил и техники общения, ориентированные на потребителя; - базового словарного запаса, в т.ч. на иностранном языке;	
ПК 2.4	- выполнять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; - контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;	- процессов приготовления, творческого оформления и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - ассортимента, рецептур, характеристики, требований к качеству горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного приготовления; - норм, правил взаимозаменяемости сырья и продуктов; - вариантов сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных	- выполнять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

	- сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента; - контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; - использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента; - контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; - изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; - организовывать приготовление, готовить горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; - минимизировать потери питательных веществ, массы	горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий, вариантов подбора пряностей и приправ; - видов, правил безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; - правил охлаждения и замораживания, размораживания заготовок с учетом требований к безопасности; - видов, назначения посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; - методов сервировки и способов подачи горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента; - требований к безопасности хранения горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента; - правил упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; - правил и техники общения, ориентированные на потребителя; - базового словарного запаса, в т.ч. на иностранном языке; - основных понятий и терминов микробиологии; - классификации микроорганизмов; - морфологии и физиологии основных групп микроорганизмов; - генетической и химической основ наследственности и форм изменчивости микроорганизмов; - роли микроорганизмов в круговороте веществ в природе; - характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха; - особенностей сапрофитных и патогенных микроорганизмов;	

	продукта при термической обработке; - обеспечивать безопасность готовых горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; - определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента; - предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; - охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения; - организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; - сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; - контролировать температуру подачи горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; - организовывать хранение сложных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции; - организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос; - рассчитывать стоимость горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; - вести учет реализованных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий с прилавка/раздачи;	- основных пищевых инфекций и пищевых отравлений; - микробиологии основных пищевых продуктов; - основных пищевых инфекций и пищевых отравлений; - возможных источников микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции; - методов предотвращения порчи сырья и готовой продукции; - правил личной гигиены работников организации питания; - классификации моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; - правил проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации; - схемы микробиологического контроля; - пищевых веществ и их значение для организма человека; - суточной нормы потребности человека в питательных веществах; - норм и принципов рационального сбалансированного питания для различных групп населения; - назначения диетического (лечебного) питания, характеристики диет; - методики составления рационов питания;	

	- поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; - консультировать потребителей; - владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд - использовать лабораторное оборудование; - определять основные группы микроорганизмов; - проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам; - обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления - реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; - обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами - производить санитарную обработку оборудования и инвентаря; - осуществлять микробиологический контроль пищевого производства; - проводить органолептическую оценку качества и безопасности пищевого сырья и продуктов; - рассчитывать энергетическую ценность блюд; - составлять рационы питания для различных категорий потребителей, в том числе для различных диет с учетом индивидуальных особенностей человека;		
ПК 2.5	- выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - контролировать, осуществлять выбор в	- процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - ассортимента, рецептуры, характеристики, требований к	- выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

	соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; - контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; - использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; - контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; - изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; - организовывать приготовление, готовить горячие блюда из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству	качеству, примерных нормы выхода горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; - правил выбора, требований к качеству, принципов сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; - характеристики региональных видов сырья, продуктов; - норм, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; - пищевой, энергетической ценности сырья, продуктов, горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; - вариантов сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; - вариантов подбора пряностей и приправ; - ассортимента вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и вариантов их использования; - видов, правил безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; - правил охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки, готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с учетом требований к безопасности; - температурного режима, последовательности выполнения технологических операций; - современных, инновационных методов приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; - способов и форм инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из яиц, творога,	

	и безопасности готовой продукции; - минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; - обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; - определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; - предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; - организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; - сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; - контролировать температуру подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; - организовывать хранение сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с учетом требований к безопасности готовой продукции; - организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; - вести учет реализованных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с прилавка/раздачи; - поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; - консультировать потребителей; - владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд;	сыра, муки сложного ассортимента; - способов оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; - техник порционирования, вариантов оформления сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки для подачи; - видов, назначения посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; - методов сервировки и способов подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; - температуры подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; - правил разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; - требований к безопасности хранения горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; - правил упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; - правил и техник общения, ориентированные на потребителя; - базового словарного запаса, в т.ч. на иностранном языке;	
ПК 2.6	- выполнять и контролировать приготовление, творческое	- процессов приготовления, творческого оформления и	- выполнения приготовления, творческого оформления и

	оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; - контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; - контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; - использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; - контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; - изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов	подготовки к презентации и реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - ассортимента, рецептуры, характеристики, требований к качеству, примерных норм выхода горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; - правил выбора, требований к качеству, принципов сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; - характеристики региональных видов сырья, продуктов; - норм, правил взаимозаменяемости сырья и продуктов; - пищевой, энергетической ценности сырья, продуктов, готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; - вариантов сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; - вариантов подбора пряностей и приправ; - ассортимента вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и вариантов их использования; - видов, правил безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; - правил охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности;	подготовки к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

	взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; - организовывать приготовление, готовить горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; - минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; - обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; - определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; - предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; - охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовые блюда для организации хранения; - организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; - сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; - контролировать температуру подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; - организовывать хранение сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к	- температурного режима, последовательности выполнения технологических операций; - современных, инновационных методов приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; - способов и форм инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; - способов оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; - техник порционирования, вариантов оформления сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи; - видов, назначения посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; - методов сервировки и способов подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; - температуры подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; - правил разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; - требований к безопасности хранения горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; - правил упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; - правил и техник общения, ориентированных на потребителя; - базового словарного запаса, в т.ч. на иностранном языке;	

	безопасности готовой продукции; - организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; - рассчитывать стоимость горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; - вести учет реализованных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с прилавка/раздачи; - поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; - консультировать потребителей; - владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд;		
ПК 2.7	- выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; - осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; - контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; - осуществлять взаимозаменяемость	- процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - ассортимента, рецептур, характеристики, требований к качеству, примерных норм выхода горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; - правил выбора, требований к качеству, принципов сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; - характеристики региональных видов сырья, продуктов; - норм, правил взаимозаменяемости сырья и продуктов; - пищевой, энергетической ценности сырья, продуктов, готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; - вариантов сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных	- выполнения приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

	продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; - использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; - контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; - изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; - организовывать приготовление, готовить горячие блюда из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; - минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; - обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; - определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; - предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать	горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; - вариантов подбора пряностей и приправ; - ассортимента вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и вариантов их использования; - видов, правил безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; - правил охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности; - температурного режима, последовательности выполнения технологических операций; - современных, инновационных методов приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; - способов и форм инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; - способов оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; - техники порционирования, вариантов оформления сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика для подачи; - видов, назначения посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; - методов сервировки и способов подачи горячих	

	недоброкачественную продукцию; - охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовые блюда для организации хранения; - организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; - сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; - контролировать температуру подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; - организовывать хранение сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции; - организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; - вести учет реализованных горячих блюд из мяса, домашней - птицы, дичи, кролика с прилавка/раздачи; - поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; - консультировать потребителей; - владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд;	блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; - температуры подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; - правил разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; - требований к безопасности хранения горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; - правил упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; - правил общения, техники общения, ориентированная на потребителя; - базового словарного запаса на иностранном языке;	
ПК 2.8	- выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	- процессов разработки, адаптации рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - наиболее актуальных в регионе традиционных и	- выполнения разработки, адаптации рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - оформления и подготовки к реализации горячих блюд,

	- подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции; - соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; - выбирать форму, текстуру горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки; - комбинировать разные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции; - проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; - изменять рецептуры горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания; - рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении; - оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; - представлять результат проработки (готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски, разработанную документацию) руководству; - проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки новой рецептуры;	инновационных методов, техник приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; - новых высокотехнологичных продуктов и инновационных способов приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационных способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее); - современного высокотехнологиченого оборудования и способов его применения; - принципов, вариантов сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; - правил организации проработки рецептур; - правил, методик расчета количества сырья и продуктов, выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; - правил оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; - правил расчета себестоимости горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;	кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - ведения расчетов с потребителем;

1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№№ п/п	Дополнительные профессиональные компетенции	Дополнительные знания, умения, навыки	№, наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу

1	ПК 2.1	– организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования – виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования – организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования	Тема 2.1. Инновационные виды оборудования и технологии в технологическом приготовлении блюд	4	Подготовка специалистов по запросу работодателей согласно стандартам оснащения предприятий общественного питания
	ПК 2.2	– ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения супов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных – применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов	Тема 2.3. Приготовление пюреобразных супов	2	Подготовка специалистов по запросу работодателей с реализацией определенных видов продукции
2	ПК 2.3	– ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов, сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных	Тема 2.9. Новые направления в технологии приготовления соусов	4	Подготовка специалистов по запросу работодателей с реализацией определенных видов продукции
3	ПК 2.6	– ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения горячих блюд, сложного ассортимента	Тема 2.16. Приготовление горячих сложных блюд из морепродуктов	2	Подготовка специалистов по запросу работодателей с реализацией определенных видов продукции характерных для данного региона

4	ПК 2.7	– ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения горячих блюд, сложного ассортимента	Тема 2.26. Приготовление порционных панированных жареных блюд из туш мелкого скота	2	Подготовка специалистов по запросу работодателей с реализацией определенных видов продукции характерных для данного региона
		– ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения горячих блюд, сложного ассортимента, в том числе региональных	Тема 2.39. Приготовление региональных блюд из мяса, птицы	2	Подготовка специалистов по запросу работодателей с реализацией определенных видов продукции характерных для данного региона
5	ПК 2.5	– актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции	Тема 2.40. Приготовление региональных блюд из теста	12	Подготовка специалистов по запросу работодателей с реализацией определенных видов продукции характерных для данного региона
6	ПК 2.8	– разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Тема 2.41. Охлажденные и быстрозамороженные блюда и кулинарные изделия	8	Подготовка специалистов по запросу работодателей согласно стандартам приготовления новых видов продукции
			Тема 2.42. Современные направления в технологии приготовления и оформления сложной горячей кулинарной продукции	10	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	**Объем в часах**	**В т.ч. в форме практической подготовки**
Учебные занятия	120	120
Курсовая работа (проект)	16	16
Самостоятельная работа	22	-
Практика, в т.ч.:	216	216
учебная	72	72
производственная	144	144
Промежуточная аттестация, в том числе: МДК 02.01 в форме дифференцированного зачета МДК 02.02 в форме экзамена	 2 6	 2 6
Всего	**386**	**386**

2.2. Структура профессионального модуля

Код ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Обучение по МДК, в т.ч.:	Практ. и лаб. занятия	Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация	Учебная практика	Производственная практика
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
МДК 02.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		34	20	28	20	-	4	2		
ПК 2.1 – 2.8 ОК 01-07, ОК 09.	Раздел 1 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного приготовления	34	20	28	20	-	4	2		
МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		136	46	92	46	16	22	6		
ПК 2.1 – 2.8 ОК 01-07, ОК 09.	Раздел 2 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного приготовления	136	46	92	46	**16**	22	6		
	Учебная практика	72	72					6	72	
	Производственная практика	144	144					6		144
	Промежуточная аттестация									
	Всего:	**386**	**282**	**118**	**66**	**-**	**26**	**20**	**72**	**144**

2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем профессионального модуля, междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)		Домашнее задание	Объем, акад. ч. / в т.ч. в форме практической подготовки	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	**2**			**3**	
МДК 02.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.				**34**	
Раздел 1 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного приготовления				**12/20**	
Тема 1.1.	*Содержание*			**2**	
Технологические основы производства продукции общественного питания Контроль качества кулинарной продукции **Тема 1.2.** Основные понятия кулинарной обработки продуктов в технологии приготовления пищи **Тема 1.3.** Процессы, формирующие качество продукции общественного питания (белки, углеводы, жиры)	1	Технологические основы производства продукции общественного питания. Качество кулинарной продукции. Формирование качества кулинарной продукции. Контроль качества кулинарной продукции. Сохранение качества готовой кулинарной продукции Способы кулинарной обработки продуктов: – механическая обработка; – гидромеханическая обработка, – массобменная обработка; – химическая и биохимическая обработка; – термическая обработка	О-1 стр 7-15 О-1 стр 15-21 О-1 стр 31-37	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 2.1 ОК 01-07, ОК 09 ПК 2.2-2.7
	2	Изменение белков при производстве кулинарной продукции: белков мяса; белков рыбы; молочных продуктов; белков яиц. Изменение сахаров при производстве кулинарной продукции. Изменение крахмала при тепловой обработке. Изменение жиров при производстве кулинарной продукции. Изменение вкуса, аромата и массы продукта	О-1 стр 43-49 О-1 стр 37-43	1	
Тема 1.4.	*Содержание*			**2**	

Организация работ и техническое оснащение процессов приготовления, хранения, подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента **Тема 1.5.** Правила охлаждения, замораживания	3	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения полуфабрикатов для горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента	О-3 стр 92-101	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 2.2-2.7
	4			1	
Тема 1.6. Требования к организации рабочих мест **Тема 1.7.** Организация и техническое оснащение работ в зоне кухни по приготовлению, хранению и подготовке к реализации супов, соусов, гарниров, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	*Содержание*			**2**	
	5 6	Требования к организации рабочих мест, риски в области безопасности процессов приготовления и реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента, методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и готовой сложной горячей продукции. Организация и техническое оснащение работ в зоне кухни по приготовлению, хранению и подготовке к реализации супов, соусов, гарниров, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	О-3 стр 92-101	1 1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 2.1
Тема 1.8. Требования к организации складирования и хранения неиспользованных продуктов, полуфабрикатов	*Содержание*			**2**	
	7 8	Требования к организации складирования и хранения неиспользованных продуктов, полуфабрикатов для горячей сложной кулинарной продукции Требования к организации складирования и хранения неиспользованных продуктов, полуфабрикатов для соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.	О-3 стр 38-43	1 1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 2.1 ОК 01-07, ОК 09 ПК 2.1
	Практические занятия			**20**	

		Решение ситуационных задач по организации рабочих мест, в различных зонах кухни предприятий общественного питания по приготовлению горячей кулинарной продукции.	МУ к ПЗ №1	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 2.1
	9				
	10			1	
	11	Решение ситуационных задач по организации безопасных условий труда в различных зонах кухни предприятий общественного питания по приготовлению горячей кулинарной продукции.	МУ к ПЗ №2	1	
	12			1	
	13	Решение ситуационных задач по подбору высокотехнологического оборудования для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента согласно зданию.	МУ к ПЗ №3	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 2.1
	14			1	
	15	Решение ситуационных задач по подбору производственного инвентаря для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента согласно зданию.	МУ к ПЗ №4	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 2.1
	16			1	
	17	Решение ситуационных задач по подбору кухонных инструментов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента согласно зданию.	МУ к ПЗ №5	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 2.1
	18			1	
	19	Решение ситуационных задач по подбору кухонной посуды для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента согласно зданию.	МУ к ПЗ №6	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 2.1
	20			1	
	21	Решение ситуационных задач по подбору высокотехнологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной	МУ к ПЗ №7	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 2.1
	22				

		посуды для приготовления горячих закусок сложного ассортимента согласно зданию.		1	
	21	Решение ситуационных задач по выполнению требований системы ХАССП, СанПиН при производстве горячей кулинарной продукции сложного ассортимента	МУ к ПЗ №8	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 2.1
	22			1	
	23	Составление ассортимента горячей кулинарной продукции в соответствии с типом предприятия, специализацией	МУ к ПЗ №9	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 2.1
	24			1	
	25	Составление ассортимента горячей кулинарной продукции в соответствии с видом приема пищи	МУ к ПЗ №10	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 2.1
	26			1	
Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 1 Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой (ГОСТ30390-2013Услугиобщественногопитания). Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия; ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания; ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию). Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для приготовления различных видов горячей кулинарной продукции. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды (кухонной, столовой), новых видах сырья, продуктов и подготовка сообщений и презентаций. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. Решение ситуационных задач. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела 1			**4**
Экзамен				**6**	
МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента				**136**	
Раздел 2 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного приготовления				**46/46**	

Организация приготовления и приготовление супов сложного приготовления					
Тема 2.1. Инновационные виды оборудования и технологии в технологическом приготовлении блюд	*Содержание*			**1**	
	1	Оборудование. Технология Cook&Chill. Оборудование для молекулярной кухни. Стефан-гриль. Установка вакуумного маринования Cookvac. Технология Sous-vide. Пакоджетинг (льдомиксинг). Термомиксинг. Аромодистилляция	О-1 стр 73-86	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 2.1
Тема 2.2. Приготовление протертых супов	*Содержание*			**1**	
	2	Общая характеристика протертых супов. Классификация протертых супов. Ассортимент, приготовление супов-пюре: из овощей, грибов; из круп. Требования к качеству и правила отпуска.	О-1 стр 89-103	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 2.2
Тема 2.3. Приготовление пюреобразных супов	*Содержание*			**1**	
	3	Ассортимент, приготовление супов пюре: - из мяса; - из птицы; - из дичи. ссортимент, приготовление супов пюре: - из рыбы; - из морепродуктов. ссортимент, приготовление супов-кремов. ребования к качеству, правила отпуска.	О-1 стр 89-103	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 2.2
Тема 2.4. Приготовление прозрачных бульонов	*Содержание*			**1**	
	4	Общая характеристика прозрачных супов. Классификация прозрачных супов. Приготовление мясных и куриных бульонов: - приготовление мясных оттяжек; приготовление оттяжек из белков яиц; - приготовление морковной оттяжки.	О-1 стр 103-105	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 2.2
Тема 2.5. Приготовление прозрачных супов из рыбы и солянки рыбной	*Содержание*			**1**	
	5	Приготовление рыбного бульона. Приготовление рыбной оттяжки. Осветление рыбного бульона. Ассортимент и приготовление ухи: - прозрачной; - ростовской. Требования к качеству, правила отпуска	О-1 стр 96-98, 105	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 2.2

Тема 2.6. Приготовление гарниров для прозрачных супов	*Содержание*			**1**	
	6	Классификация гарниров. Приготовление гарниров: - из овощей; круп и макаронных изделий; яиц; мучные гарниры; гренки и изделия из теста. Правила подачи гарниров к прозрачным супам	О-1 стр 107-112	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 2.2
Тема 2.7. Приготовление супов кухонь Крыма	*Содержание*			**2**	
	7	Технология приготовления национальных супов: - приготовление и отпуск харчо; - приготовление и отпуск чихиртмы; - приготовление и отпуск чорба с телятиной и грибами; - приготовление и отпуск супа пити; - приготовление и отпуск лагмана. Требования к качеству, особенности подачи	О-1 стр 105-107	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 2.2
	8			1	
Организация приготовления и приготовление соусов сложного приготовления				**2**	
Тема 2.8. Технология приготовления сложных соусов	*Содержание*			**1**	
	9	Сырье и полуфабрикаты для приготовления соусов. Соусы на мясном, рыбном, грибном бульоне. Соусы молочные, сметанные, яично-масляные. Требования к качеству соусов. Сроки хранения	О-1 стр 126-129	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 2.3
Тема 2.9. Новые направления в технологии приготовления соусов	*Содержание*			**1**	
	10	Новые подходы к подбору и рекомендации соусов. Характеристика сырья и продуктов, используемых в новых соусах. Ассортимент и технология приготовления быстрых соусов. Ассортимент и технология приготовления сладких соусов. Ассортимент и технология приготовления соусов пониженной калорийности. Современные принципы подбора и подачи соусов	О-1 стр 114-125	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 2.3
Организация приготовления и приготовление сложных блюд из овощей, яиц и сыра				**2**	

Тема 2.10. Приготовление блюд из фаршированных овощей	*Содержание*			**1**	
	11	Технология приготовления капусты фаршированной целиком. ехнология приготовления тыквы фаршированной. Технология приготовления картофеля и помидоров фаршированных различными фаршами. Требования к качеству, правила отпуска Технология приготовления рулета картофельного. Технология приготовления мясных пудингов. Технология приготовления овощных суфле. Требования к качеству, правила отпуска.	Д-3 стр 241-243 Д-3 стр 240-241	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 2.4 ОК 01-07, ОК 09 ПК 2.5
Тема 2.12. Приготовление сложных блюд из яиц и сыра	*Содержание*			**1**	
	12	Технология приготовления блюд из яиц. Технология приготовления блюд из сыра. Требования к качеству, правила подачи.	О-1 стр 138-140, 140-143	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 2.5
Организация приготовления и приготовление сложных блюд из рыбы					
Тема 2.13. Приготовление блюд из отварной и припущенной рыбы	*Содержание*			**1**	
	13	Технология приготовления осетрины отварной звеньями. Технология приготовления рыбы припущенной. Требования к качеству и правила отпуска.	О-1 стр 174-179 Д-3 стр 264-268	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 2.5
Тема 2.14. Приготовление блюд из жареной рыбы	*Содержание*			**1**	
	14	Технология приготовления рыбы жареной во фритюре порционными кусками Технология приготовления рыбы жареной мелким куском: шашлыки; поджарка. Рыба жареная на решетке. Требования к качеству и правила отпуска..	О-1 стр 183-190 Д-3 стр 268-270	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 2.5
Тема 2.15.	*Содержание*			**1**	

Приготовление горячих сложных блюд из запеченной рыбы	15	Технология приготовления рыбы запеченной целиком: в сметане; в соли. Технология приготовления блюда «Солянка рыбная на сковороде». Технология приготовления рыбы запеченной по-Симферопольски. Требования к качеству, правила отпуска.	О-1 стр 191-196 Д-3 стр 271-272	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 2.5
Тема 2.16. Приготовление горячих сложных блюд из морепродуктов	*Содержание*			**1**	
	16	Технология приготовления горячих сложных блюд из мидий, морских гребешков, устриц; Технология приготовления горячих сложных блюд из крабов, креветок. Требования к качеству, правила отпуска.	О-1 стр 196-200 Д-3 стр 275-278	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 2.5
		Технология приготовления горячих сложных блюд из лангустов, омаров. Технология приготовления горячих блюд из кальмаров и морской капусты. Требования к качеству, правила отпуска.	О-1 стр 201-203 Д-3 стр 278-280		ОК 01-07, ОК 09 ПК 2.5
Тема 2.18. Приготовление блюд Крымской кухни из рыбы и нерыбных продуктов моря	*Содержание*			**1**	
	17	Ассортимент и особенности приготовления блюд Крымской кухни из рыбы и нерыбных продуктов моря Требования к качеству. Правила отпуска фирменных блюд.	ИР	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 2.5
	Содержание			**2**	
	25	Приготовление сложных горячих блюд из рыбы	МУ к ПЗ №5	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 2.5
	26			1	
Организация приготовления и приготовление сложных блюд из мяса и субпродуктов					
Тема 2.19.	*Содержание*			**2**	

Приготовление горячих сложных блюд из мяса крупными кусками	18 19	Технология приготовления, порционирование и отпуск блюд: - «Ростбиф с гарниром»; - «Окорок Жиго»; - Грудинка фаршированная; - Корейка жареная целиком. Требования к качеству.	О-1 стр 149-151 Д-3 стр 282-295	1 1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 2.6
Тема 2.20. Приготовление поросят молочных и ягнят целиком	*Содержание*			**2**	
	20 21	Технология приготовления поросят молочных жареных целиком. Технология приготовления ягнят жареных. Подбор гарниров и соусов. Требования к качеству.	О-1 стр 151, 152 Д-3 стр 285	1 1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 2.6
Тема 2.21. Приготовление натуральных и фаршированных мясных рулетов	22	*Содержание*		1	
	22	Технология приготовления рулета из свиной головы. Требования к качеству	О-1 стр 160-161	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 2.6
	23	Технология приготовления рулета из лопатки, говяжьей вырезки, натуральных и фаршированных. Требования к качеству	О-1 стр 160-161	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 2.6
Тема 2.22. Приготовление порционных жареных блюд из говяжьей вырезки	*Содержание*			**2**	
	24 25	Технология приготовления и способы подачи филе. Технология приготовления и способы подачи бифштекса натурального, стейки из говядины. Технология приготовления и способы подачи лангета. Требования к качеству	О-1 стр 152-156 Д-3 стр 295-297	1 1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 2.6
Тема 2.24. Приготовление порционных жареных блюд из говядины	*Содержание*			**2**	
	26 27	Технология приготовления и способы подачи антрекота. Технология приготовления и подача ромштекса.	О-1 стр 156 Д-3 стр	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 2.6

		Особенности приготовления и отпуска шашлыка по-московски. Требования к качеству.	297, 298	1	
Тема 2.25. Приготовление порционных натуральных жареных блюд из туш мелкого скота	*Содержание*			**2**	
	28	Технология приготовления и способы подачи эскалопа и мяса жареного с соусом эстрагон. Технология приготовления и отпуск котлеты натуральной и шашлыка по-карски. Требования к качеству.	О-1 стр 156-157 Д-3 стр 297-298	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 2.6
	29			1	
Тема 2.26. Приготовление порционных панированных жареных блюд из туш мелкого скота	*Содержание*			**2**	
	30	Технология приготовления и отпуск котлеты отбивной и шницеля натурального. Технология приготовления и отпуск баранины жареной во фритюре, баранины жареной в тесте кляр. Требования к качеству	Д-3 стр 297-298	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 2.6
Тема 2.27. Приготовление блюд жареных мелким куском	*Содержание*			**2**	
	31	Ассортимент, технология приготовления и отпуск шашлыков. Технология приготовления и отпуск бефстроганов. Технология приготовления и отпуск поджарки. Требования к качеству.	Д-3 стр 299	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 2.6
				1	
Тема 2.28. Приготовление блюд из тушеного мяса	*Содержание*			**2**	
	32	Технология приготовления и отпуск мяса шпигованного. Технология приготовления и отпуск: мяса деликатесного; мяса тушеного в кисло-сладком соусе; мяса тушеного с черносливом. Подбор гарниров и соусов. Требования к качеству.	О-1 стр 157-159 Д-3 стр 293, 300	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 2.6
				1	
Тема 2.29.	*Содержание*			**2**	

Приготовление блюд из тушеного мяса	33	Технология приготовления блюд: грудинка в соусе; бигус, азу по-татарски; жаркое по-домашнему. Требования к качеству, отпуск.	О-1 стр 159 Д-3 стр 303-304	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 2.6
Тема 2.30. Приготовление блюд из запеченного мяса	*Содержание*			**2**	
	34	Технология приготовления и отпуск: баранина, телятина запеченная в молочном соусе; говядина в луковом соусе; солянка мясная на сковороде; котлеты натуральные фаршированные запеченные в соусе. Требования к качеству	Д-3 стр 305-307	1 1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 2.6
Тема 2.31. Приготовление блюд из рубленого мяса	*Содержание*			**2**	
		Технология приготовления и отпуск: биточек по-селянски; биточек по-казацки; пудинг из говядины;	О-1 стр 161-162 Д-3 стр 307-309	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 2.6
	35	зразы из говядины фаршированные рисом паровые; рулеты запеченные в ассортименте. Требования к качеству		1	
Тема 2.32. Приготовление блюд из жареных субпродуктов	*Содержание*			**2**	
	36	Технология приготовления и отпуск блюд из жареных субпродуктов: почки жареные в сухарях; язык жареный; мозги жареные; сердце жаренное во фритюре; вымя жареное; оладьи из печени	Д-3 стр 299-300	1 1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 2.6
Тема 2.33. Приготовление блюд из тушеных и запеченных субпродуктов	*Содержание*			**2**	
	37	Ассортимент и технология приготовления блюд из субпродуктов: почки по-русски; печень, тушенная в сметане; язык, запеченный с картофелем в соусе;- мозги запеченные в молочном соусе; почки с окороком, языком, грибами запеченные.	Д-3 стр 304-305	1 1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 2.6
Организация приготовления и приготовление сложных горячих блюд из домашней птицы и пернатой дичи					
Тема 2.34.	*Содержание*				

Приготовление горячих сложных фаршированных блюд из мякоти птицы	38	Технология приготовления и отпуск блюд фаршированных из мякоти птицы: рулеты из мякоти птицы; фаршированные куриные ножки, бедрышки и шейки; филе птицы фаршированное; подбор гарниров и соусов. Требования к качеству.	Д-5	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 2.7
Тема 2.35. Приготовление фаршированных блюд из филе птицы	39	*Содержание*			
		Ассортимент и технология приготовления блюд из филе птицы. Приготовление и отпуск блюд из котлетной массы. Подбор гарниров и соусов. Требования к качеству.	Д-5	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 2.7
Тема 2.36. Приготовление блюд из домашней птицы целыми тушками **Тема 2.37.** Приготовление блюд из фаршированной птицы целиком	*Содержание*			**2**	
	40	Ассортимент и технология приготовления жареных блюд из домашней птицы целыми тушками. Подбор гарниров и соусов. Требования к качеству	О-1 стр 166-167 Д-3 стр 315-316	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 2.7
	41	*Содержание*		1	
		Ассортимент и технология приготовления блюд из фаршированных кур, индеек. Приготовление блюд из фаршированных гусей и уток. Требования к качеству и правила отпуска.	О-1 стр 167 Д-3 стр 317		ОК 01-07, ОК 09 ПК 2.7
Тема 2.38. Приготовление блюд из пернатой дичи	*Содержание*			**1**	
	42	Ассортимент и технология приготовления блюд из крупной и мелкой пернатой дичи. Подбор гарниров и соусов. Требования к качеству и правила отпуска	О-1 стр 169 Д-3 стр 315-317	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 2.7
	Практические занятия			**4**	
	43	Выполнение технологических расчетов при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции		1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 2.1-2.8
	44			1	

	45	Составление технологической документации		1	
	46			1	
	Лабораторные занятия			**42**	
	47 48 49 50 51 52	Приготовление, оформление, презентация и подача сложных горячих супов	МУ к ЛЗ №1	6	ОК 01-07, ОК 09 ПК 2.3-2.4
	53 54 55 56 57 58	Приготовление, оформление, презентация и подача сложных соусов	МУ к ЛЗ №2	6	ОК 01-07, ОК 09 ПК 2.3-2.4
	59 60 61 62 63 64	Приготовление, оформление, презентация и подача сложных блюд из овощей, яиц и сыра	МУ к ЛЗ №3	6	ОК 01-07, ОК 09 ПК 2.3-2
	65 66 67 68 69 70	Приготовление, оформление, презентация и подача сложных горячих блюд из рыбы и нерыбных продуктов	МУ к ЛЗ №4	6	ОК 01-07, ОК 09 ПК 2.5
	71 72 73 74 75 76	Приготовление, оформление, презентация и подача сложных горячих блюд из нерыбных продуктов	МУ к ЛЗ №5	6	ОК 01-07, ОК 09 ПК 2.6

	77 78 79 80 81 82	Приготовление, оформление, презентация и подача сложных горячих блюд из мяса.	МУ к ЛЗ №6	6	ОК 01-07, ОК 09 ПК 2.6
	83 84 85 86 87 88	Приготовление, оформление, презентация и подача сложных горячих блюд из птицы и дичи.	МУ к ЛЗ №7	6	ОК 01-07, ОК 09 ПК 2.7
Тема 2.39. Приготовление блюд Крымской кухни из мяса, птицы Приготовление блюд Крымской кухни из теста	*Содержание*			**1**	
	89	Ассортимент, технология приготовления, оформление, презентация и отпуск блюд Крымской кухни из мяса, птицы. Требования к качеству	ИР	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 2.6
		Ассортимент, технология приготовления, оформление, презентация и отпуск блюд Крымской кухни из теста. Требования к качеству	ИР		ОК 01-07, ОК 09 ПК 2.3
Тема 2.41. Охлажденные и быстрозамороженные блюда и кулинарные изделия	*Содержание*			**2**	
	90	Значение использования быстрозамороженной продукции в развитии общественного питания. Особенность технологического процесса производства охлажденной и быстрозамороженной продукции. Технологический процесс производства и упаковки охлажденной продукции	О-1 стр 206-210	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 2.2-2.8
		Ассортимент, фасовка, упаковка, маркировка охлажденных блюд и кулинарной продукции в функциональных емкостях. Охлажденные блюда и кулинарные изделия в герметизированных мягких полимерных пакетах. Фасовка, упаковка. Сроки и условия хранения	О-1 стр 211-215 О-1 стр 216-220 О-1 стр 206-210	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 2.2-2.8

	91	Разогревание и реализация охлажденной продукции. Особенности технологического процесса производства быстрозамороженной продукции. Факторы, влияющие на качество быстрозамороженной продукции Ассортимент быстрозамороженной продукции. Условия и сроки хранения. Размораживание и разогревание быстрозамороженной			
Тема 2.42. Современные направления в технологии приготовления и оформления сложной горячей кулинарной продукции	*Содержание*			**1**	
	92	Оформление и украшение блюд. Способ приготовления и подачи сложной горячей кулинарной продукции в стиле «Фьюжн». Современные требования к дизайну блюд	О-1 стр 228-237	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 2.8
Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 2 Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. Составление последовательностей обработки редких и экзотических видов сырья и приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента. Сбор информации, в том числе с использованием сети Интернет, ее анализ, систематизация высокотехнологичного оборудования, инвентаря инструментов, посуды, новых видах сырья, методов кулинарной обработки и подготовка сообщений и презентаций. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР, в том числе с использованием			**22**		

федеральных цифровых информационно-образовательных ресурсов. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. Решение задач по расчету массы брутто, выхода обработанного сырья с учетом сезона, кондиции сырья, способа обработки. Подготовка словаря иностранных терминов		
Экзамен	**6**	
Обязательная аудиторная учебная нагрузка по курсовой работе **Тематика занятий:** 1. Выбор темы, назначение и задачи, структура и объем, принципы разработки и оформления, примерное распределение времени на выполнение отдельных частей курсовой работы. Консультация по составлению раздела курсовой работы «введение», определение целей и задач курсовой работы, обоснование актуальности выбранной темы. 2. Консультация по сбору, анализу и систематизации информации по истории и современному состоянию вопроса, рассматриваемого в курсовой работе. 3. Консультация по структуре основной части курсовой работы. Составление структуры в соответствии с темой курсовой работы. Консультации по разработке ассортимента (меню) горячей кулинарной продукции сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, типа и класса организаций питания, видов приема пищи, способам реализации, заявленным в теме работы. 4. Консультации по анализу, обобщению, систематизации собранной по теме информации по новым видам сырья, методам приготовления, высокотехнологичного оборудования, современным способам реализации кулинарной продукции 5. Консультации по разработке мероприятий по обеспечению качества и безопасности горячей кулинарной продукции. Консультации по разработке практической части курсовой работы: - разработке рецептур,	**16**	

методов приготовления и способов оформления фирменного блюдасложного ассортимента (в соответствии с темой курсовой работы), - разработке технологической документации: технологических, технико-технологических карт, стандарта предприятия, с указанием технологического и санитарного режима производства горячей кулинарной продукции, составление актов практической проработки. 6. Консультация по составлению заключения и оформлению списка источников. 7. Защита курсовой работы.		
Примерная тематика курсовой работы: 1. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса с использованием технологии приготовления в вакууме. 2. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса с использованием технологии фламбирования. 3. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса с использованием технологии приготовления на горячем камне. 4. Актуальный ассортимент, приготовление и способы реализации горячих супов сложного ассортимента для ресторана русской кухни. 5. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из овощей, рыбы, мяса, птицы, приготавливаемых в воке. 6. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса для гриль-бара. 7. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из рыбы для гриль-бара.		

8. Ассортимент, приготовление и способы реализации банкетных горячих блюд из мяса. 9. Ассортимент, приготовление и способы реализации банкетных горячих блюд из рыбы 10. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд для ресторана русской кухни. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих закусок для банкета-фуршета. 11. Ассортимент и особенности в приготовлении и подаче горячих блюд из овощей, грибов, сыра для обслуживания по типу шведского стола. 12. Актуальный ассортимент и особенности в приготовлении и подготовке к реализации горячих блюд из овощей, грибов, сыра, для выездного обслуживания (кейтеринг). 13. Актуальный ассортимент и особенности приготовления и подачи блюд и кулинарных изделий из рыбы по типу шведского стола. 14. Актуальный ассортимент и особенности приготовления и подготовки к реализации блюд и кулинарных изделий из рыбы для выездных обслуживаний (кейтеринг). 15. Актуальный ассортимент, приготовление и способы реализации сложных горячих блюд из рыбы. 16. Актуальный ассортимент, приготовление и способы реализации стейков из мяса и рыбы. 17. Актуальный ассортимент и приготовление горячих соусов сложного ассортимента к блюдам из мяса и домашней птицы. 18. Ассортимент, приготовление и способы подачи дип-соусов для фондю. 19. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд сложного		

ассортимента вегетарианской кухни. 20. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих супов региональной кухни. 21. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд из овощей, сыра, рыбы, мяса, птицы региональной кухни 22. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд сложного ассортимента из нерыбных водных продуктов моря. 23. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи запеченных горячих блюд сложного ассортимента. 24. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи запеченных горячих блюд сложного ассортимента. 25. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд из рыбы в «соляной корочке», в пергаменте, на «овощной подушке». 26. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих фаршированных блюд сложного ассортимента. 27. Дизайн и оформление горячих блюд сложного ассортимента. 28. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд для Рождественского стола 29. Особенности приготовления, оформления и отпуска горячих блюд для детского питания. 30. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд сложного ассортимента с доготовкой в присутствии гостя. 31. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд из мяса с транширование в присутствии гостя. Технология приготовления, способы подачи горячих блюд из рыбы с использованием технологий направления «Молекулярная кухня».		
Учебная практика	**72**	

Виды работ		
1.Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих блюд, кулинарных изделий и закусок 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). 2.Разработка ассортимента горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. 3.Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. 4.Расчет стоимости горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента. 5.Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 6.Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 7.Оценка качества горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос. 8.Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 9.Приготовление, оформление горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 10.Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента подушке».		
Производственная практика(по профилю специальности)	**144**	
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 горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. 5. Подготовка к реализации (презентации) готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. 6. Организация хранения готовых 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. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе 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		**386**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинеты: технологии кулинарного и кондитерского производства, кабинеты технического оснащения кулинарного и кондитерского производства, технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Лаборатории: Учебная кухня ресторана, оснащенная в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Мастерские и зоны по видам работ: учебно-производственная зона «Комплектование заказов», учебно-производственная зона «Приготовления блюд», оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Оснащенные базы практики (мастерские/зоны по видам работ), оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Васюкова, А. Т., Организация процесса приготовления и приготовления сложной горячей кулинарной продукции + еПриложение : учебник / А. Т. Васюкова. — Москва : КноРус, 2024. — 321 с. — ISBN 978-5-406-12348-5. — URL: https://book.ru/book/951020 — Текст : электронный.

2. Дубровская Н.И. Приготовление супов и соусов: учебное издание / Дубровская Н.И., Чубасова Е. В. - Москва : Академия, 2023. - 176 с. (Профессии среднего профессионального образования). - URL: https://academia-library.ru - Текст : электронный

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/131009

4. Самородова И. П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: учебное издание / Самородова И. П. - Москва : Академия, 2024. - 128 с. (Профессии среднего профессионального образования). - URL: https://academia-library.ru - Текст : электронный

5. Соколова Е. И. Приготовление блюд из овощей и грибов: учебное издание / Соколова Е. И. - Москва : Академия, 2024. - 288 с. (Профессии среднего профессионального образования). - URL: https://academia-library.ru - Текст : электронный

3.2.2. Дополнительные источники

1. Андонова, Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник / Н.И. Андонова, Т.А. Качурина. - 4-е изд., стер. - Москва : Академия, 2020. - 263, [1] с., [8] л. цв. ил. : ил., табл. (текст непосредственный).

2. Анфимова Н.А., Татарская Л.Л. Кулинария: Учебник: Учебное пособие для среднего профессионального образования. – 3-е изд., стереотип. – Москва: ИРПО; Изд. Центр «Академия», 2000. – 336с. ISBN5-822-0106-7 (ИПРО) ISBN 5-7695-0412-9 (Изд. Центр «Академия»).

3. Богушева В.И. Технология приготовления пищи: учебно-методическое пособие / В.И.Богушева. –Ростов на Дону: Феникс, 2016. -374, [1]: илл. – (Среднее профессиональное образование). ISBN 978-5-222-26383-9

4. Ковалев Н.И., Куткина М.Н., В.А.Кравцова Технология приготовления пищи. Под ред. доктора техн. наук М.А.Николаевой. Для средних специальных учебных заведений. – Москва: «Деловая литература», 2008. – 480 с.

5. Новоженов Ю.Н. Кулинарная характеристика блюд: Учебник для сред. ПТУ. – 2-е изд., перераб. и доп. – Москва: Высшая школа, 1987. – 256с.

6. Радченко. Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник/ Л.А.Радченко. – Москва: Кнорус, 2020. – 328с. – (Начальное и среднее профессиональное образование). Электронный формат

7. Самородова И. П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции: учебник для студ. Учреждений сред. проф. Образования/И.П.Самородова – Москва. Издательский центр «Академия», 2014. — 192 с., Электронный формат.

8. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: нормативная документация для предприятий общественного питания / сост. Ковалев Ю.С. – 4-е изд., испр. и доп. – Москва.: Дело и Сервис, 2013. – 1064 с., ISBN 5-8018-0019-0. (текст непосредственный)

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоенности компетенций)	Формы контроля и методы оценки
ПК 2.1 ОК 01-07, ОК 09	– подготавливает рабочие места, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; – выполняет требования персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности; – обеспечивает наличие на рабочем месте технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; – оценивает качество и безопасность сырья, продуктов, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; – соблюдает температурный режим, товарного соседства в холодильном оборудовании; – соблюдает требования к упаковке и складированию горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;	– экзамен, – экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, – экспертное наблюдение выполнения практических работ, – оценка решения ситуационных задач, – оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике – соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия в конкурсах профессионального мастерства (при участии)

	– выбирает технологическое оборудование и производственный инвентарь, посуду в соответствии с правилами их безопасной эксплуатации; – соблюдает правила утилизации непищевых отходов; – соответствует времени выполнения работ установленным нормативам; – демонстрирует умения пользоваться технологическими картами подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	
ПК 2.2 ОК 01-07, ОК 09	– приготавливает, творчески оформляет, презентует и подготавливает к реализации супы сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – выполняет требования персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении супов сложного ассортимента; – выбирает температурный режим при подготовке супов сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; – соблюдает стандарты чистоты, требования охраны труда и техники безопасности; – выявляет дефекты и устанавливает способы их устранения;	

		– соответствует потерям при приготовлении супов сложного ассортимента установленным на предприятии нормам; – соответствует готовой продукцией (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; – выбирает посуду для отпуска, оформления, сервировки и подачи супов с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; – выбирает условия и сроки хранения супов сложного ассортимента с учетом действующих регламентов; – соответствует времени выполнения работ установленным нормативам; – демонстрирует умения пользоваться технологическими картами приготовления, творческого оформления, презентации и подготовки к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – презентует супы сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	

ПК 2.3 ОК 01-07, ОК 09	– приготавливает, непродолжительно хранит горячие соусы сложного ассортимента; – выполняет требования персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении соусов сложного ассортимента; – выбирает способы и техники при подготовке горячих соусов сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; – выбирает температурный режим при подготовке горячих соусов сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей; – соблюдает стандарты чистоты, требования охраны труда и техники безопасности; – соответствует потерям при приготовлении горячих соусов сложного ассортимента действующим на предприятии нормам; – соответствует, горячими соусами сложного ассортимента (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; – выбирает посуду для отпуска, оформления,	

		сервировки и подачи горячих соусов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – выбирает условия и сроков хранения горячих соусов сложного ассортимента с учетом действующих регламентов; – соответствует времени выполнения работ установленным нормативам; – демонстрирует умения пользоваться технологическими картами приготовления, непродолжительного хранения горячих соусов сложного ассортимента; – презентует горячие соусы сложного ассортимента	
ПК 2.4 ОК 01-07, ОК 09		– приготавливает, творчески оформляет и подготоваливает к реализации горячие блюда и гарниры из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – выполняет требования персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности; – выбирает температурный режим	

		при подготовке горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – соблюдает стандарты чистоты, требования охраны труда и техники безопасности; – соответствует времени выполнения работ установленным нормативам; – выявляет дефекты и определяет способы их устранения; – соответствует потерям при приготовлении горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента действующим на предприятии нормам; – соответствует готовой продукцией (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; – выбирает условия и сроки хранения горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий	

		потребителей, видов и форм обслуживания с учетом действующих регламентов; – презентует горячие блюда и гарниры из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента	
ПК 2.5 ОК 01-07, ОК 09		– приготавливает, творчески оформляет и подготавливает к реализации горячие блюда из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – выполняет требования персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности; – выбирает температурный режим при подготовке горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; – соблюдает стандарты чистоты, требования охраны труда и техники безопасности; – выявляет дефекты и определяет способы их устранения; – соответствует потерям при приготовлении	

		горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента действующим на предприятии нормам; – соответствует готовой продукцией (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; – выбирает посуду для отпуска, оформления, сервировки и подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – выбирает условия и сроков хранения горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом действующих регламентов; – соответствует времени выполнения работ установленным нормативам; – демонстрирует умения пользоваться технологическими картами приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; – презентует горячие блюда из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей	

		различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ПК 2.6 ОК 01-07, ОК 09		– приготавливает, творчески оформляет и подготавливает к реализации горячие блюда из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – выполняет требования персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности; – выбирает температурный режим при подготовке горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; – соблюдает стандарты чистоты, требования охраны труда и техники безопасности; – выявляет дефекты и определяет способы их устранения; – соответствует потерям при приготовлении горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента действующим на предприятии нормам;	

		– соответствует готовой продукцией (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; – выбирает посуду для отпуска, оформления, сервировки и подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – выбирает условия и сроки хранения горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом действующих регламентов; – демонстрирует умения пользоваться технологическими картами приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; – соответствует времени выполнения работ установленным нормативам; – презентует горячие блюда из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	

ПК 2.7 ОК 01-07, ОК 09	– приготавливает, творчески оформляет и подготавливает к реализации горячие блюда из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – выполняет требования персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности; – выбирает способы и техники при подготовке горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей и видов и форм обслуживания; – выбирает температурный режим при подготовке горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; – соблюдает стандарты чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; – выявляет дефекты и определяет способы их устранения;	

		– соответствует времени выполнения работ установленным нормативам; – соответствует потерям при приготовлении горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента действующим на предприятии нормам; – соответствует готовой продукцией (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; – выбирает посуду для отпуска, оформления, сервировки и подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – выбирает условия и сроки хранения горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом действующих регламентов; – демонстрирует умения пользоваться технологическими картами приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика	

		сложного ассортимента; – презентует горячие блюда из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ПК 2.8 ОК 01-07, ОК 09		– выполняет разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей; – выбирает рецептуры горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – выбирает продукты, вкусовые, ароматические, красящие вещества с учетом требований по безопасности; – выбирает дополнительные ингредиенты к виду основного сырья; – соблюдает баланс жировых и вкусовых компонентов; – ведет расчеты с потребителем в	

		соответствии выполненным заказом – соответствует времени выполнения работ установленным нормативам; – демонстрирует умения пользоваться технологическими картами при разработке, адаптации рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей; – проводит мастер-класс и презентует для представления результатов разработки рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей	

ПРИЛОЖЕНИЕ 1.3
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа профессионального модуля

ПМ.03 «ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ»

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», входящей в укрупнённую группу направлений специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Крым «Евпаторийский техникум строительных технологий и сферы обслуживания».

Разработчики:

Морозова Т.Н. преподаватель специальных дисциплин.

Рабочая программа профессионального модуля ПМ03 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» рассмотрена на заседании цикловой методической комиссии (ЦМК) направления подготовки «Поварское и кондитерское дело» .

Протокол №10 от 20 мая 2026 г.
Председатель ЦМК
_____ Е.А. Попова

Рабочая программа профессионального модуля ПМ03 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» рекомендована методическим советом ГБПОУ РК «РКИГ» при реализации основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

Протокол №10 от 20 мая 2026 г.
Методист
_____ И.А. Тимошенко

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 5
1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы 5
1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля 5
1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П .....**Error! Bookmark not defined.**
2. Структура и содержание профессионального модуля.....16
2.1. Трудоемкость освоения модуля 16
2.2. Структура профессионального модуля 17
2.3. Содержание профессионального модуля..... 18
3. Условия реализации профессионального модуля.....27
3.1. Материально-техническое обеспечение 27
3.2. Учебно-методическое обеспечение 27
4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля.....27

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.03 «ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ»

1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Цель модуля: освоение вида деятельности «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания».

Профессиональный модуль включен в обязательную часть образовательной программы

1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля

Результаты освоения профессионального модуля соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

Код ОК, ПК	**Уметь**	**Знать**
ОК 01	- распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; - анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; - определять этапы решения задачи; - выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы - составлять план действия; - определять необходимые ресурсы; - владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; - реализовывать составленный план; - оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника);	- актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; - основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; - алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; - методы работы в профессиональной и смежных сферах; - структуру плана для решения задач; - порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности;
ОК 02	- определять задачи для поиска информации; - определять необходимые источники информации; - планировать процесс поиска; - структурировать получаемую информацию; - выделять наиболее значимое в перечне информации; - оценивать практическую значимость результатов поиска; - оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; - использовать современное программное обеспечение; - использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач;	- номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; - приемы структурирования информации; - формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации; - порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств; - выполнять расчеты с использованием прикладных компьютерных программ; - использовать сеть Интернет и её возможности для организации оперативного обмена информацией; - использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах; - обрабатывать и анализировать информацию с применением программных средств и вычислительной техники; - получать информацию в локальных и глобальных компьютерных сетях; - применять графические редакторы для создания и редактирования изображений; - применять компьютерные программы для поиска информации, составления и оформления документов и презентаций; - базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ (текстовые редакторы, электронные таблицы, системы управления базами данных, графические редакторы, информационно-поисковые системы);

		- методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации; - общий состав и структуру персональных электронно-вычислительных машин (ЭВМ) и вычислительных систем; - основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности; - основные положения и принципы автоматизированной обработки и передачи информации; - основные принципы, методы и свойства информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности;
ОК 03	- определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; - применять современную научную профессиональную терминологию; - определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования; - выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; - презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; - рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; - определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; - презентовать бизнес-идею; - определять источники финансирования;	- содержание актуальной нормативно-правовой документации; - современная научная и профессиональная терминология; - возможные траектории профессионального развития и самообразования; - основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; - правила разработки бизнес-планов; - порядок выстраивания презентации; - кредитные банковские продукты;
ОК 04	- организовывать работу коллектива и команды; - взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности;	- психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности;
ОК 05	- грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе;	- особенности социального и культурного контекста; - правила оформления документов и построения устных сообщений;
ОК 06	- описывать значимость своей профессии; - применять стандарты антикоррупционного поведения; - ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России; - выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем; - пользоваться историческими источниками, научной и учебной литературой, средствами ИКТ; - раскрывать смысл и значение важнейших исторических событий; - обобщать и анализировать особенности исторического и культурного развития России на рубеже XX-XIX вв; - давать оценку историческим событиям и обосновывать свою точку зрения с помощью исторических фактов и собственных аргументов; - демонстрировать гражданско-патриотическую позицию;	- сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; - значимость профессиональной деятельности по профессии; - стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения; - основные периоды государственно-политического развития на рубеже XX-XIX вв., особенности формирования партийно-политической системы России; - итоги «шоковой терапии», проблемы и противоречия становления рыночной экономики, причины и итоги финансовых кризисов 1998, 2008-2009 гг.; - основные этапы эволюции внешней политики России, роль и место России в постсоветском пространстве; - основные тенденции и явления в культуре; роль науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций; - содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов мирового и регионального значения; - необходимости проведения СВО , задачи СВО (денацификация и демилитаризация Украины); - истоки и цели санкционной политики Запада против Российской Федерации;
ОК 07	- соблюдать нормы экологической безопасности; - определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства; - организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона; - пользоваться первичными средствами пожаротушения; - применять правила поведения в чрезвычайных ситуациях природного и техногенного характера и при угрозе террористического акта; - обеспечивать устойчивость объектов экономики;	- правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; - основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; - пути обеспечения ресурсосбережения; - принципы бережливого производства; - основные направления изменения климатических условий региона; - основы пожаробезопасности и электробезопасности; - меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах; - способы защиты населения от оружия массового поражения; - принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и

	- прогнозировать развитие событий и оценку последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму; - применять правила поведения и действия по сигналам гражданской обороны; - соблюдать нормы экологической безопасности; - определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности; - определять виды Вооруженных Сил, рода войск; - ориентироваться в воинских званиях военнослужащих Вооруженных Сил Российской Федерации; - владеть общей физической и строевой подготовкой; - пользоваться знаниями в области обязательной подготовки граждан к военной службе; - демонстрировать основы оказания первой доврачебной помощи пострадавшим. - оказывать первую медицинскую помощь в различных ситуациях; - осуществлять профилактику инфекционных заболеваний; - определять показатели здоровья и оценивать физическое состояние; - составлять индивидуальные карты здоровья с режимом дня, графиком питания; - систематизировать и анализировать первичные статистические данные с использованием различных статистических методов; - планировать, организовывать и проводить картирование потоков создания ценности; - использовать эффективные методы для снижения различных видов потерь; - пользоваться инструментами бережливого производства в производственной деятельности предприятия; - определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии; - осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства; - организовывать работу коллектива и команды; - взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности; - соблюдать нормы экологической безопасности; - организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона;	оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России; - задачи и основные мероприятия гражданской обороны; - основы военной службы и обороны государства; - основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО; - организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке; - область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы; - основы оказания первой доврачебной помощи пострадавшим; - общие характеристики поражений организма человека от воздействия опасных факторов; - классификацию и общие признаки инфекционных заболеваний; - основы здорового образа жизни; - содержание и формы бережливого производства; - основы принципы, методы и инструменты бережливого производства; - методы и инструменты построения карты текущих и будущих потоков создания ценности; - основные виды потерь, их источники и способы их устранения, различные виды статистических методов контроля; - система 5С, метод Красных ярлыков, правила построения потоков создания ценности и способы их оптимизации; - инструменты бережливого производства, основы процессного подхода; - психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; - основы проектной деятельности; - правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; - основные направления изменения климатических условий региона; - технологии бережливого производства на предприятиях Крымского региона;
ОК 09	- понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; - участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; - строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; - кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые); - писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы; - в области иностранного языка; - понимать отдельные фразы и наиболее употребительные слова в высказываниях, касающихся важных тем, связанных с профессиональной деятельностью; - понимать, о чем идет речь в простых, четко произнесенных и небольших по объему сообщениях (в т.ч. устных инструкциях); - читать и переводить тексты профессиональной направленности (со словарем); - общаться в простых типичных ситуациях профессиональной деятельности, требующих непосредственного обмена информацией в рамках знакомых тем и видов деятельности; - применять различные формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии; - писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы;	- правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; - основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); - лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; - особенности произношения; - правила чтения текстов профессиональной направленности; - правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; - основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); - лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; - особенностей произношения; - правила чтения текстов профессиональной направленности; - 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;

	- выполнять коммуникацию с клиентом в различных ситуациях (оформление заказа, коррективы заказа, работа с претензиями); - презентовать работы;	

Код ОК, ПК	**Уметь**	**Знать**	**Владеть навыками**
ПК 3.1	- выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами; - контролировать хранение, расход полуфабрикатов, пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; - - контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства; - составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом потребности и имеющихся условий хранения; - оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; - распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; - объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; - контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; - контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять	- процессов подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами; - требований охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; - санитарно-гигиенических требований к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); - методов контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов; - способов и форм инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов; - видов, назначения, правил безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правил ухода за ними; - последовательности выполнения технологических операций; - требований к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; - возможных последствий нарушения санитарии и гигиены; - видов, назначения, правил применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; - правил утилизации отходов; - видов, назначения упаковочных материалов,	- 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; - обеспечивания наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами; - осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;

	ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; - демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара; - контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения - применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности; - использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса; - описывать уравнениями химических реакций процессы, лежащие в основе производства продовольственных продуктов; - проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции; - использовать лабораторную посуду и оборудование; - выбирать метод и ход химического анализа, подбирать реактивы и аппаратуру; - проводить качественные реакции на неорганические вещества и ионы, отдельные классы органических соединений; - выполнять количественные расчеты состава вещества по результатам измерений; - соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории; - определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов; - организовывать рабочее место для обработки сырья,	способов хранения сырья и продуктов; - видов кухонных ножей, правил подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение; - основных понятий и законов химии; - теоретических основ органической, физической, коллоидной химии; - понятия химической кинетики и катализа; - классификации химических реакций и закономерности их протекания; - обратимых и необратимых химических реакций, химического равновесия, смещения химического равновесия под действием различных факторов; - окислительно-восстановительных реакций, реакции ионного обмена; - гидролиза солей, диссоциации электролитов в водных растворах, понятия о сильных и слабых электролитах; - теплового эффекта химических реакций, термохимических уравнений; - характеристик различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции; - свойств растворов и коллоидных систем высокомолекулярных соединений; - дисперсных и коллоидных систем пищевых продуктов; - роли и характеристики поверхностных явлений в природных и технологических процессах; - основ аналитической химии; - основных методов классического количественного и физико-химического анализа; - назначения и правил использования лабораторного оборудования и аппаратуры; - методов и техники выполнения химических анализов; - приемов безопасной работы в химической лаборатории;	

	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 изме-рительных приборов. - оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве; - рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования; - проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования; - 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	- классификации, основных технических характеристик, назначения, принципов действия, особенностей устройства, правил безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования; - принципов организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации; - прогрессивных способов организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования; - правил выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; - методики расчета производительности технологического оборудования; - методики расчета производительности технологического оборудования; - способов организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции; - правил электробезопасности, пожарной безопасности; - правил охраны труда в организациях питания; - системы управления охраной труда организации; - законов и иных нормативных правовых актов, содержащих государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации; - обязанностей работников в области охраны труда; - фактического или потенциального последствия	

	выполняемой профессиональной деятельности; - участвовать в аттестации рабочих мест и условий 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 выполнения и условия хранения;	собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда; - возможных последствий несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом); - порядка и периодичности инструктирования подчиненных работников (персонала); - порядка хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты;	
ПК 3.2	- выполнять и контролировать приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных соусов, заправок сложного ассортимента; - контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных соусов, заправок сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;	- процессов приготовления, непродолжительного хранения холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - ассортимента, рецептур, характеристики, требований к качеству, примерных норм выхода холодных соусов, заправок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; - правил выбора, требований к качеству, принципов сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; - характеристики региональных видов сырья, продуктов; - норм, правил взаимозаменяемости сырья и продуктов; - пищевой, энергетической ценности сырья, продуктов, готовых соусов; - вариантов сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для	- выполнения приготовления, непродолжительного хранения холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

	- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; - использовать региональное сырье, продукты для холодных соусов, заправок сложного ассортимента; - контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; - изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; - организовывать приготовление, готовить соусы сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; - минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; - обеспечивать безопасность готовых соусов; - определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом холодных соусов, заправок сложного ассортимента; - предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; - организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных соусов, заправок;	создания гармоничных холодных соусов, заправок; - вариантов подбора пряностей и приправ; - ассортимента вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства, алкогольных напитков и варианты их использования; - видов, правил безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; - температурного режима, последовательности выполнения технологических операций; - современных, инновационных методов приготовления холодных соусов, заправок сложного ассортимента; способов и форм инструктирования персонала в области приготовления холодных соусов, заправок сложного ассортимента; - способов оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; - техник порционирования, вариантов оформления сложных холодных соусов, заправок для подачи; - видов, назначения посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; - методов сервировки и способов подачи холодных соусов, заправок сложного ассортимента; - температуры подачи холодных соусов, заправок сложного ассортимента; - требований к безопасности хранения холодных соусов, заправок сложного ассортимента; - правил упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных соусов, заправок;	

	- сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; - контролировать температуру подачи холодных соусов, заправок; - организовывать хранение сложных холодных соусов, заправок с учетом требований к безопасности готовой продукции; - организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: - рассчитывать стоимость холодных соусов, заправок; - вести учет реализованных холодных соусов, заправок с прилавка/раздачи; - поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; - консультировать потребителей; - владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд - выполнения всех видов работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию; - встречи, приветствия, размещения гостей, подачи меню; - приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания; - рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказа; - подачи блюд и напитков разными способами; - расчета с потребителями; - обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания; - выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания; - подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном	- правил и техник общения, ориентированных на потребителя; - базового словарного запаса, в т.ч. на иностранном языке; - видов, типов и классов организаций общественного питания; - рынка ресторанных услуг, специальных видов услуг; - подготовки залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания; - правил накрытия столов скатертями, приемов полировки посуды и приборов; - приемов складывания салфеток; - правил личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию; - ассортимента, назначения, характеристики столовой посуды, приборов, стекла; - сервировки столов, современных направлений сервировки; - обслуживания потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов; - использования в процессе обслуживания инвентаря, весоизмерительного и торгово-технологического оборудования; - приветствия и размещения гостей за столом; - правил оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет; - правил и техники подачи алкогольных и безалкогольных напитков; - способов подачи блюд; - очередности и техники подачи блюд и напитков; - кулинарной характеристики блюд, смешанных и горячих напитков, коктейлей; - правил сочетаемости напитков и блюд; - требований к качеству, температуре подачи блюд и напитков; - способов замены использованной посуды и приборов;	

	режиме и на массовых банкетных мероприятиях; - 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 алкогольные и безалкогольные напитки, блюда различными способами; - 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; - заменять использованную посуду и приборы; - составлять и оформлять меню; - обслуживать массовые банкетные мероприятия и приемы; - обслуживать иностранных туристов; - эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания; - осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами; - предоставлять счет и производить расчет с потребителями; - соблюдать правила ресторанного этикета; - производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета; - изготавливать смешанные, горячие напитки, коктейли;	- правил культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями; - информационного обеспечения услуг общественного питания; - правил составления и оформления меню; - обслуживания массовых банкетных мероприятий и приемов;	
ПК 3.3	- выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к	- процессов приготовления, творческого оформление и подготовки к презентации и	- выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации

	реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; - контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных салатов сложного ассортимента; - контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав салатов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; - использовать региональное сырье, продукты для приготовления салатов сложного ассортимента; - контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; - изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; - организовывать приготовление, готовить	реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - ассортимента, рецептур, характеристики, требований к качеству, примерных норм выхода салатов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; - правил выбора, требований к качеству, принципов сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; - характеристики региональных видов сырья, продуктов; - норм, правил взаимозаменяемости сырья и продуктов; - пищевой, энергетической ценности сырья, продуктов, готовых салатов; - вариантов сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных салатов; - вариантов подбора пряностей и приправ; - ассортимента вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; - видов, правил безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; - правил хранения заготовок для салатов с учетом требований к безопасности; - температурного режима, последовательности выполнения технологических операций; - современных, инновационных методов приготовления салатов сложного ассортимента; - способов и форм инструктирования персонала в области приготовления салатов сложного ассортимента; - способов оптимизации процессов приготовления с помощью использования	салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

	салаты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; - минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; - обеспечивать безопасность готовых салатов; - определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом салатов сложного ассортимента; - предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; - охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения; - организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных салатов; - сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; - контролировать температуру подачи салатов; - организовывать хранение сложных салатов с учетом требований к безопасности готовой продукции; - организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость салатов; - вести учет реализованных салатов с прилавка/раздачи; - поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; - консультировать потребителей; - владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд;	высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; - техники порционирования, вариантов оформления сложных салатов для подачи; - видов, назначения посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; - методов сервировки и способов подачи салатов сложного ассортимента; - температуры подачи салатов сложного ассортимента; - требований к безопасности хранения салатов сложного ассортимента; - правил упаковки на вынос, маркирования упакованных салатов; - правил и техник общения, ориентированных на потребителя; - базового словарного запаса, в т.ч. на иностранном языке;	

ПК 3.4	- выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; - контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных канапе, холодных закусок сложного ассортимента; - контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав канапе, холодных закусок сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; - использовать региональное сырье, продукты для приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента; - контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; - изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными	- процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - ассортимента, рецептур, характеристики, требований к качеству, примерных норм выхода канапе, холодных закусок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; - правил выбора, требований к качеству, принципов сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; - характеристики региональных видов сырья, продуктов; - норм, правил взаимозаменяемости сырья и продуктов; - пищевой, энергетической ценности сырья, продуктов, готовых канапе, холодных закусок; - вариантов сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных канапе, холодных закусок; - вариантов подбора пряностей и приправ; - ассортимента вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; - видов, правил безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; - правил охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для канапе, холодных закусок, готовых канапе, холодных закусок с учетом требований к безопасности; - температурного режима, последовательности выполнения технологических операций; - современных, инновационных методов	- приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

	особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; - организовывать приготовление, готовить канапе, холодные закуски сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; - минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; - обеспечивать безопасность готовых канапе, холодных закусок; - определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом канапе, холодных закусок сложного ассортимента; - предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; - охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения; - организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных канапе, холодных закусок; - сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; - контролировать температуру подачи канапе, холодных закусок; - организовывать хранение сложных канапе, холодных закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции; - организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость канапе, холодных закусок;	приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента; - способов и форм инструктирования персонала в области приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента; - способов оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; - техники порционирования, вариантов оформления сложных канапе, холодных закусок для подачи; - видов, назначения посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; - методов сервировки и способов подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента; - температуры подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента; - правил разогревания охлажденных, замороженных канапе, холодных закусок; - требований к безопасности хранения канапе, холодных закусок сложного ассортимента; - правил упаковки на вынос, маркирования упакованных канапе, холодных закусок; - правил и техник общения, ориентированных на потребителя; - базового словарного запаса, в т.ч. на иностранном языке - основных понятий и терминов микробиологии; - классификации микроорганизмов; - морфологии и физиологии основных групп микроорганизмов; - генетической и химической основ наследственности и форм изменчивости микроорганизмов; - роли микроорганизмов в круговороте веществ в природе;	

	- вести учет реализованных канапе, холодных закусок с прилавка/раздачи; - поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; - консультировать потребителей; - владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд - использовать лабораторное оборудование; - определять основные группы микроорганизмов; - проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам; - обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления - реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; - обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами - производить санитарную обработку оборудования и инвентаря; - осуществлять микробиологический контроль пищевого производства; - проводить органолептическую оценку качества и безопасности пищевого сырья и продуктов; рассчитывать энергетическую ценность блюд; • составлять рационы питания для различных категорий потребителей, в том числе для различных диет с учетом индивидуальных особенностей человека;	- характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха; - особенностей сапрофитных и патогенных микроорганизмов; - основных пищевых инфекций и пищевых отравлений; - микробиологии основных пищевых продуктов; - основных пищевых инфекций и пищевых отравлений; - возможных источников микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции; - методов предотвращения порчи сырья и готовой продукции; - правил личной гигиены работников организации питания; - классификации моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; - правил проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации; - схемы микробиологического контроля; - пищевых веществ и их значение для организма человека; - суточной нормы потребности человека в питательных веществах; - норм и принципов рационального сбалансированного питания для различных групп населения; - назначения диетического (лечебного) питания, характеристики диет; - методики составления рационов питания;	
ПК 3.5	- выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	- процессов приготовление, творческого оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	- выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

	- контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; - контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; - контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью, кондицией сырья; - использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; - контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; - изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;	- ассортимента, рецептур, характеристики, требований к качеству, примерных норм выхода холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; - правил выбора, требований к качеству, принципов сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; - характеристики региональных видов сырья, продуктов; - норм, правил взаимозаменяемости сырья и продуктов; - пищевой, энергетической ценности сырья, продуктов, готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; - вариантов сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; - вариантов подбора пряностей и приправ; - ассортимента вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; - видов, правил безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; - правил охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности; - температурного режима, последовательности выполнения технологических операций; - современных, инновационных методов приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;	

	- организовывать приготовление, готовить холодные блюда из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; - минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; - обеспечивать безопасность готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; - определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; - предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; - охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовые холодные блюда из рыбы, нерыбного водного сырья для организации хранения; - организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; - сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; - контролировать температуру подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; - организовывать хранение сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции; - организовывать, контролировать процесс	- способов и форм инструктирования персонала в области приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; - способов оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; - техники порционирования, вариантов оформления сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи; - видов, назначения посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; - методов сервировки и способов подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; - температуры подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; - требований к безопасности хранения холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; - правил упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; - правил и техник общения, ориентированных на потребителя; - базового словарного запаса, в т.ч. на иностранном языке;	

	упаковки на вынос холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; - рассчитывать стоимость холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; - вести учет реализованных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с прилавка/раздачи; - поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; - консультировать потребителей; - владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд;		
ПК 3.6	- выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; - контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; - контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки,	- процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ассортимента, рецептур, характеристики, требований к качеству, примерных норм выхода холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; - правил выбора, требований к качеству, принципов сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; - характеристики региональных видов сырья, продуктов; - норм, правил взаимозаменяемости сырья и продуктов; - пищевой, энергетической ценности сырья, продуктов, готовых холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; - вариантов сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;	- выполнения приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

	особенностями заказа, сезонностью; - использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодных блюд из мяса, домашней дичи, кролика сложного ассортимента; - контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; - изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; - организовывать приготовление, готовить холодные блюда из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; - минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при кулинарной обработке; - обеспечивать безопасность готовых холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; - определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; - предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;	- вариантов подбора пряностей и приправ; - ассортимента вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; - видов, правил безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; - правил охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности; - температурного режима, последовательности выполнения технологических операций; - современных, инновационных методов приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; - способов и форм инструктирования персонала в области приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; - способов оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; - техники порционирования, вариантов оформления сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика для подачи; - видов, назначения посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; - методов сервировки и способов подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;	

	- охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных блюд, готовые блюда для организации хранения; - организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; - сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; - контролировать температуру подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; - организовывать хранение сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции; - организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; - вести учет реализованных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с прилавка/раздачи; - поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; - консультировать потребителей; - владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд;	- температуры подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; - правил разогревания охлажденных, замороженных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; - требований к безопасности хранения холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; - правил упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; - правил и техник общения, ориентированных на потребителя; - базового словарного запаса, в т.ч. на иностранном языке;	
ПК 3.7	- выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - определять ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа,	- процессов разработки, адаптации рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - новых высокотехнологичных продуктов и инновационных способов приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и	- выполнять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - оформления и подготовки к презентации и реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных;

	требований по безопасности продукции; - соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; - выбирать форму, текстуру холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки; - комбинировать разные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции; - проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результаты определять направления корректировки рецептуры; - изменять рецептуры холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - рассчитывать количество сырья по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении; - оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры и представлять результат проработки руководству; - проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки новой рецептуры;	заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационных способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее); - современного высокотехнологиченого оборудования и способов его применения; - принципов, вариантов сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; - правил организации проработки рецептур; - правил, методик расчета количества сырья и продуктов, выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; - правил оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; - правил расчета себестоимости холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;	- ведения расчетов с потребителями;

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	**Объем в часах**	**В т.ч. в форме практической подготовки**
Учебные занятия	62	62
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	12	-
Практика, в т.ч.:	144	144
учебная	36	36
производственная	108	108
Промежуточная аттестация, в том числе: МДК 03.01 в форме дифференцированного зачета МДК 03.02 в форме экзамена	 2 6	 2 6
Всего	**262**	**262**

2.2. Структура профессионального модуля

Код ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Обучение по МДК, в т.ч.:	Практ. и лаб. занятия	Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация	Учебная практика	Производственная практика
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
МДК 03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		32	32	32	16	-	**4**	2		
ПК 3.1 – 3.7 ОК 01-07, ОК 09.	Раздел 1 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	32	32	32	16	-	-	2		
МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		50	36	36	30	-	**8**	6		
ПК 3.1 – 3.7 ОК 01-07, ОК 09.	Раздел 3 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	36	36	36	30	-	**8**	6		
	Учебная практика	36						6	36	
	Производственная практика	138						6		138
	Промежуточная аттестация									
	Всего:	**262**	**18**	**68**	**46**	**-**	**12**	**20**	**36**	**138**

2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)		Домашнее задание	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	**2**			**3**	
МДК 03.01Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента				**32**	
Раздел 1Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента				**10/16**	
Тема 1.1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	*Содержание*			**2**	
	1	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними	О-1 стр 55-57	1 1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 3.1
Тема 1.2. Организация рабочих мест в холодном цехе для приготовления, хранения, подготовки к реализации холодной кулинарной продукции сложного ассортимента. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест	*Содержание*			**2**	
	2	Организация рабочих мест повара по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента. Организация хранения, отпуска кулинарных изделий и закусок с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовой сложной холодной кулинарной продукции к отпуску на вынос. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест	ИР	1 1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 3.1
Тема 1.3.	*Содержание*			**2**	

Общая характеристика и технология приготовления закусочных бутербродов на хлебной основе	3	Правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления бутербродов. Классификация закусочных бутербродов. Последовательность изготовления закусочных бутербродов: подготовка хлебной основы, подбор и подготовка основных продуктов, подготовка элементов оформления	О-1 стр 63-66	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 3.7
		Ассортимент, приготовление канапе из рыбной гастрономии. Приготовление канапе из мясной гастрономии. Требования к качеству, оформлению, отпуску	О-1 стр 66-70	1	
Тема 1.4. Технология приготовления корзиночек и волованов с различными продуктами и кулинарными изделиями	*Содержание*			**2**	
	4	Сочетаемость хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами. Приготовление корзиночек из пресного сдобного теста. Приготовление волованов. Подготовка продуктов и кулинарных изделий для заполнения корзиночек и волованов. Оформление и отпуск волованов и корзиночек	О-1 стр 70-74	1 1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 3.4
Тема 1.5. Технология приготовления бутербродных тортов и горячих бутербродов	*Содержание*			**2**	
	5	Технология приготовления бутербродных тортов: на основе хлеба; на основе выпеченного теста. Оформление и требования к качеству бутербродных тортов. Технология приготовления горячих бутербродов. Требования к качеству и правила отпуска	О-1 стр 74-77	1 1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 3.4
Тема 1.6. Технология приготовления легких закусок из овощей и грибов	*Содержание*			**2**	
	6	Приготовление закусок из фаршированных овощей. Приготовление закусок из грибов. Требования к качеству, правила отпуска	О-1 стр 81-82, 95-101	1 1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 3.4
Тема 1.6. Технология приготовления рыбных и мясных салатов для банкета	*Содержание*			**2**	
	7	Характеристика сырья и продуктов, используемых для салатов. Приготовление, оформление салатов из рыбы и морепродуктов. Требования к качеству и правила отпуска	О-1 стр 92-94	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 3.3
		Характеристика сырья и продуктов, используемых для мясных салатов. Приготовление салатов из мяса и птицы. Требования к качеству и правила отпуска	О-1 стр 91-92	1	

Тема 1.7. Технология приготовления салатов-коктейлей из овощей и грибов	*Содержание*			**1**	
	8	Отличительные особенности салатов-коктейлей. Классификация салатов-коктейлей. Требования к отпуску. Приготовление и отпуск салатов-коктейлей из овощей и грибов, сыра и яиц, десертных салатов-коктейлей	О-1 стр 87-88	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 3.3
Тема 1.8. Технология приготовления салатов-коктейлей из рыбы и морепродуктов, мяса, птицы и дичи, сыра и яиц, десертных салатов-коктейлей	*Содержание*			**1**	
	9 10	Подготовка продуктов для салатов-коктейлей. Приготовление соусов и заправок, элементов оформления. Приготовление и отпуск салатов-коктейлей Требования к качеству	О-1 стр 89-93	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 3.3
	Практические занятия			**18**	
	19	Организация рабочего места повара по приготовлению холодных блюд сложного ассортимента	МУ к ПЗ №1	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 3.3-3.4
	20			1	
	21	Организация рабочего места повара по приготовлению холодных кулинарных изделий сложного ассортимента	МУ к ПЗ №2	1	
	22			1	
	23	Организация рабочего места повара по приготовлению холодных блюд, закусок сложного ассортимента	МУ к ПЗ №3	1	
	24			1	
	25	Подбор оборудования при приготовлении холодных блюд, закусок сложного ассортимента	МУ к ПЗ №4	1	
	26			1	
	27	Подбор инвентаря и посуды при приготовлении холодных блюд, закусок сложного ассортимента	МУ к ПЗ №5	1	
	28			1	
	29	Подбор посуды при приготовлении холодных блюд, закусок сложного ассортимента	МУ к ПЗ №6	1	
	30				
	31	Выполнение технологических расчетов при кулинарной обработке продуктов	МУ к ПЗ №7	1	
	32			1	
	34				
	35	Составление технологической документации	МУ к ПЗ №8	1	
	36			1	
Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 1					

1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. 5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. 6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.					
МДК 03.02Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента				**52**	
Раздел 2 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента				**16/12**	
Тема 2.1. Технология приготовления и отпуск гастрономических товаров и консервов порциями	*Содержание*			**1**	
	1	Приготовление и отпуск рыбной гастрономии и консервов порциями. Приготовление и отпуск мясной гастрономии порциями. Приготовление гарниров для подачи рыбной и мясной гастрономии. Требования к качеству.	О-1 стр 101, 113-115	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 3.4
Тема 2.2. Технология приготовления и отпуск горячих закусок	*Содержание*			**1**	
	2	Общая характеристика горячих закусок. Ассортимент и технология приготовления горячих закусок из овощей и грибов, мяса и субпрожуктов. Ассортимент и технология приготовления горячих закусок из рыбы и морепродуктов. Требования к качеству	О-1 стр 79-80	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 3.4
Тема 2.3.	*Содержание*			**1**	

Характеристика основных видов сырья и продуктов, используемых для сложных блюд и закусок. Технология приготовления гарниров и желе для сложных холодных блюд	3	Значение сложных холодных блюд в меню ресторанов. Классификация сложных блюд и закусок. Особенности подготовки некоторых видов сырья. Приемы, используемые при оформлении холодных блюд и закусок для банкетов. Приготовление и использование сложного овощного гарнира. Приготовление маринованной капусты и маринованного лука. Приготовление бордюра из овощей. Приготовление овощей, глазированных в желе. Приготовление мясного и рыбного желе. Подготовка элементов к оформлению и правила оформления.	О-1 стр 103-107	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 3.4
Тема 2.4. Организация процесса приготовления блюд из овощей и грибов. Блюда Крымской кухни	*Содержание*			**1**	
	4	Приготовление и отпуск блюд из овощей и грибов	О-1 стр	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 3.4
Тема 2.5. Организация процесса приготовления холодных закусок и блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря. Блюда Крымской кухни	*Содержание*			**1**	
	5	Значение блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря в питании Приготовление и отпуск холодных закусок и блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря. Требование к качеству	О-1 стр	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 3.5
Тема 2.6. Организация процесса приготовления холодных закусок и блюд из мяса, птицы и дичи. Блюда Крымской кухни **Тема 2.7.** Организация процесса приготовления полуфабрикатов из теста, гарниров и соусов для холодных блюд и закусок	*Содержание*			**1**	
	6	Значение сложных холодных блюд из мяса и птицы в меню ресторанов. Классификация сложных холодных блюд и закусок из мяса и птицы. Особенности подготовки продуктов. Технология приготовления и отпуск. Требования к качеству Значение соусов, используемых в сложной холодной продукции. Технология приготовления и кулинарное назначение майонеза и его производных. Технология приготовления заправок и масляных смесей. Новые направления в технологии приготовления соусов. Технология приготовления полуфабрикатов из теста.	О-1 стр	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 3.6
	Лабораторные занятия			**12**	

	7 8 9 19 11 12	Приготовление, оформление, презентация и отпуск закусочных бутербродов, корзинок, закусочных тортов	МУ к ЛЗ №1	6	ОК 01-07, ОК 09 ПК 3.4
	13 14 15 16 17 18	Приготовление, оформление, презентация и отпуск холодных блюд и закусок из рыбы и нерыбных продуктов моря	МУ к ЛЗ №2	6	ОК 01-07, ОК 09 ПК 3.5
	19 20 21 22 24 26	Приготовление, оформление, презентация и отпуск холодных блюд и закусок из мяса, птицы, дичи	МУ к ЛЗ №3	6	ОК 01-07, ОК 09 ПК 3.6
	27 28 29 30 31 32	Приготовление, оформление, презентация и отпуск горячих горячих закусок из рыбы и морепродукто	МУ к ЛЗ №4	6	ОК 01-07, ОК 09 ПК 3.4
	41 42 43 44 45 46	Приготовление, оформление салатов из рыбы и морепродуктов. из мяса, птицы, дичи, салатов – коктейлей, теплых салатов	МУ к ЛЗ №5	6	ОК 01-07, ОК 09 ПК 3.5

Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 2 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. 5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. 6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.		
Экзамен	**6**	
Учебная практика	**36**	
Виды работ		
1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента. 3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 4. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. 6. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа		
Производственная практика (по профилю специальности)	**144**	
Виды работ		
9. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 10. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).		

11. 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. 12. Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. 13. Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. 14. Организация хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. 15. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. 16. 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.). 17. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос			
Всего		**262**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинеты: технологии кулинарного и кондитерского производства, кабинеты технического оснащения кулинарного и кондитерского производства, технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Лаборатории: Учебная кухня ресторана, оснащенная в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Мастерские и зоны по видам работ: учебно-производственная зона «Комплектование заказов», учебно-производственная зона «Приготовления блюд», оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Оснащенные базы практики (мастерские/зоны по видам работ), оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Васюкова, А. Т., Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента: учебник / А. Т. Васюкова, А. А. Славянский, ; под ред. А. Т. Васюковой. — Москва: КноРус, 2023. — 182 с. — ISBN 978-5-406-11577-0. — URL: https://book.ru/book/949430 — Текст: электронный.

2. Димитриев, А. Д., Организация производства продуктов питания для различных категорий потребителей: учебник / А. Д. Димитриев. — Москва: КноРус, 2023. — 249 с. — ISBN 978-5-406-10140-7. — URL: https://book.ru/book/946413 — Текст: электронный.

3.2.2. Дополнительные источники

1. Анфимова Н.А., Татарская Л.Л. Кулинария: Учебник: Учебное пособие для среднего профессионального образования. – 3-е изд., стереотип. – М.: ИРПО; Изд. Центр «Академия», 2000. – 336с. ISBN5-822-0106-7 (ИПРО) ISBN 5-7695-0412-9 (Изд. Центр «Академия»). (текст непосредственный).

2. Богушева В.И. Технология приготовления пищи: учебно-методическое пособие / В.И.Богушева. –Ростов н/Д: Феникс, 2016. -374, [1]: илл. – (Среднее профессиональное образование). ISBN 978-5-222-26383-9 (текст непосредственный).

3. Васюкова, Анна Тимофеевна Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции: учебник/ А.Т.Васюкова. – Москва: РУСАЙНС, 2020. – 224с. Электронный формат.

4. Ковалев Н.И., Куткина М.Н., В.А.Кравцова Технология приготовления пищи. Под ред. доктора техн. наук М.А.Николаевой. Для средних специальных учебных заведений. – Москва: «Деловая литература», 2008. – 480 с. (текст непосредственный).

5. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение организаций питания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Г. Г.Лутошкина, Ж.С.Анохина. – Москва.: Издательский центр «Академия», 2019. – 240 с. □текст непосредственный□.

6. Радченко Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник/ Л.А.Радченко. – М.: Кнорус, 2022. – 328с. – (Начальное и среднее профессиональное образование). □текст непосредственный□.

7. Самородова И. П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции: учебник для студ. Учреждений сред. проф. Образования/И.П.Самородова – М.:Издательский центр «Академия», 2014. — 192 с., (текст непосредственный).

8. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: нормативная документация для предприятий общественного питания / сост. Ковалев Ю.С. – 4-е изд., испр. и доп. – М.: Дело и Сервис, 2013. – 1064 с., ISBN 5-8018-0019-0. □текст непосредственный□.

9. Усов В. В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания:учеб. пособие: Рекомендовано ФГАУ «ФИРО». — 13-е изд., стер. — 432 с., пер. No 7 бц., (текст непосредственный).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоенности компетенций)	Формы контроля и методы оценки
ПК 3.1 ОК 01-07, ОК 09	– подготавливает рабочие места, оборудование, сырье, материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами; – выполняет требования персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности; – размещает оборудование, инвентарь, посуду, инструментов, сырья, материалов на рабочем месте для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами; – оценивает соответствие качество и безопасность сырья, продуктов, материалов требованиям регламентов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; – устанавливает температурный режим, товарное соседство в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования; – выбирает технологическое оборудование и производственный инвентарь, посуду в соответствии с правилами их безопасной эксплуатации; – соблюдает нормы энергосбережения при работе с оборудованием для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; – проводит маркировку ингредиентов при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; – соблюдает правила утилизации непищевых отходов;	– экзамен, – экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, – экспертное наблюдение выполнения практических работ, – оценка решения ситуационных задач, – оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике – соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия – результаты участия в конкурсах профессионального мастерства (при участии)

	– соответствует времени выполнения работ установленным нормативам приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	
ПК 3.2 ОК 01-07, ОК 09	– приготавливает, непродолжительно хранит холодные соусы, заправки с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – выполняет требования персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов; – соблюдает способы и техники при подготовки холодных соусов, заправок сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; – соблюдает температурный режим при подготовке холодных соусов, заправок сложного ассортимента; – соблюдает стандарты чистоты, требования охраны труда и техники безопасности; – выявляет дефекты и определяет способы их устранения; – соответствует потерям при приготовлении холодных соусов, заправок сложного ассортимента действующим на предприятии нормам; – соответствует готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; – обеспечивает посуду для отпуска, оформления, сервировки и подачи холодных соусов, заправок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – соблюдает условия и сроки хранения холодных соусов, заправок сложного ассортимента с учетом действующих регламентов; – демонстрирует умения пользоваться технологическими картами приготовления холодных соусов, заправок сложного ассортимента; – соответствует времени выполнения работ установленным нормативам;	

	– выполняет презентацию холодных соусов, заправок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ПК 3.3 ОК 01-07, ОК 09	– приготавливает, творчески оформляет и подготавливает к реализации салаты сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – выполняет требования персональной гигиены системы ХАССП и требования безопасности при приготовлении полуфабрикатов; – соблюдает способы и техники при подготовке салатов сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; подготовка рабочих мест; – соблюдает температурный режим при подготовке салатов сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; – соблюдает стандарты чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; – выявляет дефекты и определяет способы их устранения; – соответствует потерям при приготовлении на предприятии нормам; – соответствует готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; – выбирает посуду для отпуска, оформления, сервировки и подачи салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – соблюдает условия и сроки хранения салатов сложного ассортимента с учетом действующих регламентов;	

	– демонстрирует умения пользоваться технологическими картами приготовления салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; – выполняет презентацию салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ПК 3.4 ОК 01-07, ОК 09	– приготавливает, творчески оформляет и подготавливает к реализации канапе, холодные закуски сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – выполняет требования персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов; – соблюдает способы и техники при подготовке канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; – подготавливает рабочие мест; – соблюдает температурный режим; – соблюдает стандарты чистоты, требования охраны труда и техники безопасности; – выявляет дефекты и определяет способы их устранения; – соответствует потерям при приготовлении канапе, холодных закусок сложного ассортимента действующим на предприятии нормам; – соответствует готовой продукцией (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; – обеспечивает посудой для отпуска, оформления, сервировки и подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – соблюдает условия и сроки хранения с учетом действующих регламентов;	

	– демонстрирует умения пользоваться технологическими картами приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента; – соответствует времени выполнения работ установленным нормативам; – выполняет презентацию канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ПК 3.5 ОК 01-07, ОК 09	– приготавливает, творчески оформляет и подготавливает к презентации и реализации холодные блюда из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – выполняет требования персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов; – соблюдает способы и техники при подготовке холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья к сложному ассортименту с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; – подготавливает рабочие места; – соблюдает температурный режим при подготовке холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; – соблюдает стандарты чистоты, требования охраны труда и техники безопасности; – соответствует потерям при приготовлении действующим на предприятии нормам; – соответствует готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; – обеспечивает посудой для отпуска, оформления, сервировки и подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	

	– соблюдает условия и сроки хранения с учетом действующих регламентов; – демонстрирует умения пользоваться технологическими картами приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья закусок сложного ассортимента; – соответствует времени выполнения работ установленным нормативам; – выполняет презентацию холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ПК 3.6 ОК 01-07, ОК 09	– приготавливает, творчески оформляет и подготавливает к презентации и реализации холодные блюда из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – выполняет требования персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов; – соблюдает способы и техники при подготовке холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; – соблюдает температурный режим при подготовке; – подготавливает рабочие места; – соблюдает стандарты чистоты, требования охраны труда и техники безопасности; – выявляет дефекты и определяет способы их устранения; – соответствует потерям при приготовлении холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента действующим на предприятии нормам; – соответствует готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа;	

	– обеспечивает посуду для отпуска, оформления, сервировки и подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – соблюдает условия и сроки хранения с учетом действующих регламентов; – демонстрирует умения пользоваться технологическими картами приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, , дичи, кролика сложного ассортимента; – соответствует времени выполнения работ установленным нормативам; – выполняет презентацию блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ПК 3.7 ОК 01-07, ОК 09	– разрабатывает, адаптирует рецептуры холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – соблюдает рецептуры холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – подготавливает рабочие места; – соблюдает сочетание продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ с учетом требований по безопасности; – соблюдает баланс жировых и вкусовых компонентов; – выполняет презентацию холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных; – ведет расчеты с потребителем в соответствии с выполненным заказом; – соответствует времени выполнения работ установленным нормативам;	

	– демонстрирует умения пользоваться технологическими картами при разработке, адаптации рецептур горячих холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – проводит мастер-класс и презентует для представления результатов разработки рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	

ПРИЛОЖЕНИЕ 1.4
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа профессионального модуля

ПМ.04 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», входящих в укрупненную группу направлений специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Крым «Евпаторийский техникум строительных технологий и сферы обслуживания».

Разработчики:

Морозова Т.Н.- преподаватель специальных дисциплин.

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.04 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» рассмотрена на заседании цикловой методической комиссии (ЦМК) направления подготовки «Поварское и кондитерское дело» («ПКД»).

Протокол №10 от 20 мая 2026 г.
Председатель ЦМК
_____ Е.А. Попова

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.04 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» рекомендована методическим советом ГБПОУ РК «ЕТСТСО» при реализации основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Протокол № 2026 г.
Методист
_____И. А. Тимошенко

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 5
1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы 5
1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля 5
1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П .....**Error! Bookmark not defined.**
2. Структура и содержание профессионального модуля.....16
2.1. Трудоемкость освоения модуля 16
2.2. Структура профессионального модуля 17
2.3. Содержание профессионального модуля..... 18
3. Условия реализации профессионального модуля.....27
3.1. Материально-техническое обеспечение 27
3.2. Учебно-методическое обеспечение 27
4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля.....27

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.04 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ

1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Цель модуля: освоение вида деятельности «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания».

Профессиональный модуль включен в обязательную часть образовательной программы

1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля

Результаты освоения профессионального модуля соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен

Код ОК, ПК	Уметь	Знать
ОК 01	- распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; - анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; - определять этапы решения задачи; - выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы - составлять план действия; - определять необходимые ресурсы; - владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; - реализовывать составленный план; - оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника);	- актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; - основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; - алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; - методы работы в профессиональной и смежных сферах; - структуру плана для решения задач; - порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности;
ОК 02	- определять задачи для поиска информации; - определять необходимые источники информации; - планировать процесс поиска; - структурировать получаемую информацию; - выделять наиболее значимое в перечне информации; - оценивать практическую значимость результатов поиска; - оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; - использовать современное программное обеспечение; - использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач;	- номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; - приемы структурирования информации; - формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации; - порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств; - выполнять расчеты с использованием прикладных компьютерных программ; - использовать сеть Интернет и её возможности для организации оперативного обмена информацией; - использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах; - обрабатывать и анализировать информацию с применением программных средств и вычислительной техники; - получать информацию в локальных и глобальных компьютерных сетях; - применять графические редакторы для создания и редактирования изображений; - применять компьютерные программы для поиска информации, составления и оформления документов и презентаций; - базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ (текстовые редакторы, электронные таблицы, системы управления базами данных, графические редакторы, информационно-поисковые системы);

		- методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации; - общий состав и структуру персональных электронно-вычислительных машин (ЭВМ) и вычислительных систем; - основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности; - основные положения и принципы автоматизированной обработки и передачи информации; - основные принципы, методы и свойства информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности;
ОК 03	- определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; - применять современную научную профессиональную терминологию; - определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования; - выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; - презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; - рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; - определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; - презентовать бизнес-идею; - определять источники финансирования;	- содержание актуальной нормативно-правовой документации; - современная научная и профессиональная терминология; - возможные траектории профессионального развития и самообразования; - основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; - правила разработки бизнес-планов; - порядок выстраивания презентации; - кредитные банковские продукты;
ОК 04	- организовывать работу коллектива и команды; - взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности;	- психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности;
ОК 05	- грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе;	- особенности социального и культурного контекста; - правила оформления документов и построения устных сообщений;
ОК 06	- описывать значимость своей профессии; - применять стандарты антикоррупционного поведения; - ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России; - выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем; - пользоваться историческими источниками, научной и учебной литературой, средствами ИКТ; - раскрывать смысл и значение важнейших исторических событий; - обобщать и анализировать особенности исторического и культурного развития России на рубеже XX-XIX вв; - давать оценку историческим событиям и обосновывать свою точку зрения с помощью исторических фактов и собственных аргументов; - демонстрировать гражданско-патриотическую позицию;	- сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; - значимость профессиональной деятельности по профессии; - стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения; - основные периоды государственно-политического развития на рубеже XX-XIX вв., особенности формирования партийно-политической системы России; - итоги «шоковой терапии», проблемы и противоречия становления рыночной экономики, причины и итоги финансовых кризисов 1998, 2008-2009 гг.; - основные этапы эволюции внешней политики России, роль и место России в постсоветском пространстве; - основные тенденции и явления в культуре; роль науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций; - содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов мирового и регионального значения; - необходимости проведения СВО , задачи СВО (денацификация и демилитаризация Украины); - истоки и цели санкционной политики Запада против Российской Федерации;
ОК 07	- соблюдать нормы экологической безопасности; - определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства; - организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона; - пользоваться первичными средствами пожаротушения; - применять правила поведения в чрезвычайных ситуациях природного и техногенного характера и при угрозе террористического акта; - обеспечивать устойчивость объектов экономики;	- правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; - основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; - пути обеспечения ресурсосбережения; - принципы бережливого производства; - основные направления изменения климатических условий региона; - основы пожаробезопасности и электробезопасности; - меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах; - способы защиты населения от оружия массового поражения; - принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и

	- прогнозировать развитие событий и оценку последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму; - применять правила поведения и действия по сигналам гражданской обороны; - соблюдать нормы экологической безопасности; - определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности; - определять виды Вооруженных Сил, рода войск; - ориентироваться в воинских званиях военнослужащих Вооруженных Сил Российской Федерации; - владеть общей физической и строевой подготовкой; - пользоваться знаниями в области обязательной подготовки граждан к военной службе; - демонстрировать основы оказания первой доврачебной помощи пострадавшим. - оказывать первую медицинскую помощь в различных ситуациях; - осуществлять профилактику инфекционных заболеваний; - определять показатели здоровья и оценивать физическое состояние; - составлять индивидуальные карты здоровья с режимом дня, графиком питания; - систематизировать и анализировать первичные статистические данные с использованием различных статистических методов; - планировать, организовывать и проводить картирование потоков создания ценности; - использовать эффективные методы для снижения различных видов потерь; - пользоваться инструментами бережливого производства в производственной деятельности предприятия; - определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии; - осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства; - организовывать работу коллектива и команды; - взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности; - соблюдать нормы экологической безопасности; - организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона;	оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России; - задачи и основные мероприятия гражданской обороны; - основы военной службы и обороны государства; - основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО; - организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке; - область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы; - основы оказания первой доврачебной помощи пострадавшим; - общие характеристики поражений организма человека от воздействия опасных факторов; - классификацию и общие признаки инфекционных заболеваний; - основы здорового образа жизни; - содержание и формы бережливого производства; - основы принципы, методы и инструменты бережливого производства; - методы и инструменты построения карты текущих и будущих потоков создания ценности; - основные виды потерь, их источники и способы их устранения, различные виды статистических методов контроля; - система 5С, метод Красных ярлыков, правила построения потоков создания ценности и способы их оптимизации; - инструменты бережливого производства, основы процессного подхода; - психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; - основы проектной деятельности; - правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; - основные направления изменения климатических условий региона; - технологии бережливого производства на предприятиях Крымского региона;
ОК 09	- понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; - участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; - строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; - кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые); - писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы; - в области иностранного языка; - понимать отдельные фразы и наиболее употребительные слова в высказываниях, касающихся важных тем, связанных с профессиональной деятельностью; - понимать, о чем идет речь в простых, четко произнесенных и небольших по объему сообщениях (в т.ч. устных инструкциях); - читать и переводить тексты профессиональной направленности (со словарем); - общаться в простых типичных ситуациях профессиональной деятельности, требующих непосредственного обмена информацией в рамках знакомых тем и видов деятельности; - применять различные формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии; - писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы;	- правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; - основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); - лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; - особенности произношения; - правила чтения текстов профессиональной направленности; - правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; - основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); - лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; - особенностей произношения; - правила чтения текстов профессиональной направленности; - 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;

	- выполнять коммуникацию с клиентом в различных ситуациях (оформление заказа, коррективы заказа, работа с претензиями); - презентовать работы;	

Код ОК, ПК	**Уметь**	**Знать**	**Владеть навыками**
ПК 4.1	- выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами; - обеспечивать наличие, контролировать хранение, расход пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; - контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства; - составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с учетом потребности и имеющихся условий хранения; - оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; - распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; - объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; - контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; - применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности; - использовать свойства	- процессов приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами; - требований охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; - санитарно-гигиенических требований к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); - методов контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов; - способов и форм инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов; - видов, назначения, правил безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правил ухода за ними; - последовательности выполнения технологических операций; - требований к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; - возможных последствий нарушения санитарии и гигиены; - видов, назначения, правил применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; - правил утилизации отходов; - видов, назначения упаковочных материалов, способов хранения сырья и продуктов;	- выполнять подготовку рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами; - обеспечивать наличие качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами; - осуществлять контроль качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;

	- органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса; - описывать уравнениями химических реакций процессы, лежащие в основе производства продовольственных продуктов; - - проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции; - использовать лабораторную посуду и оборудование; - выбирать метод и ход химического анализа, подбирать реактивы и аппаратуру; - проводить качественные реакции на неорганические вещества и ионы, отдельные классы органических соединений; - выполнять количественные расчеты состава вещества по результатам измерений; - соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории - 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;	- видов кухонных ножей, правил подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение; - основных понятий и законов химии; - теоретических основ органической, физической, коллоидной химии; - понятия химической кинетики и катализа; - классификации химических реакций и закономерности их протекания; - обратимых и необратимых химических реакций, химического равновесия, смещения химического равновесия под действием различных факторов; - окислительно-восстановительных реакций, реакции ионного обмена; - гидролиза солей, диссоциации электролитов в водных растворах, понятия о сильных и слабых электролитах; - теплового эффекта химических реакций, термохимических уравнений; - характеристик различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции; - свойств растворов и коллоидных систем высокомолекулярных соединений; - дисперсных и коллоидных систем пищевых продуктов; - роли и характеристики поверхностных явлений в природных и технологических процессах; - основ аналитической химии; - основных методов классического количественного и физико-химического анализа; - назначения и правил использования лабораторного оборудования и аппаратуры; - методов и техники выполнения химических анализов; - приемов безопасной работы в химической лаборатории; - классификации, основных технических характеристик, назначения, принципов	

	- планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благоприятных условий труда на производстве, предупреждению травматизма; - контролировать соблюдение графиков технического обслуживания оборудования и исправность приборов безопасности и измерительных приборов. - оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве; - рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования - проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования - 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 и условий 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	действия, особенностей устройства, правил безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования; - принципов организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации; - прогрессивных способов организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования; - правил выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; - методики расчета производительности технологического оборудования; - методики расчета производительности технологического оборудования; - способов организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции; - правил электробезопасности, пожарной безопасности; - правил охраны труда в организациях питания; - системы управления охраной труда организации; - законов и иных нормативных правовых актов, содержащих государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации; - обязанностей работников в области охраны труда; - фактического или потенциального последствия собственной деятельности (или бездействия) и их	

	требуемого уровня безопасности труда; - вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее выполнения и условия хранения; - контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; - демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара; - контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения;	влияние на уровень безопасности труда; - возможных последствий несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом); - порядка и периодичности инструктирования подчиненных работников (персонала); - порядка хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты;	
ПК 4.2	- выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; - контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных десертов; - контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных десертов сложного	- процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - ассортимента, рецептур, характеристики, требований к качеству, примерных норм выхода холодных десертов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; - правил выбора, требований к качеству, принципов сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; - характеристики региональных видов сырья, продуктов; - норм, правил взаимозаменяемости сырья и продуктов пищевой, энергетической ценности сырья, продуктов, готовых - холодных десертов сложного ассортимента;	- выполнения приготовления, творческогое оформления и подготовки к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

	ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; - использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной десертов; - контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; - изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов фруктов, ягод, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; - организовывать приготовление, готовить холодные десерты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции; - минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления; - обеспечивать безопасность готовой продукции; - определять степень готовности, доводить до вкуса холодные десерты; - оценивать качество органолептическим способом; - предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные десерты; - охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных	- вариантов сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов; - вариантов подбора пряностей и приправ; - ассортимента вкусовых добавок, соусов, отделочных полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; - правил выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации десертов, сладких соусов к ним, правил композиции, коррекции цвета; - видов, правил безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; - температурного режима, последовательности выполнения технологических операций; - современных, инновационных методов приготовления холодных десертов сложного ассортимента; - способов и форм инструктирования персонала в области приготовления холодных десертов сложного ассортимента; - способов оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, отделочных полуфабрикатов, полуфабрикатов теста промышленного производства; - техники порционирования, вариантов оформления холодных десертов сложного ассортимента для подачи; - видов, назначения посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; - методов сервировки и способов подачи холодных десертов сложного ассортимента; - температуры подачи холодных десертов сложного ассортимента;	

	десертов сложного ассортимента; - организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных десертов; - сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; - контролировать температуру подачи холодных десертов; - организовывать хранение сложных холодных десертов с учетом требований к безопасности готовой продукции; - охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; - организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.); - рассчитывать стоимость холодных десертов; - вести учет реализованных холодных десертов с прилавка/раздачи; - поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; - консультировать потребителей; - владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе - выполнения всех видов работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию; - встречи, приветствия, размещения гостей, подачи меню; - приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания; - рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказа;	- требований к безопасности хранения холодных десертов сложного ассортимента; - правил маркирования упакованных холодных десертов сложного ассортимента; - правил общения с потребителями; - базового словарного запаса в т.ч. на иностранном языке; - правил и техник общения, ориентированных на потребителя; - базового словарного запаса, в т.ч. на иностранном языке - видов, типов и классов организаций общественного питания; - рынка ресторанных услуг, специальных видов услуг; - подготовки залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания; - правил накрытия столов скатертями, приемов полировки посуды и приборов; - приемов складывания салфеток; - правил личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию; - ассортимента, назначения, характеристики столовой посуды, приборов, стекла; - сервировки столов, современных направлений сервировки; - обслуживания потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов; - использования в процессе обслуживания инвентаря, весоизмерительного и торгово-технологического оборудования; - приветствия и размещения гостей за столом; - правил оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет; - правил и техники подачи алкогольных и безалкогольных напитков; - способов подачи блюд; - очередности и техники подачи блюд и напитков;	

	- подачи блюд и напитков разными способами; - расчета с потребителями; - обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания; - выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания; - подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях; - 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 алкогольные и безалкогольные напитки, блюда различными способами; - 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; - заменять использованную посуду и приборы; - составлять и оформлять меню; - обслуживать массовые банкетные мероприятия и приемы; - обслуживать иностранных туристов; - эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания;	- кулинарной характеристики блюд, смешанных и горячих напитков, коктейлей; - правил сочетаемости напитков и блюд; - требований к качеству, температуре подачи блюд и напитков; - способов замены использованной посуды и приборов; - правил культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями; - информационного обеспечения услуг общественного питания; - правил составления и оформления меню; - обслуживания массовых банкетных мероприятий и приемов;	

	- осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами; - предоставлять счет и производить расчет с потребителями; - соблюдать правила ресторанного этикета; - производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета; - изготавливать смешанные, горячие напитки, коктейли;		
ПК 4.3	- выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; - контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих десертов; - контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих десертов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; - использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной кулинарной продукции - контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии	- процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - ассортимента, рецептур, характеристики, требований к качеству, примерных норм выхода горячих десертов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; - правил выбора, требований к качеству, принципов сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; - характеристики региональных видов сырья, продуктов; - норм, правил взаимозаменяемости сырья и продуктов - пищевой, энергетической ценности сырья, продуктов, готовых горячих десертов сложного ассортимента; - вариантов сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов; - вариантов подбора пряностей и приправ; - ассортимента вкусовых добавок, соусов промышленного производства и варианты их использования; - правил выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации десертов, сладких соусов к ним, напитков, правил композиции, коррекции цвета;	- приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

	с заказом, способом обслуживания; - изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; - организовывать приготовление, готовить горячие десерты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции; - минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления; - обеспечивать безопасность готовой продукции; - определять степень готовности, доводить до вкуса горячие десерты; - оценивать качество органолептическим способом; - предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные десерты; - охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих десертов сложного ассортимента - организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих десертов; - сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; - контролировать температуру подачи горячих десертов; - организовывать хранение сложных горячих десертов с учетом требований к	- видов, правил безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; - температурного режима, последовательности выполнения технологических операций; - современных, инновационных методов приготовления горячих десертов сложного ассортимента; - способов и форм инструктирования персонала в области приготовления горячих десертов сложного ассортимента; - способов оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; - техники порционирования, вариантов оформления горячих десертов сложного ассортимента для подачи; - видов, назначения посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; - методов сервировки и способов подачи горячих десертов, напитков сложного ассортимента; - температуры подачи горячих десертов сложного ассортимента; - требований к безопасности хранения горячих десертов сложного ассортимента; - правил маркирования упакованных горячих десертов сложного ассортимента; - правил и техник общения, ориентированных на потребителя; - базового словарного запаса, в т.ч. на иностранном языке;	

	безопасности готовой продукции; - охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; - организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.); - рассчитывать стоимость горячих десертов; - вести учет реализованных горячих десертов с прилавка/раздачи; - поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; - консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе;		
ПК 4.4	- выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; - контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных напитков; - контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;	- процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - ассортимента, рецептур, характеристики, требований к качеству, примерных норм выхода холодных напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; - правил выбора, требований к качеству, принципов сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; - характеристик региональных видов сырья, продуктов; - норм, правил взаимозаменяемости сырья и продуктов пищевой, энергетической ценности сырья, продуктов, готовых холодных напитков сложного ассортимента; - вариантов сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для	- выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

	- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; - использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной кулинарной продукции - контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; - изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; - организовывать приготовление, готовить холодные напитки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции; - минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления; - обеспечивать безопасность готовой продукции; - определять степень готовности, доводить до вкуса холодные напитки; - оценивать качество органолептическим способом; - предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные напитки; - охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных напитков сложного ассортимента;	создания гармоничных десертов, напитков; - вариантов подбора пряностей и приправ; - ассортимента вкусовых добавок, сиропов, соков промышленного производства и варианты их использования; - правил выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации напитков, правил композиции, коррекции цвета; - видов, правил безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; - температурного режима, последовательности выполнения технологических операций; - современных, инновационных методов приготовления холодных напитков сложного ассортимента; - способов и форм инструктирования персонала в области приготовления холодных напитков сложного ассортимента; - способов оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; - техник порционирования, вариантов оформления холодных напитков сложного ассортимента для подачи; - видов, назначения посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; - методов сервировки и способов подачи холодных напитков сложного ассортимента; - температуры подачи холодных напитков сложного ассортимента; - требований к безопасности хранения холодных напитков сложного ассортимента; - правил маркирования упакованных холодных	

	- организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных напитков; - сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; - контролировать температуру подачи холодных напитков; - организовывать хранение сложных холодных напитков с учетом требований к безопасности готовой продукции; - охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; - организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.); - рассчитывать стоимость холодных напитков; - вести учет реализованных холодных напитков с прилавка/раздачи; - поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; - консультировать потребителей; - владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе - использовать лабораторное оборудование; - определять основные группы микроорганизмов; - проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам; - обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления; - реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;	напитков сложного ассортимента; - правил и техник общения, ориентированных на потребителя; - базового словарного запаса, в т.ч. на иностранном языке; - основных понятий и терминов микробиологии; - классификации микроорганизмов; - морфологии и физиологии основных групп микроорганизмов; - генетической и химической основ наследственности и форм изменчивости микроорганизмов; - роли микроорганизмов в круговороте веществ в природе; - характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха; - особенностей сапрофитных и патогенных микроорганизмов; - основных пищевых инфекций и пищевых отравлений; - микробиологии основных пищевых продуктов; - основных пищевых инфекций и пищевых отравлений; - возможных источников микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции; - методов предотвращения порчи сырья и готовой продукции; - правил личной гигиены работников организации питания; - классификации моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; - правил проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации; - схемы микробиологического контроля; - пищевых веществ и их значение для организма человека; - суточной нормы потребности человека в питательных веществах; - норм и принципов рационального	

	- обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами; - производить санитарную обработку оборудования и инвентаря; - осуществлять микробиологический контроль пищевого производства; - проводить органолептическую оценку качества и безопасности пищевого сырья и продуктов; - рассчитывать энергетическую ценность блюд; - составлять рационы питания для различных категорий потребителей, в том числе для различных диет с учетом индивидуальных особенностей человека;	сбалансированного питания для различных групп населения; - назначения диетического (лечебного) питания, характеристики диет; - методики составления рационов питания;	
ПК 4.5	- выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; - контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих напитков; - контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки,	- процессов и требований к подготовке рабочих мест, оборудования, сырья, материалов ассортимента, рецептур, характеристики, требований к качеству, примерных норм выхода горячих напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; - правил выбора, требований к качеству, принципов сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; - характеристики региональных видов сырья, продуктов; - норм, правил взаимозаменяемости сырья и продуктов - пищевой, энергетической ценности сырья, продуктов, готовых горячих напитков сложного ассортимента; - вариантов сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных напитков; - вариантов подбора пряностей и приправ; - ассортимента вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;	- выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

	особенностями заказа, сезонностью; - использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих напитков; - контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; - изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; - организовывать приготовление, готовить горячих напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции; - минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления; - обеспечивать безопасность готовой продукции; - определять степень готовности, доводить до вкуса горячие напитки; - оценивать качество органолептическим способом; - предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные напитки; - охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих напитков сложного ассортимента организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих напитков;	- правил выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации напитков, правил композиции, коррекции цвета; - видов, правил безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; - температурного режима, последовательности выполнения технологических операций; - современных, инновационных методов приготовления горячих напитков сложного ассортимента; - способов и форм инструктирования персонала в области приготовления горячих напитков сложного ассортимента; - способов оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; - техники порционирования, вариантов оформления горячих напитков сложного ассортимента для подачи; - видов, назначения посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; - методов сервировки и способов подачи горячих напитков сложного ассортимента; - температуры подачи горячих напитков сложного ассортимента; - требований к безопасности хранения горячих напитков сложного ассортимента; - правил маркирования упакованных горячих напитков сложного ассортимента; - правил и техник общения, ориентированных на потребителя; - базового словарного запаса, в т.ч. на иностранном языке;	

	- сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; - контролировать температуру подачи горячих напитков; - организовывать хранение сложных горячих напитков с учетом требований к безопасности готовой продукции; - охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; - организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.); - рассчитывать стоимость горячих напитков; - вести учет реализованных горячих напитков с прилавка/раздачи; - поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; - консультировать потребителей; - владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе;		
ПК 4.6	- выполнять и контролировать разработку, адаптацию и презентации рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции; - соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; - выбирать форму, текстуру холодных и горячих десертов, напитков, в том числе	- процессов разработки, адаптации и презентации рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - наиболее актуальных в регионов традиционных и инновационных методов, техники приготовления холодных и горячих десертов, напитков; - новых высокотехнологичных продуктов и инновационных способов приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого	- выполнения разработки, адаптации и презентации рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - ведение расчетов, оформлении и презентации результатов проработки;

	авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки; - комбинировать разные методы приготовления холодных и горячих десертов, напитков с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции; - проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; - изменять рецептуры холодных и горячих десертов, напитков с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания; - рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых холодных и горячих десертов, напитков по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении; - оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; - представлять результат проработки (готовые холодные и горячие десерты, напитков, разработанную документацию) руководству; - проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры;	азота, инновационных способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее); - принципов, вариантов сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; - правил организации проработки рецептур; - правил, методик расчета количества сырья и продуктов, выхода холодных и горячих десертов, напитков; - правил оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; - правил расчета себестоимости холодных и горячих десертов, напитков;	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	**Объем в часах**	**В т.ч. в форме практической подготовки**
Учебные занятия	52	52
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	4	4
Практика, в т.ч.:	144	144
учебная	36	36
производственная	108	108
Промежуточная аттестация, в том числе: МДК 04.01 в форме дифференцированного зачета МДК 04.02 в форме экзамена	 2 6	 2 6
Всего	**212**	**212**

2.2. Структура профессионального модуля

Код ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Обучение по МДК, в т.ч.:	Практ. и лаб. занятия	Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация	Учебная практика	Производственная практика
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
МДК.04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		32	32	32	16	-	**4**	2		
ПК 4.1 – 4.6 ОК 01-07, ОК 09.	Раздел 1 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	32	32	32	16	-	**4**	2		
МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		36	36	36	20	-	**4**	6		
ПК 4.1 – 4.6 ОК 01-07, ОК 09.	Раздел 2 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	36	36	36	20		**4**	6		
	Учебная практика	36	36						36	
	Производственная практика	108	108							72
	Промежуточная аттестация	6	6					6		
	Всего:	**212**		**52**	**16**	**-**	**-**	**22**	**36**	**108**

2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся		Объем часов	Домашнее задание	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2		3		
МДК.04.01.Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента			**32**		
Раздел 1. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента (Организация производства)			**10/16**		
Тема 1.1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	*Содержание учебного материала*		**2**		
	1	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента Требования к безопасности хранения готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента Правила хранения готовых блюд. Правила маркирования упакованных холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	1 1	О-15 стр 61-142	ОК 01-07, ОК 09 ПК 4.1
Тема 1.2. Технологическое оборудование, инструменты, инвентарь **Тема 1.3.** Подготовка рабочего места для порционирования (комплектования) и упаковки на вынос	*Содержание учебного материала*		**2**		
	2	Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Виды и назначение посуды для подачи. Методы сервировки и подачи. Температура подачи. Виды термосов, контейнеров для отпуска на вынос. Назначение термосов, контейнеров для отпуска на вынос	1 1	О-15 стр 61-142 О-15 стр 61-142	ОК 01-07, ОК 09 ПК 4.1
	Практические занятия				
	3		1		

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся		Объем часов	Домашнее задание	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	**2**		**3**		
	4	Организация рабочего места повара по приготовлению холодных десертов сложного ассортимента	1	МУ к ПЗ №1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 4.1
	5	Организация рабочего места повара по приготовлению горячих десертов сложного ассортимента	1	МУ к ПЗ №2	ОК 01-07, ОК 09 ПК 4.1
	6		1		
	7	Организация рабочего места повара по приготовлению холодных напитков сложного ассортимента	1	МУ к ПЗ №3	ОК 01-07, ОК 09 ПК 4.1
	8		1		
	9	Организация рабочего места повара по приготовлению горячих напитков сложного ассортимента	1	МУ к ПЗ №4	ОК 01-07, ОК 09 ПК 4.1
	10		1		
	11	Подбор оборудования при приготовлении холодных десертов сложного ассортимента	1	МУ к ПЗ №5	ОК 01-07, ОК 09 ПК 4.1
	12		1		
			1		
			1		
	17	Тренинг по безопасной эксплуатации оборудования при приготовлении холодных и горячих десертов сложного ассортимента	1	МУ к ПЗ №6	ОК 01-07, ОК 09 ПК 4.1
	18		1		
Тема 1.3. Подготовка рабочего места для порционирования	*Содержание учебного материала*		**2**		
	19	Виды и назначение посуды для подачи. Методы сервировки и подачи. Температура подачи.	1	О-15 стр 61-142	ОК 01-07, ОК 09 ПК 4.1
			1		

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся		Объем часов	Домашнее задание	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	**2**		**3**		
(комплектования) и упаковки на вынос **Тема 1.4.** Хранение холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		Виды термосов, контейнеров для отпуска на вынос. Назначение термосов, контейнеров для отпуска на вынос. Требования к безопасности хранения готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента Правила хранения готовых блюд. Правила маркирования упакованных холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток	1		
	Практические занятия		**2**		
	20	Органолептический анализ: методы определения качества готовых блюд при хранении	1	МУ к ПЗ №7	ОК 01-07, ОК 09 ПК 4.2-4.5
	21		1		
Тема 1.5. Ресурсное обеспечение в соответствии с планом работ	*Содержание учебного материала*		**2**		
	8	Оценка наличия и ресурсное обеспечение выполнения заказа. Организация приемки сырья, продуктов, материалов по количеству и качеству Правила составления заявки на сырье, пищевые продукты, расходные материалы в соответствии с заказом	1 1	О-15 стр 61-142	ОК 01-07, ОК 09 ПК 4.1
Тема 1.6. Характеристика процессов приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	*Содержание учебного материала*		**2**		
	9	Классификация, ассортимент холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. Правила выбора и варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами при приготовлении десертов, напитков сложного ассортимента. Современные тенденции в совершенствовании ассортимента десертов, напитков сложного ассортимента	1	О-1 Стр 7-12 31-32 52-54	ОК 01-07, ОК 09 ПК 4.2-4.5
Тема 1.7.	*Содержание учебного материала*		**2**		

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся		Объем часов	Домашнее задание	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	**2**		**3**		
Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента **Тема 1.8.** Общие требования к качеству холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента **Тема 1.9** Основные правила разработки и приготовления десертов и напитков сложного ассортимента	10	Технологический цикл и основные этапы приготовления десертов, напитков сложного ассортимента. Основные способы кулинарной обработки продуктов в процессе приготовления десертов, напитков сложного ассортимента. Современные направления в приготовлении десертов, напитков сложного ассортимента Качество продукции общественного питания (индустрии питания) и понятие контроля качества. Основные понятия качества и безопасности по системе ХААСП Разработка десертов: государственная нормативная документация, идея воплощения. Этапы разработки: теоретический и практический Качество продукции общественного питания (индустрии питания) и понятие контроля качества. Основные понятия качества и безопасности по системе ХААСП Разработка десертов: государственная нормативная документация, идея воплощения. Этапы разработки: теоретический и практический.		О-1 Стр 34-35 57-62 О-1 стр 171-172	ОК 01-07, ОК 09 ПК 4.2-4.5
	Практические занятия		**2**		
	23	Выполнение технологических расчетов при кулинарной обработке продуктов	1	МУ к ПЗ №8	ОК 01-07, ОК 09 ПК 4.2-4.5
	24	Составление технологической документации	1		
Дифференцированный зачет					
Дифференцированный зачет			**2**		
МДК. 04.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента			**36**		
Раздел 2			**16/12**		

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся		Объем часов	Домашнее задание	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	**2**		**3**		
Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента					
Тема 2.1. Особенности подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	*Содержание учебного материала*		**2**		
	25	Методы и формы обслуживания потребителей. Правила сервировки стола с учетом различных мероприятий	1	О-1 стр 20-31	ОК 01-07, ОК 09 ПК 4.2-4.5
	26		1		
Тема 2.2. Приготовление выпеченных украшений и полуфабрикатов для холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	*Содержание учебного материала*		**2**		
	27	Классификация и ассортимент полуфабрикатов для приготовления и декорирования десертов и напитков сложного ассортимента. Декоративные украшения и полуфабрикаты из различных видов теста. Органолептическая оценка и требования к хранению готовых выпеченных полуфабрикатов	1	О-1 стр 118-133 149-152	ОК 01-07, ОК 09 ПК 4.2-4.5
	28		1		
Тема 2.3. Приготовление отделочных полуфабрикатов, сладких соусов и сиропов	*Содержание учебного материала*		**2**		
	29	Приготовление и использование декоративных украшений из отделочных полуфабрикатов. Декоративные украшения молекулярной кухни. Приготовление и использование сладких соусов и сиропов и украшений для напитков сложного ассортимента. Органолептическая оценка и требования к хранению готовых отделочных полуфабрикатов, сладких соусов и сиропов	1	О-1 стр 133-152	ОК 01-07, ОК 09 ПК 4.2-4.5
	30		1		
Тема 2.4. Приготовление и подготовка к реализации	*Содержание учебного материала*		**4**		
	31	Классификация и ассортимент холодных десертов. Методы приготовления, комбинирование различных способов и	1	О-1 стр 153-160	ОК 01-07, ОК 09
	32		1		

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся		Объем часов	Домашнее задание	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	**2**		**3**		
холодных десертов сложного ассортимента. Холодные десерты Крымской кухни	33	современные методы приготовления. Технология приготовления холодных десертов и комбинирование различных способов. Хранение холодных десертов сложного ассортимента. Варианты подачи, техника декорирования тарелки для подачи холодных десертов сложного ассортимента	1	164-218	ПК 4.2
	34		1		
Тема 2.5. Приготовление, подготовка к реализации горячих десертов сложного ассортимента. Горячие десерты Крымской кухни	*Содержание учебного материала*		**2**		
	35	Классификация и ассортимент горячих десертов сложного ассортимента и комбинирование различных способов. Рецептуры и технология приготовления, варианты подачи и хранения горячих десертов сложного ассортимента	1	О-1 стр 220-248	ОК 01-07, ОК 09 ПК 4.3
	36		1		
	Лабораторные занятия		**12**		
	37 38 39 40 41 42	Технологический процесс приготовления отделочных полуфабрикатов для оформления десертов Технологический процесс приготовления и подачи муссовых тортов, антреме	6	МУ к ЛЗ №1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 4.2
	43 44 45 46 47 48	Технологический процесс приготовления и подачи определенного ассортимента горячих сложных десертов	6	МУ к ЛЗ №2	ОК 01-07, ОК 09 ПК 4.3
Тема 1.6. Приготовление и подготовка к реализации	*Содержание учебного материала*		**2**		
	49	Классификация и ассортимент холодных напитков сложного ассортимента. Современные направления и методы в	1	О-1 стр 249-268	ОК 01-07, ОК 09

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся		Объем часов	Домашнее задание	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	**2**		**3**		
холодных напитков сложного ассортимента		приготовлении холодных напитков сложного ассортимента и их комбинирование. Рецептуры и технология приготовления, правила оформления, варианты подачи и хранения холодных напитков сложного ассортимента			ПК 4.4
	50		1		
Тема 1.7. Приготовление и подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента	*Содержание учебного материала*		**2**		
	51	Классификация и ассортимент горячих напитков сложного ассортимента. Рецептуры и технология приготовления, правила оформления, варианты подачи и хранения горячих напитков сложного ассортимента	1	О-1 стр 270-285	ОК 01-07, ОК 09 ПК 4.5
	52		1		
Консультация			**2**		
Экзамен			**6**		
Учебная практика					
Виды работ					36
1.Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил 2.Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента 3.Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной 4.Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом 5.Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью 6.Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих десертов, напитков 7.Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда 8.Оценка качества холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос					

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся	Объем часов	Домашнее задание	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3		
9.Хранение с учетом температуры подачи холодных и горячих десертов, напитков на раздаче 10.Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции 11.Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения 12.Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования 13.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 14.Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты 15.Разработка ассортимента холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания 16.Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания 17.Расчет стоимости холодных и горячих десертов, напитков 18.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) 19.Охлаждение и замораживание готовых холодных десертов, напитков сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов 20.Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортиментас учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа			

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся	Объем часов	Домашнее задание	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3		
21.Приготовление, оформление холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции				
	Производственная практика (концентрированная)			
	Виды работ			72
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 десертов, напитков сложного ассортимента 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 сложного ассортимента для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента на вынос и для транспортировании 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.)				

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся	Объем часов	Домашнее задание	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	**2**	**3**		
9.Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос				
Экзамен по модулю				**6**

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинеты: технологии кулинарного и кондитерского производства, кабинеты технического оснащения кулинарного и кондитерского производства, технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Лаборатории: Учебная кухня ресторана, оснащенная в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Мастерские и зоны по видам работ: учебно-производственная зона «Комплектование заказов», учебно-производственная зона «Приготовления блюд», оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Оснащенные базы практики (мастерские/зоны по видам работ), оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Богачева А. А. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок (ПМ.06) : учебное пособие / авт.-сост. А. А. Богачева, О. В. Пичугина, Д. Р. Алхасова. — Ростов-на-Дону: Феникс, 2021. — 143 с. — (Среднее профессиональное образование). — ISBN 978-5-222-35286-1. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1276494

2. Димитриев, А. Д., Организация производства продуктов питания для различных категорий потребителей : учебник / А. Д. Димитриев. — Москва : КноРус, 2023. — 249 с. — ISBN 978-5-406-10140-7. — URL: https://book.ru/book/946413 — Текст : электронный.

3. Дубровская Н.И. Приготовление супов и соусов: учебное издание / Дубровская Н.И., Чубасова Е. В. - Москва : Академия, 2023. - 176 с. (Профессии среднего профессионального образования). - URL: https://academia-library.ru - Текст : электронный

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/131009

5. Родионова, Л. Я. Технология безалкогольных и алкогольных напитков : учебник для спо / Л. Я. Родионова, Е. А. Ольховатов, А. В. Степовой. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 344 с. — ISBN 978-5-8114-7908-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/167187

6. Самородова И. П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: учебное издание / Самородова И. П. - Москва : Академия, 2024. - 128 с. (Профессии среднего профессионального образования). - URL: https://academia-library.ru - Текст : электронный

7. Скобельская, З. Г. Технология производства сахарных кондитерских изделий / З. Г. Скобельская, Г. Н. Горячева. — 5-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 428 с. — ISBN 978-5-507-47108-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/328556

3.2.2. Дополнительные источники

1. Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей,

видов и форм обслуживания: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования /2019. – 320с., [16] с. цв. вкл.

2. Радченко Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник/ Л.А.Радченко. – М.: Кнорус, 2018. – 328с. – (Начальное и среднее профессиональное образование).

3. Синицына А.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / А.В. Синицына, Е.И. Соколова. – 5-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2019. – 304 с. [16] с. цв. вкл.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоенности компетенций)	Формы контроля и методы оценки
ПК 4.1 ОК 01-07, ОК 09	– подготавливает рабочие места, оборудование, сырье, материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами; – обеспечивает технологическим оборудованием и производственным инвентарем, посудой в соответствии с видом выполняемых работ; – размещает оборудование, инвентарь, посуду, инструменты, сырье, материалы на рабочем месте для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; – соблюдает нормы энергосбережения при работе с оборудованием для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; – выполняет требования персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов; – обеспечивает качество и безопасность сырья, продуктов, материалов требованиям регламентов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; – соблюдает температурный режим, товарное соседство в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования; – проводит маркировку ингредиентов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;	– Экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ – экспертное наблюдение выполнения практических работ – оценка решения ситуационных задач – оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике – соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия – результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)

	– соблюдает правила утилизации непищевых отходов; – соответствует времени выполнения работ установленным нормативам приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами	
ПК 4.2 ОК 01-07, ОК 09	– приготавливает, творчески оформляет и подготавливает к реализации холодные десерты сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – выполняет требования персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности; – выбирает способы и техники при подготовке холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; – выбирает температурный режим при подготовке холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; – соблюдает стандарты чистоты, требования охраны труда и техники безопасности; – выявляет дефекты и определяет способы их устранения; – соответствует потерям при приготовлении холодных десертов сложного ассортимента действующим на предприятии нормам; – соответствует готовой продукцией (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; – выбирает посуду для отпуска, оформления, сервировки и холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – выбирает условия и сроки хранения холодных десертов сложного ассортимента с учетом действующих регламентов;	

	– демонстрирует умения пользоваться технологическими картами приготовления холодных десертов сложного ассортимента; – соответствует времени выполнения работ установленным нормативам; – презентует холодные десерты сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ПК 4.3 ОК 01-07, ОК 09	– приготавливает, творчески оформляет и подготавливает к реализации горячие десерты сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – выполняет требования персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности; – выбирает способы и техники при подготовке горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; – выбирает температурный режим при подготовке горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; – соблюдает стандарты чистоты, требования охраны труда и техники безопасности; – выявляет дефекты и определяет способы их устранения; – соответствует потерям при приготовлении горячих десертов сложного ассортимента действующим на предприятии нормам; – соответствует готовой продукцией (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; – выбирает посуду для отпуска, оформления, сервировки и горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	

	– выбирает условия и сроки хранения горячих десертов сложного ассортимента с учетом действующих регламентов; – демонстрирует умения пользоваться технологическими картами приготовления горячих десертов сложного ассортимента; – соответствует времени выполнения работ установленным нормативам; – презентует горячие десерты сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ПК 4.4 ОК 01-07, ОК 09	– приготавливает, творчески оформляет и подготавливает к реализации холодные напитки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – выполняет требования персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности; – выбирает способы и техники при подготовке холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; – выбирает температурный режим при подготовке холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; – соблюдает стандарты чистоты, требования охраны труда и техники безопасности; – выявляет дефекты и определяет способы их устранения; – соответствует потерям при приготовлении холодных напитков сложного ассортимента действующим на предприятии нормам; – соответствует готовой продукцией (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа;	

	– выбирает посуду для отпуска, оформления, сервировки и холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – выбирает условия и сроки хранения холодных десертов сложного ассортимента с учетом действующих регламентов; – демонстрирует умения пользоваться технологическими картами приготовления холодных напитков сложного ассортимента; – соответствует времени выполнения работ установленным нормативам; – презентует холодные напитки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ПК 4.5 ОК 01-07, ОК 09	– приготавливает, творчески оформляет и подготавливает к реализации горячие напитки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – выполняет требования персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности; – выбирает способы и техники при подготовке горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; – выбирает температурный режим при подготовке горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; – соблюдает стандарты чистоты, требования охраны труда и техники безопасности; – выявляет дефекты и определяет способы их устранения; – соответствует потерям при приготовлении горячих напитков сложного ассортимента действующим на предприятии нормам;	

	– соответствует готовой продукцией (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; – выбирает посуду для отпуска, оформления, сервировки и горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – выбирает условия и сроки хранения горячих десертов сложного ассортимента с учетом действующих регламентов; – демонстрирует умения пользоваться технологическими картами приготовления горячих напитков сложного ассортимента; – соответствует времени выполнения работ установленным нормативам; – презентует горячие напитки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ПК 4.6 ОК 01-07, ОК 09	– разрабатывает и адаптирует рецептуры холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – выбирает рецептуры холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей; – выбирает продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ с учетом требований по безопасности и способов их последующей обработки; – выбирает дополнительные ингредиенты к виду основного сырья; соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов; – соответствует времени выполнения работ установленным нормативам; – ведет расчеты с потребителем в соответствии с выполненным заказом;	

	– демонстрирует умения пользоваться технологическими картами при разработке, адаптации рецептур холодных и горячих десертов, напитков в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей; – презентует холодных и горячих десертов, напитков в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей	

ПРИЛОЖЕНИЕ 1.5
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа профессионального модуля

ПМ.05 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», входящих в укрупненную группу направлений специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Крым «Евпаторийский техникум строительных технологий и сферы обслуживания».

Разработчики:

Морозова Т.Н.- преподаватель специальных дисциплин.

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.05 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» рассмотрена на заседании цикловой методической комиссии (ЦМК) направления подготовки «Поварское и кондитерское дело» («ПКД»).

Протокол №10 от 20 мая 2026 г.
Председатель ЦМК
_____ Е.А.Попова.

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.05«Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» рекомендована методическим советом ГБПОУ РК «ЕТСТСО» при реализации основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

Протокол № 10 от20 мая 2026 г.
Методист
_____ И.А. Тимошенко

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 5
1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы 5
1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля 5
1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П .....**Error! Bookmark not defined.**
2. Структура и содержание профессионального модуля.....16
2.1. Трудоемкость освоения модуля 16
2.2. Структура профессионального модуля 17
2.3. Содержание профессионального модуля..... 18
3. Условия реализации профессионального модуля.....27
3.1. Материально-техническое обеспечение 27
3.2. Учебно-методическое обеспечение 27
4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля.....27

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.05 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ

1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Цель модуля: освоение вида деятельности «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания».

Профессиональный модуль включен в обязательную часть образовательной программы

3.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля

Результаты освоения профессионального модуля соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен

Код ОК, ПК	Уметь	Знать
ОК 01	- распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; - анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; - определять этапы решения задачи; - выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы - составлять план действия; - определять необходимые ресурсы; - владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; - реализовывать составленный план; - оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника);	- актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; - основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; - алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; - методы работы в профессиональной и смежных сферах; - структуру плана для решения задач; - порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности;
ОК 02	- определять задачи для поиска информации; - определять необходимые источники информации; - планировать процесс поиска; - структурировать получаемую информацию; - выделять наиболее значимое в перечне информации; - оценивать практическую значимость результатов поиска; - оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; - использовать современное программное обеспечение; - использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач;	- номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; - приемы структурирования информации; - формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации; - порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств; - выполнять расчеты с использованием прикладных компьютерных программ; - использовать сеть Интернет и её возможности для организации оперативного обмена информацией; - использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах; - обрабатывать и анализировать информацию с применением программных средств и вычислительной техники; - получать информацию в локальных и глобальных компьютерных сетях; - применять графические редакторы для создания и редактирования изображений; - применять компьютерные программы для поиска информации, составления и оформления документов и презентаций; - базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ (текстовые редакторы, электронные таблицы, системы управления базами данных, графические редакторы, информационно-поисковые системы);

		- методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации; - общий состав и структуру персональных электронно-вычислительных машин (ЭВМ) и вычислительных систем; - основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности; - основные положения и принципы автоматизированной обработки и передачи информации; - основные принципы, методы и свойства информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности;
ОК 03	- определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; - применять современную научную профессиональную терминологию; - определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования; - выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; - презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; - рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; - определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; - презентовать бизнес-идею; - определять источники финансирования;	- содержание актуальной нормативно-правовой документации; - современная научная и профессиональная терминология; - возможные траектории профессионального развития и самообразования; - основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; - правила разработки бизнес-планов; - порядок выстраивания презентации; - кредитные банковские продукты;
ОК 04	- организовывать работу коллектива и команды; - взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности;	- психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности;
ОК 05	- грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе;	- особенности социального и культурного контекста; - правила оформления документов и построения устных сообщений;
ОК 06	- описывать значимость своей профессии; - применять стандарты антикоррупционного поведения; - ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России; - выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем; - пользоваться историческими источниками, научной и учебной литературой, средствами ИКТ; - раскрывать смысл и значение важнейших исторических событий; - обобщать и анализировать особенности исторического и культурного развития России на рубеже XX-XIX вв; - давать оценку историческим событиям и обосновывать свою точку зрения с помощью исторических фактов и собственных аргументов; - демонстрировать гражданско-патриотическую позицию;	- сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; - значимость профессиональной деятельности по профессии; - стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения; - основные периоды государственно-политического развития на рубеже XX-XIX вв., особенности формирования партийно-политической системы России; - итоги «шоковой терапии», проблемы и противоречия становления рыночной экономики, причины и итоги финансовых кризисов 1998, 2008-2009 гг.; - основные этапы эволюции внешней политики России, роль и место России в постсоветском пространстве; - основные тенденции и явления в культуре; роль науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций; - содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов мирового и регионального значения; - необходимости проведения СВО , задачи СВО (денацификация и демилитаризация Украины); - истоки и цели санкционной политики Запада против Российской Федерации;
ОК 07	- соблюдать нормы экологической безопасности; - определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства; - организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона; - пользоваться первичными средствами пожаротушения; - применять правила поведения в чрезвычайных ситуациях природного и техногенного характера и при угрозе террористического акта; - обеспечивать устойчивость объектов экономики;	- правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; - основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; - пути обеспечения ресурсосбережения; - принципы бережливого производства; - основные направления изменения климатических условий региона; - основы пожаробезопасности и электробезопасности; - меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах; - способы защиты населения от оружия массового поражения; - принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и

	- прогнозировать развитие событий и оценку последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму; - применять правила поведения и действия по сигналам гражданской обороны; - соблюдать нормы экологической безопасности; - определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности; - определять виды Вооруженных Сил, рода войск; - ориентироваться в воинских званиях военнослужащих Вооруженных Сил Российской Федерации; - владеть общей физической и строевой подготовкой; - пользоваться знаниями в области обязательной подготовки граждан к военной службе; - демонстрировать основы оказания первой доврачебной помощи пострадавшим. - оказывать первую медицинскую помощь в различных ситуациях; - осуществлять профилактику инфекционных заболеваний; - определять показатели здоровья и оценивать физическое состояние; - составлять индивидуальные карты здоровья с режимом дня, графиком питания; - систематизировать и анализировать первичные статистические данные с использованием различных статистических методов; - планировать, организовывать и проводить картирование потоков создания ценности; - использовать эффективные методы для снижения различных видов потерь; - пользоваться инструментами бережливого производства в производственной деятельности предприятия; - определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии; - осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства; - организовывать работу коллектива и команды; - взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности; - соблюдать нормы экологической безопасности; - организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона;	оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России; - задачи и основные мероприятия гражданской обороны; - основы военной службы и обороны государства; - основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО; - организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке; - область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы; - основы оказания первой доврачебной помощи пострадавшим; - общие характеристики поражений организма человека от воздействия опасных факторов; - классификацию и общие признаки инфекционных заболеваний; - основы здорового образа жизни; - содержание и формы бережливого производства; - основы принципы, методы и инструменты бережливого производства; - методы и инструменты построения карты текущих и будущих потоков создания ценности; - основные виды потерь, их источники и способы их устранения, различные виды статистических методов контроля; - система 5С, метод Красных ярлыков, правила построения потоков создания ценности и способы их оптимизации; - инструменты бережливого производства, основы процессного подхода; - психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; - основы проектной деятельности; - правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; - основные направления изменения климатических условий региона; - технологии бережливого производства на предприятиях Крымского региона;
ОК 09	- понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; - участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; - строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; - кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые); - писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы; - в области иностранного языка; - понимать отдельные фразы и наиболее употребительные слова в высказываниях, касающихся важных тем, связанных с профессиональной деятельностью; - понимать, о чем идет речь в простых, четко произнесенных и небольших по объему сообщениях (в т.ч. устных инструкциях); - читать и переводить тексты профессиональной направленности (со словарем); - общаться в простых типичных ситуациях профессиональной деятельности, требующих непосредственного обмена информацией в рамках знакомых тем и видов деятельности; - применять различные формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии; - писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы;	- правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; - основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); - лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; - особенности произношения; - правила чтения текстов профессиональной направленности; - правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; - основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); - лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; - особенностей произношения; - правила чтения текстов профессиональной направленности; - 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;

	- выполнять коммуникацию с клиентом в различных ситуациях (оформление заказа, коррективы заказа, работа с претензиями); - презентовать работы;	

Код ОК, ПК	**Уметь**	**Знать**	**Владеть навыками**
ПК 5.1	- выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; - оценивать наличие ресурсов; - составлять заявку и обеспечивать получение продуктов (по количеству и качеству) для производства хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в соответствии с заказом; - оценить качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; - распределить задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; - объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования; - разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; - демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте кондитера, пекаря; - контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; - контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;	- процессов подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; - требований охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; - санитарно-гигиенических требований к процессам производства продукции, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП); - методов контроля качества сырья, продуктов, качества выполнения работ подчиненными; - важности постоянного контроля качества процессов приготовления и готовой продукции; - способов и форм инструктирования персонала в области обеспечения качества и безопасности кондитерской продукции собственного производства и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности - требований охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; - видов, назначения, правил безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правил ухода за ними; - последовательности выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки,	- 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; - обеспечивания наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; - осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;

	- контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте - применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности; - использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса; - описывать уравнениями химических реакций процессы, лежащие в основе производства продовольственных продуктов; - проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции; - использовать лабораторную посуду и оборудование; - выбирать метод и ход химического анализа, подбирать реактивы и аппаратуру; - проводить качественные реакции на неорганические вещества и ионы, отдельные классы органических соединений; - выполнять количественные расчеты состава вещества по результатам измерений; - соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории - 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	подготовки сырья и продуктов; - возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; - требования к личной гигиене персонала при подготовке - производственного инвентаря и кухонной посуды; - видов, назначения, правил применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; - правила утилизации отходов; - видов, назначения упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; - видов, назначения правил эксплуатации оборудования для упаковки; - способов и правил комплектования, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - основных понятий и законов химии; - теоретических основ органической, физической, коллоидной химии; - понятия химической кинетики и катализа; - классификации химических реакций и закономерности их протекания; - обратимых и необратимых химических реакций, химического равновесия, смещения химического равновесия под действием различных факторов; - окислительно-восстановительных реакций, реакции ионного обмена; - гидролиза солей, диссоциации электролитов в водных растворах, понятия о сильных и слабых электролитах; - теплового эффекта химических реакций, термохимических уравнений; - характеристик различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции; - свойств растворов и коллоидных систем	

	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 - проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования - 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 и условий труда, в том числе оценивать условия труда и уровень травмобезопасности; - проводить вводный инструктаж подчиненных работников персонала, инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем	высокомолекулярных соединений; - дисперсных и коллоидных систем пищевых продуктов; - роли и характеристики поверхностных явлений в природных и технологических процессах; - основ аналитической химии; - основных методов классического количественного и физико-химического анализа; - назначения и правил использования лабораторного оборудования и аппаратуры; - методов и техники выполнения химических анализов; - приемов безопасной работы в химической лаборатории; - классификации, основных технических характеристик, назначения, принципов действия, особенностей устройства, правил безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования; - принципов организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации; - прогрессивных способов организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования; - правил выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; - методики расчета производительности технологического оборудования; - способов организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции;	

	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 выполнения и условия хранения;	- правил электробезопасности, пожарной безопасности; - правил охраны труда в организациях питания; - системы управления охраной труда организации; - законов и иных нормативных правовых актов, содержащих государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации; - обязанностей работников в области охраны труда; - фактического или потенциального последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда; - возможных последствий несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом); - порядка и периодичности инструктирования подчиненных работников (персонала); - порядка хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты;	
ПК 5.2	- выполнять и контролировать приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - организовывать их хранение до момента использования; - выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил; - распознавать недоброкачественные продукты; - контролировать, осуществлять выбор, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав	- процессов приготовления, хранения и презентации отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - ассортимента, рецептуры, пищевой ценности, требований к качеству, методов приготовления, назначения отделочных полуфабрикатов; - температурного, временного режима и правил приготовления отделочных полуфабрикатов; - видов, назначения и правил безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении отделочных полуфабрикатов; - норм взаимозаменяемости сырья и продуктов; - ассортимента, характеристики, правил	- выполнения приготовления и хранения отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

	отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой; - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; - использовать региональные, сезонные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов; - контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления отделочных полуфабрикатов; - контролировать ротацию продуктов; - оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления отделочных полуфабрикатов; - контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП); - контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов; - контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления отделочных полуфабрикатов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа; - контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; - соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления;	применения, норм закладки ароматических, красящих веществ; - требований к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов; - видов, типов и классов организаций общественного питания; - рынка ресторанных услуг, специальных видов услуг; - подготовки залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания; - правил накрытия столов скатертями, приемов полировки посуды и приборов; - приемов складывания салфеток; - правил личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию; - ассортимента, назначения, характеристики столовой посуды, приборов, стекла; - сервировки столов, современных направлений сервировки; - обслуживания потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов; - использования в процессе обслуживания инвентаря, весоизмерительного и торгово-технологического оборудования; - приветствия и размещения гостей за столом; - правил оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет; - правил и техники подачи алкогольных и безалкогольных напитков; - способов подачи блюд; - очередности и техники подачи блюд и напитков; - кулинарной характеристики блюд, смешанных и горячих напитков, коктейлей; - правил сочетаемости напитков и блюд; - требований к качеству, температуре подачи блюд и напитков; - способов замены использованной посуды и приборов;	

	- изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода отделочных полуфабрикатов; - определять степень готовности отделочных полуфабрикатов на различных этапах приготовления; - доводить отделочные полуфабрикаты до определенного вкуса, консистенции (текстуры); - соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов; - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов с учетом норм взаимозаменяемости; - выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду; - проверять качество готовых отделочных полуфабрикатов перед использованием; - контролировать, организовывать хранение отделочных полуфабрикатов с учетом требований по безопасности, соблюдения режима хранения - выполнения всех видов работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию; - встречи, приветствия, размещения гостей, подачи меню; - приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания; - рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказа; - подачи блюд и напитков разными способами; - расчета с потребителями; обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания; - - выполнять подготовку залов к обслуживанию в	- правил культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями; - информационного обеспечения услуг общественного питания; - правил составления и оформления меню; - обслуживания массовых банкетных мероприятий и приемов;	

	соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания; - подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях; - 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; - и передавать заказ на производство, в бар, в буфет; - подавать алкогольные и безалкогольные напитки, блюда различными способами; - соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков; - требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков; - разрабатывать различные виды меню, в том числе план-меню структурного подразделения; - заменять использованную посуду и приборы; - составлять и оформлять меню; - обслуживать массовые банкетные мероприятия и приемы; - обслуживать иностранных туристов; - эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания; - осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами; - предоставлять счет и производить расчет с потребителями; - соблюдать правила ресторанного этикета; - производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета;		

	- изготавливать смешанные, горячие напитки, коктейли;		
ПК 5.3	- выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - организовывать их хранение до момента использования; - - выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил; - распознавать недоброкачественные продукты; - контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и праздничного хлеба в соответствии с рецептурой; - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; - использовать региональные, сезонные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; - контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов; - контролировать ротацию продуктов; - оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;	- процессов приготовления, творческого оформления, подготовки к презентации и реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - ассортимента, рецептуры, пищевой ценности, требований к качеству, методы приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания; - температурного, временного режима и правил приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; - видов, назначения и правил безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; - норм взаимозаменяемости сырья и продуктов; - ассортимента, характеристики, правил применения, норм закладки ароматических, красящих веществ; - техники порционирования, вариантов оформления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента для подачи; - видов, назначения столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; - методов сервировки и подачи хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; - требований к безопасности хранения хлебобулочных	- приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и использованию хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, обеспечения режима ресурсосбережения и безопасности готовой продукции;

	- контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП); - контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов; - контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа; - контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; - соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; - изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; - доводить тесто до определенной консистенции; - определять степень готовности хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; - владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования хлебобулочных изделий и праздничного хлеба вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки,	изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; - правил маркирования упакованных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;	

	отделки, сервировки готовых изделий; - соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости; - выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду; - проверять качество готовых хлебобулочных изделий и праздничного хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос; - порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать хлебобулочные изделия и праздничный хлеб с учетом требований по безопасности готовой продукции; - контролировать выход хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании); - контролировать, организовывать хранение хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом требований по безопасности; - контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать хлебобулочные изделия и праздничный хлеб на вынос и для транспортирования; - рассчитывать стоимость хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; - поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией,		

	консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;		
ПК 5.4	- выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - организовывать их хранение до момента использования; - выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил; - распознавать недоброкачественные продукты; - контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой; - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; - использовать региональные, сезонные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; - контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов; - контролировать ротацию продуктов; - оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления мучных	- процессов приготовления, творческого оформления, подготовки к презентации и реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - ассортимента, рецептуры, пищевой ценности, требований к качеству, методов приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания; - температурного, временного режима и правил приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; - видов, назначения и правил безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; - норм взаимозаменяемости сырья и продуктов; - ассортимента, характеристики, правил применения, норм закладки ароматических, красящих веществ; - техники порционирования, вариантов оформления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для подачи; - видов, назначения столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; - методов сервировки и подачи мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; - требований к безопасности хранения мучных	- выполнения приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

	кондитерских изделий сложного ассортимента; - контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП); - контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов; - контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа; - контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; - соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки мучных кондитерских изделий сложного ассортимента сложного ассортимента; - изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; - доводить тесто до определенной консистенции; - определять степень готовности мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; - владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования мучных кондитерских изделий вручную и с помощью средств	кондитерских изделий сложного ассортимента; - правил маркирования и упаковывания; - основных понятий и терминов микробиологии; - классификации микроорганизмов; - морфологии и физиологии основных групп микроорганизмов; - генетической и химической основ наследственности и форм изменчивости микроорганизмов; - роли микроорганизмов в круговороте веществ в природе; - характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха; - особенностей сапрофитных и патогенных микроорганизмов; - основных пищевых инфекций и пищевых отравлений; - микробиологии основных пищевых продуктов; - основных пищевых инфекций и пищевых отравлений; - возможных источников микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции; - методов предотвращения порчи сырья и готовой продукции; - правил личной гигиены работников организации питания; - классификации моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; - правил проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации; - схемы микробиологического контроля; - пищевых веществ и их значение для организма человека; - суточной нормы потребности человека в питательных веществах; - норм и принципов рационального сбалансированного питания для различных групп населения;	

	малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий; - соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости; - выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду; - проверять качество готовых мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос; - порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать мучные кондитерские изделия с учетом требований по безопасности готовой продукции; - контролировать выход мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании); - контролировать, организовывать хранение мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом требований по безопасности; - контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать мучные кондитерские изделия на вынос и для транспортирования; - рассчитывать стоимость мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; - поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией,	- назначения диетического (лечебного) питания, характеристики диет; - методики составления рационов питания;	

	консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий сложного ассортимента - использовать лабораторное оборудование; - определять основные группы микроорганизмов; - проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам; - обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления; - реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; - обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами; - производить санитарную обработку оборудования и инвентаря; - осуществлять микробиологический контроль пищевого производства; - проводить органолептическую оценку качества и безопасности пищевого сырья и продуктов; - рассчитывать энергетическую ценность блюд; - составлять рационы питания для различных категорий потребителей, в том числе для различных диет с учетом индивидуальных особенностей человека;		
ПК 5.5	- выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;	- процессов приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - ассортимента, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания;	- выполнять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

	- организовывать их хранение до момента использования; - выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил; - распознавать недоброкачественные продукты; - контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой; - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; - использовать региональные, сезонные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; - контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов; - контролировать ротацию продуктов; - оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; - контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП); - контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов; - контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и	- температурного, временного режима и правил приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; - видов, назначения и правил безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; - норм взаимозаменяемости сырья и продуктов; - ассортимента, характеристики, правил применения, норм закладки ароматических, красящих веществ; - техники порционирования, вариантов оформления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для подачи; - видов, назначения столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; - методов сервировки и подачи мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; - требований к безопасности хранения мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; - правил маркирования упакованных мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;	

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

	- проверять качество готовых мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос; - порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать мучные кондитерские изделия с учетом требований по безопасности готовой продукции; - контролировать выход мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании); - контролировать, организовывать хранение мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом требований по безопасности; - контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать мучные кондитерские изделия на вынос и для транспортирования; - рассчитывать стоимость мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; - поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;		
ПК 5.6	- выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей; - подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции; - соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов;	- процессов разработки, адаптации рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей; - наиболее актуальных в регионов традиционных и инновационных методов, техники приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - новых высокотехнологичных продуктов и инновационных способов приготовления;	- выполнения разработки, адаптации рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей; - ведения расчетов, оформления результатов проработки;

	- выбирать форму, текстуру хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных, с учетом способа последующей термической обработки; - комбинировать разные методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции; - проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; - изменять рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания; - рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении; - оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; - представлять результат проработки (готовые хлебобулочные, мучные кондитерские изделия, разработанную документацию) руководству; - проводить мастер-класс для представления;	- современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения; - принципов, вариантов сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; - правил организации проработки рецептур; - правил, методик расчета количества сырья и продуктов, выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - правил оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; - правил расчета себестоимости;	

1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№ № п/п	Дополнительные профессиональные компетенции	Дополнительные знания, умения, навыки	№, наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
1	ПК 5.1	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов,	Тема 1.2. Организация рабочих мест пекаря и кондитера в цехах	2	Подготовка специалистов по запросу работодателей согласно оснащения предприятий технологически

		весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;			м оборудованием
2		ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;	Тема 1.4. Ресурсное обеспечение в соответствии с планом работ	2	Подготовка специалистов по запросу работодателей согласно технологической документации предприятий
3		ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;	Тема 1.5. Характеристика основных продуктов и дополнительных	2	Подготовка специалистов по запросу работодателей согласно стандартам предприятий
4	ПК 5.2.	правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства при приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;	Тема 1.6. Пищевые смеси промышленного производства	2	Подготовка специалистов по запросу работодателей согласно используемого в предприятиях современного сырья
5	ПК 5.4.	актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;	Тема 1.7. Правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных	4	Подготовка специалистов по запросу работодателей согласно используемого в предприятиях современного сырья
6	ПК 5.4.	актуальные направления в области приготовления хлебобулочных,	Тема 1.14. Технология приготовления: кремы заварные из молочных	2	Подготовка специалистов по запросу работодателей согласно

		мучных кондитерских изделий;	продуктов, комбинированные		стандартам предприятия на продукцию
7	ПК 5.4.	приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;	Тема 1.15. Технология приготовления: шоколад, шоколадные конфеты, глазури, муссы	8	Подготовка специалистов по запросу работодателей согласно стандартам предприятия на продукцию
8	ПК 5.4.	приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;	Тема 1.16. Технология приготовления: карамель, марципан, мастика и пр.	2	Подготовка специалистов по запросу работодателей согласно стандартам предприятия на продукцию
9	ПК 5.5.	приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;	Тема 2.14. Классификация праздничных тортов	2	Подготовка специалистов по запросу работодателей согласно стандартам предприятия на продукцию

10	ПК 5.5.	приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;	Тема 2.15. Способы и приемы отделки праздничных тортов	2	Подготовка специалистов по запросу работодателей согласно стандартам предприятия на продукцию
11	ПК 5.5.	приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;	Тема 2.16 Технология приготовления праздничных тортов	2	Подготовка специалистов по запросу работодателей согласно стандартам предприятия на продукцию
12	ПК 5.5.	приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;	Тема 2.17. Технология приготовления современных тортов	8	Подготовка специалистов по запросу работодателей согласно стандартам предприятия на продукцию
13	ПК 5.5.	приготовлении различными методами, творческом	Тема 2.18. Классификация праздничных и	8	Подготовка специалистов по запросу работодателей

		оформлении, эстетичной подаче хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;	мелкоштучных пирожных		согласно стандартам предприятия на продукцию
14	ПК 5.5.	приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;	Тема 2.19. Технология приготовления и варианты оформления: брауни, бискотти, макарони, меренги	2	Подготовка специалистов по запросу работодателей согласно стандартам предприятия на продукцию

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	**Объем в часах**	**В т.ч. в форме практической подготовки**
Учебные занятия	118	118
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	14	-
Практика, в т.ч.:	180	180
учебная	36	36
производственная	144	144
Промежуточная аттестация, в том числе: МДК 05.01 в форме дифференцированного зачета МДК 05.02 в форме экзамена	 2 6	 2 6
Всего	**320**	**320**

2.2. Структура профессионального модуля

Код ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Обучение по МДК, в т.ч.:	Практ. и лаб. занятия	Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация	Учебная практика	Производственная практика
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
МДК.05.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента		32	14	28	14	-	**2**	2		
ПК 5.1 – 5.6 ОК 01-07, ОК 09.	Раздел 1. Организация процесса приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	32	14	28	14	-	**2**	2		
МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента		108	70	90	70	-	12	6		
ПК 5.1 – 5.6 ОК 01-07, ОК 09.	Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	108	70	90	70	-	12	6		
	Учебная практика	36						6	72	
	Производственная практика	144						6		144
	Промежуточная аттестация	20								
	Всего:	**320**	**320**	**128**	**30**	**-**	4	**20**	**72**	**144**

2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся		Домашнее задание	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	**2**			**3**	
МДК05.01. Организация процесса приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента				**32**	
Раздел 1. Организация процесса приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента				**14/14**	
Тема 1.1. Организация технологического процесса приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	*Содержание*			**1**	
	1	Организация и техническое оснащение работ на различных участках кондитерского цеха. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Санитарно-гигиенические требования к организации технологического процесса хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	О-15 стр 109-117	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 5.1
Тема 1.2. Организация рабочих мест пекаря и кондитера в цехах		Организация рабочих мест пекаря в пекарском цехе, организация рабочих мест кондитера в кондитерском цехе. Санитарно-гигиенические требования к изготовлению и реализации кремовых изделий. Санитарно-гигиенические требования к выполнению работ в кондитерском цехе. Система ХАССП, как условие обеспечения безопасности продукции и услуг в организациях питания	О-15 стр 109-117		ОК 01-07, ОК 09 ПК 5.1
Тема 1.3. Хранение сырья, материалов,	*Содержание*			**1**	
	2	Правила организации хранения кондитерского сырья и материалов, полуфабрикатов в цехе. Правила утилизации отходов. Правила	О-15 стр 42-43		

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся		Домашнее задание	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	**2**			**3**	
полуфабрикатов, готовых изделий **Тема 1.4.** Ресурсное обеспечение в соответствии с планом работ		хранения готовых блюд. Правила маркирования упакованных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, правила заполнения этикеток		1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 5.1
		Нормативные и технологические документы необходимые для организации технологического процесса изготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента. Актуальные направления в изготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента. Правила составления заявки на сырье, пищевые продукты, расходные материалы в соответствии с заказом	О-15 стр 62-65		ОК 01-07, ОК 09 ПК 5.1
Тема 1.5. Характеристика основных продуктов и дополнительных	*Содержание*			**1**	
	3	Классификация сырья по его назначению. Сырье для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: основное и дополнительное. Влияние различных видов сырья на технологических процесс приготовления. Виды сырья и его характеристика, нормативная документация. Подготовка сырья к кондитерскому производству. Правила хранения на производстве	О-1стр 75-76 76-112	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 5.2
Тема 1.6. Пищевые смеси промышленного производства	*Содержание*			**1**	
	4	Назначение, виды пищевых смесей промышленного производства. Способы подготовки и использования в кондитерском производстве для оптимизации технологического процесса, и удешевления стоимости. Правила хранения	О-1 стр 112-113	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 5.2
Тема 1.7.	*Содержание*			**1**	

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся		Домашнее задание	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	**2**			**3**	
Правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Правила взаимозаменяемости сырья	5	Правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Принципы сочетания. Взаимозаменяемость сырья. Нормативные технологические документы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Качество и безопасность сырья	О-1 стр 114-116-119	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 5.2
Тема 1.8. Классификация, ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Технологическая документация	*Содержание*			**1**	
	6	Классификация, ассортимент и общая характеристика в зависимости от используемого сырья и метода приготовления. Основные принципы формирования ассортимента в организация различного типа, направлений специализации. Технологическая документация, порядок ее разработки. Адаптация рецептур. Нормативно-технологическая документация кондитера: справочник кондитера, сборники рецептур, стандарты, порядок их использования. Учетно-отчетная документация, порядок ее оформления	О-5 стр 179-180 О-1 стр 7-10	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 5.2
	Практические занятия			**6**	
	7	Расчет количества и взаимозаменяемость сырья при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	МУ к ПЗ №1	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 5.2
	8			1	
	9	Разработка технологических карт по различным источникам	МУ к ПЗ №2	1	
	10			1	
	11	Составление сырьевых ведомостей для сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов	МУ к ПЗ №3	1	
	12			1	

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся		Домашнее задание	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	**2**			**3**	
Тема 1.9. Физическо-химические процессы	*Содержание*			**1**	
	13	Физико-химические процессы, влияющие на формирование качества. Структура теста. Процессы, происходящие при образовании теста. Влияние основных технологических параметров. Влияние компонентов рецептуры на процесс тестообразования	О-1 стр 254-255 ИР	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 5.2
		Методика расчета муки, воды, упека, припека и выхода готовых изделий при приготовлении сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба			
	Практические занятия			6	
	14	Расчет количества муки с учетом влажности при приготовлении сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба	МУ к ПЗ №4	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 5.2
	15			1	
	16	Расчет количества воды при приготовлении сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба	МУ к ПЗ №5	1	
	17			1	
	18	Расчет упека и при приготовлении сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба	МУ к ПЗ №6	1	
	19			1	
Тема 1.10. Оценка качества хлебобулочных и мучных кондитерских изделий	*Содержание*			**1**	
	20	Оценка качества хлебобулочных и мучных кондитерских изделий. Технохимический контроль. Органолептический контроль.	О-1 стр 245-246 369-370	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 5.2
					ОК 01-07, ОК 09 ПК 5.2
Тема 1.11.	*Содержание*			**1**	

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся		Домашнее задание	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	**2**			**3**	
Хранение хлебобулочных и мучных кондитерских изделий	21	Изменение качества изделий при хранении. Условия хранения. Сроки реализации изделий. Требования к упаковке (на вынос), подготовка к транспортированию	О-1 стр 370-371	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 5.2
Тема 1.12. Приготовление отделочных полуфабрикатов	*Содержание*			**1**	
	22	Классификация, виды, технологический процесс приготовления и использование отделочных полуфабрикатов. Оценка качества и хранение готовых отделочных полуфабрикатов	О-1 стр 121-122, 176-178	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 5.2
Тема 1.13. Технология приготовления: кремы сливочные, белковые	*Содержание*			1	
	23	Классификация в зависимости от используемого сырья и дополнительных ингредиентов. Ассортимент, рецептура, правила и режим приготовления. Требования к качеству	О-1 стр 138-148	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 5.2
Тема 1.14. Технология приготовления: кремы заварные из молочных продуктов, комбинированные	*Содержание*			1	
	24	Классификация в зависимости от используемого сырья и дополнительных ингредиентов. Ассортимент, рецептура, правила и режим приготовления. Требования к качеству	О-1 стр 148-158	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 5.2
Тема 1.15. Технология приготовления: шоколад, шоколадные конфеты, глазури, муссы	*Содержание*			1	
	25	Методы темперирования шоколада. Изготовление украшений, шоколадных конфет, глазури. Приготовление муссов. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Требования к качеству	О-1 стр 135-138, 158-159	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 5.4

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся		Домашнее задание	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	**2**			**3**	
Тема 1.16. Технология приготовления: карамель, марципан, мастика и пр.	*Содержание*			1	
	26	Виды, правила и режим уваривания карамели, украшения, использования. Требования к качеству. Условия и сроки хранения Ассортимент, рецептура, правила и режим приготовления марципана и мастики. Требования к качеству	О-1 стр 159-163 163-169	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 5.4
	Содержание			**2**	
	27	Методика расчета сырья для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов	МУ к ПЗ №7	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 5.4
	28			1	
Примерная тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 1 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента. 5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. 6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.				**2**	
Дифференцированный зачет				**2**	
МДК05.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента				**108**	
Раздел 2.					

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся		Домашнее задание	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	**2**			**3**	
Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента				**20/70**	
Тема 2.1. Приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба	*Содержание учебного материала*			**1**	
	1	Ассортимент сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Виды теста, технология приготовления теста из различных видов муки: на дрожжах, закваске, безопарный, опарный, с одсдобкой, дрожжевое слоеное, пресное для отделки. Оценка качества теста, выявление дефектов и способы их устранения	О-1 стр 179-195	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 5.3
Тема 2.2. Современные технологии приготовления теста и полуфабрикатов из него	*Содержание учебного материала*			**1**	
	2	Виды и характеристика современных технологий: ускоренный способ приготовления, интенсивная холодная технология приготовления теста, технология замораживания тестовых полуфабрикатов, полуфабрикаты высокой степени готовности	О-1 стр 195-199	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 5.3
Тема 2.3. Технология приготовления разных типов сдобных хлебобулочных изделий: мелкоштучные.	*Содержание учебного материала*			**1**	
	3	Ассортимент, рецептура, технология приготовления, способы формования, техника и варианты оформления, температурный режим выпечки. Органолептические способы определения степени готовности. Оценка качества. Способы подачи. Требования к упаковке (на вынос), подготовка к транспортировке. Условия и сроки хранения	О-1 стр 202-214	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 5.3
Тема 2.4. Технология приготовления разных типов сдобных	*Содержание учебного материала*			**2**	
	4	Ассортимент, рецептура, технология приготовления, способы формования, техника и варианты оформления, температурный режим выпечки.	О-1 стр 214-233	1	ОК 01-07, ОК 09

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся		Домашнее задание	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	**2**			**3**	
хлебобулочных изделий: праздничные пироги, кулебяки, рыбники.		Органолептические способы определения степени готовности. Оценка качества. Способы подачи. Требования к упаковке (на вынос), подготовка к транспортировке. Условия и сроки хранения.			ПК 5.3
Тема 2.5. Технология приготовления разных типов праздничного хлеба: караваи, калачи, куличи пасхальные.	*Содержание учебного материала*			**1**	
	5	Ассортимент, рецептура, технология приготовления, способы формования, техника и варианты оформления, температурный режим выпечки. Органолептические способы определения степени готовности. Оценка качества. Способы подачи. Требования к упаковке (на вынос), подготовка к транспортировке. Условия и сроки хранения	О-1 стр 233-247	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 5.3
Тема 2.6. Приготовление, оформление и реализация мучных кондитерских изделий.	*Содержание учебного материала*			**1**	
	6	Ассортимент, и технологический процесс приготовления выпеченных полуфабрикатов. Актуальные направления в приготовлении мучных кондитерских изделий	О-1 стр 249-254	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 5.3
Тема 2.7. Технологический процесс приготовления выпеченных полуфабрикатов: бисквитного, вафельного	*Содержание учебного материала*			**1**	
	7	Классификация бездрожжевого теста и способы его разрыхления. Ассортимент и технологический процесс приготовления различных видов теста. Органолептическая оценка качества выпеченных полуфабрикатов и их хранение	О-1 стр 255-272	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 5.4
Тема 2.8.	*Содержание учебного материала*			**2**	

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся		Домашнее задание	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	**2**			**3**	
Технологический процесс приготовления выпеченных полуфабрикатов: песочного, воздушного	8	Классификация бездрожжевого теста и способы его разрыхления. Ассортимент и технологический процесс приготовления различных видов теста. Органолептическая оценка качества выпеченных полуфабрикатов и их хранение	О-1 стр 255-272	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 5.4
Тема 2.9. Технологический процесс приготовления выпеченных полуфабрикатов: заварного, блинчатого	*Содержание учебного материала*			**1**	
	9	Классификация бездрожжевого теста и способы его разрыхления. Ассортимент и технологический процесс приготовления различных видов теста. Органолептическая оценка качества выпеченных полуфабрикатов и их хранение	О-1 стр 274-282, 287-292	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 5.4
Тема 2.10. Технологический процесс приготовления выпеченных полуфабрикатов: миндального, слоеного	*Содержание учебного материала*			**1**	
	10	Классификация бездрожжевого теста и способы его разрыхления. Ассортимент и технологический процесс приготовления различных видов теста. Органолептическая оценка качества выпеченных полуфабрикатов и их хранение	О-1 стр 274-282, 287-292	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 5.4
Тема 2.11. Технологический процесс приготовления	*Содержание учебного материала*			**1**	
	11	Классификация бездрожжевого теста и способы его разрыхления.	О-1 стр	1	ОК 01-07, ОК 09

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся		Домашнее задание	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	**2**			**3**	
выпеченных полуфабрикатов: пряничного, крошкового		Ассортимент и технологический процесс приготовления различных видов теста. Органолептическая оценка качества выпеченных полуфабрикатов и их хранение	282-287, 292-295		ПК 5.4
Тема 2.12. Технологический процесс приготовления выпеченных полуфабрикатов: сахарного и тюлипного	*Содержание учебного материала*			**1**	
	12	Классификация бездрожжевого теста и способы его разрыхления. Ассортимент и технологический процесс приготовления различных видов теста. Органолептическая оценка качества выпеченных полуфабрикатов и их хранение	О-1 стр 282-287, 292-295	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 5.4
Тема 2.13. Технология приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента из бездрожжевого теста	*Содержание учебного материала*			**1**	
	13	Способы формования штучных и многопорционных изделий, техника и варианты оформления, температурный режим выпечки. Органолептические способы определения готовности. Условия и сроки хранения. Способы подачи. Требования к упаковке (на вынос), подготовка к транспортированию.	ИР	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 5.4
Тема 2.14. Классификация праздничных тортов	*Содержание учебного материала*			**1**	
	14	Ассортимент и классификация, форма, размер, масса тортов и пирожных в том числе фирменные, авторские, региональные. Основные процессы приготовления тортов и пирожных.	О-1 стр 326-329 О-10 стр 273-275	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 5.5
Тема 2.15.	*Содержание учебного материала*			**1**	
	15	Правила монтажа праздничных тортов.	О-1 стр	1	

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся		Домашнее задание	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	**2**			**3**	
Способы и приемы отделки праздничных тортов		Способы и приемы отделки праздничных тортов	330-343		ОК 01-07, ОК 09 ПК 5.5
Тема 2.16 Технология приготовления праздничных тортов	*Содержание учебного материала*			**1**	
	16	Особенности в приготовлении и оформлении праздничных тортов. Правила выбора и варианты сочетания выпеченных и отделочных полуфабрикатов. Оценка качества. Способы подачи. Требования к упаковке (на вынос), подготовка к транспортировке. Условия и сроки хранения	О-1 стр 343-349	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 5.5
Тема 2.17. Технология приготовления современных тортов	*Содержание учебного материала*			**1**	
	17	Рецептура и технология приготовления детских, юбилейных и корпоративных праздничных тортов. Оценка качества. Способы подачи. Требования к упаковке (на вынос), подготовка к транспортировке. Условия и сроки хранения	О-1 стр 349-368	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 5.5
Тема 2.18. Классификация праздничных и мелкоштучных пирожных	*Содержание учебного материала*			**1**	
	18	Ассортимент и классификация, форма, размер, масса пирожных в том числе фирменные, авторские, региональные. Рецептура, основные процессы. Правила выбора, варианты сочетания выпеченных и отделочных полуфабрикатов. Оценка качества и подготовка к реализации.	О-1 стр 326-329 О-10 стр 273-275	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 5.5
Тема 2.19.	*Содержание учебного материала*			**1**	

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся		Домашнее задание	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2			3	
Технология приготовления и варианты оформления: брауни, бискотти, макарони, меренги	19	Ассортимент, рецептура и технология приготовления. Правила выбора, варианты сочетания выпеченных и отделочных полуфабрикатов. Оценка качества и подготовка к реализации.	О-1 стр 305-308		ОК 01-07, ОК 09 ПК 5.5
		Ассортимент, рецептура и технология приготовления. Правила выбора, варианты сочетания выпеченных и отделочных полуфабрикатов. Оценка качества и подготовка к реализации.	О-1 стр 308-313		ОК 01-07, ОК 09 ПК 5.5
Тема 2.21. Технология приготовления и варианты оформления: печенье, кексы, корзиночки, флорентины	*Содержание учебного материала*				
		Ассортимент, рецептура и технология приготовления. Правила выбора, варианты сочетания выпеченных и отделочных полуфабрикатов. Оценка качества и подготовка к реализации	О-1 стр 313-316		ОК 01-07, ОК 09 ПК 5.5
	Практические занятия		МУ к ПЗ	1	ОК 01-07, ОК 09
	20	Рассчитать необходимое количество сырья для приготовления десерта с соусом		1	
	21				
	22	Разработать технико-технологическую карту для приготовления пастилажа		1	
	23			1	
	Лабораторные занятия				ПК 5.5
	24 25 26 27 28 29	Приготовление шоколадных конфет, батончиков с двумя начинками	МУ к ЛЗ №1	6	ОК 01-07, ОК 09 ПК 5.3

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся		Домашнее задание	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2			3	
	30 31 32 33 34 35	Приготовление выпеченных полуфабрикатов: бисквитное, заварное , песочное тесто и изделие из него	МУ к ЛЗ №2	6	ОК 01-07, ОК 09 ПК 5.3
	36 37 38 39 40 41	Приготовление выпеченных полуфабрикатов: бисквитное тесто и изделие из него	МУ к ЛЗ №3	6	ОК 01-07, ОК 09 ПК 5.3
	42 43 44 45 46 47	Приготовление выпеченных полуфабрикатов: заварное и изделие из него	МУ к ЛЗ №4	6	ОК 01-07, ОК 09 ПК 5.3
	48 49 50 51 52 53	Приготовление выпеченных полуфабрикатов: песочное тесто и изделие из него	МУ к ЛЗ №5	6	ОК 01-07, ОК 09 ПК 5.3

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся		Домашнее задание	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2			3	
	54 55 56 57 58 59	Приготовление выпечных полуфабрикатов: пресное сдобное тесто и изделие из него	МУ к ЛЗ №6	6	ОК 01-07, ОК 09 ПК 5.3
	60 61 62 63 64 65	Приготовление выпечных полуфабрикатов: слоеное пресное тесто и изделие из него	МУ к ЛЗ №7	6	ОК 01-07, ОК 09 ПК 5.3
	66 67 68 69 70 71	Приготовление выпечных полуфабрикатов: воздушное тесто и изделие из него	МУ к ЛЗ №8	6	ОК 01-07, ОК 09 ПК 5.3
	72 73 74 75 76 77	Приготовление выпечных полуфабрикатов: ореховое тесто и изделие из него	МУ к ЛЗ №9	6	ОК 01-07, ОК 09 ПК 5.3
	78 79 80	Приготовление праздничных и мелкоштучных пирожных	МУ к ЛЗ №10	6	ОК 01-07, ОК 09

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся		Домашнее задание	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2			3	
	81 82 83				ПК 5.5
	84 85 86 87 88 89	Приготовление антреме, муссового торта	МУ к ЛЗ №11	6	ОК 01-07, ОК 09 ПК 5.5
Тема 3.28 Технология приготовления и варианты оформления: хлебобулочных и мучных кондитерских изделий Крымской кухни	*Содержание учебного материала*			**2**	
	90	Приготовление национального хлеба и мучных кондитерских изделий народов мира: ассортимент, рецептура, технология приготовления, требования к качеству. Приготовление хлеба и мучных кондитерских изделий русской национальной кухни: ассортимент, рецептура, технология приготовления, требования к качеству	Д-1 стр 250-259	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 5.6
		Хлебобулочные и мучные кондитерские изделия Крымской кухни: ассортимент, пищевая ценность, рецептура, методы и технология приготовления с учетом региональных видов сырья и продуктов. Изделия народов Крыма. Разработка и внедрение брендовых (авторских) хлебобулочных и мучных кондитерских изделий: характеристика, рецептура, отличительные особенности приготовления	Д-2 стр 323-365 366-372		ОК 01-07, ОК 09 ПК 5.6
Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 2 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.				12	

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся	Домашнее задание	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	**2**		**3**	
3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.				
Экзамен			**6**	
Учебная практика			**36**	
	Виды работ			
1. Вводное занятие. 2. Прохождение инструктажей по ТБ и охране труда. 3. Подготовка основного и дополнительного сырья для кондитерского производства. 4. Организация технологического процесса приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента 5. Ознакомление с оборудованием для приготовления хлебобулочных изделий. 6. Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Классификация, ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления. 7. Ресурсное обеспечение работ в кондитерском цехе. 8. Отделочные полуфабрикаты, фарши, начинки, используемых при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий 9. Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий сложного приготовления и праздничного хлеба 10. Приготовление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента. 11. 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. 12. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов с накладной. 13. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки 14. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 15. Изучение методов контроля качества хлебобулочных изделий.			

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся	Домашнее задание	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	**2**		**3**	
16. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных изделий 17. Приготовление, подготовка к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента. 18. Характеристика основных продуктов для приготовления муссовых тортов, антреме, десертов с соусом, птифур на основе фруктовых или ягодных пюре. 19. Методы приготовления муссовых тортов, антреме, десертов с соусом, птифур на основе фруктового и ягодного пюре				
Производственная практика (концентрированная)			**108**	
	Виды работ			
1. Вводное занятие. 2. Прохождение инструктажей по ТБ и охране труда. 3. Подготовка основного и дополнительного сырья для кондитерского производства. 4. Ассортимент муссовых тортов, антреме. 5. Ассортимент десертов с соусом, птифур. 6. Органолептические способы определения степени готовности и качества тортов, антреме, десертов с соусом, птифур. 7. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, его безопасное использование. 8. Современные технологии приготовления конфет погружным способом. 9. Современные технологии приготовления корпусных конфет. 10. Современные технологии приготовления нарезных конфет. 11. Технология приготовления сложных композиций из шоколада. 12. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, его безопасное использование. 13. Способы и правила темперирования шоколада. 14. Технология приготовление сложных изделий из карамели. 15. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, его безопасное использование. 16. Технология приготовление сложных изделий из марципана, мастики. 17. Технология приготовления маршмеллоу. 18. Технология приготовления пастилажа.				
Всего		**320**		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинеты: технологии кулинарного и кондитерского производства, кабинеты технического оснащения кулинарного и кондитерского производства, технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Лаборатории: Учебный кондитерский цех, оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Мастерские и зоны по видам работ: учебно-производственная зона «Комплектование заказов», учебно-производственная зона «Пекарь», оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Оснащенные базы практики (мастерские/зоны по видам работ), оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Бочкарева, Н. А. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учебное пособие для СПО / Н. А. Бочкарева. — 2-е изд. — Саратов: Профобразование, 2024. — 334 c. — ISBN 978-5-4488-1068-8. — Текст: электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART: [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/135501.html

2. Васюкова, А. Т., Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий + еПриложение : учебник / А. Т. Васюкова. — Москва: КноРус, 2024. — 247 с. — ISBN 978-5-406-12865-7. — URL: https://book.ru/book/952985 — Текст: электронный.

3. Качмазов, Г. С. Дрожжи бродильных производств. Практическое руководство: учебное пособие / Г. С. Качмазов. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 224 с. — ISBN 978-5-8114-1343-0. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/211007

4. Рензяева, Т. В. Технология кондитерских изделий / Т. В. Рензяева, Г. И. Назимова, А. С. Марков. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 156 с. — ISBN 978-5-507-44337-6. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/220502

5. Скобельская, З. Г. Технология кондитерских изделий. Расчет рецептур / З. Г. Скобельская. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2023. — 84 с. — ISBN 978-5-507-45902-5. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/291203

6. Скобельская, З. Г. Технология производства сахарных кондитерских изделий / З. Г. Скобельская, Г. Н. Горячева. — 5-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2023. — 428 с. — ISBN 978-5-507-47108-9. — Текст: электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/328556

3.2.2. Дополнительные источники

1. 2. Ермилова С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / С.В.Ермилова. – 5-е изд., стер. – Москва.: Издательский центр «Академия», 2020. – 336с., [16] с цв. ил. □текст непосредственный□.

2. Бурчакова И.Ю., Ермилова С.В. Организация процесса приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. [Текст]/И.Ю.Бурчакова , С.В Ермилова– М.: Издательский центр «Академия», 2018,-384с.

3. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для нач. проф. образования: учебное пособие для сред. проф. образования/Н.Г.

Бутейкис, А.А.Жукова.– Москва.: Издательский центр «Академия», 2013- 302с. [текст непосредственный].

4. Кузнецова Л.С. Технология производства мучных кондитерских изделий. Учебник для студ. учреждений сред.проф.образования/ Л.С.Кузнецова, М.Ю.Сиданова – 8-е изд., доп. – Москва.: Издательский центр «Академия», 2014-400с. [текст непосредственный].

5. Пальчук М.И. Царская кухня Ливадийского дворца: Справочно-методическое пособие. — Симферополь: НАТА, 2007. — 164 с. (100+ЭР)

6. Радченко Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник. – М.: КНОРУС, 2016. – 328 с. – (Начальное и среднее профессиональное образование).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоенности компетенций)	Формы контроля и методы оценки
ПК 5.1 ОК 01-07, ОК 09	– Подготавливает рабочие места, оборудование, сырье, материалы для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; – Выполняет требования персональной гигиены системы ХАССП и требования безопасности при приготовлении полуфабрикатов; – обеспечивает технологическим оборудованием и производственным инвентарем, посудой в соответствии с видом выполняемых работ; – размещает оборудование, инвентарь, посуду, инструменты, сырье, материалы на рабочем месте для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; – оценивает соответствие качества и безопасности сырья, продуктов, материалов требованиям регламентов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; – устанавливает температурный режим, товарное соседство в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования; – выбирает технологическое оборудование и производственный инвентарь, посуду в соответствии с правилами их безопасной эксплуатации; – соблюдает нормы энергосбережения при работе с оборудованием для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; – проводит маркировку ингредиентов для	тестирование, экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике – соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)

	приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; – соблюдает правила утилизации непищевых отходов; – соответствует времени выполнения работ установленным нормативам приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	
ПК 5.2 ОК 01-07, ОК 09	– приготавливает, хранение и презентацию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; – выполняет требования персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов; – соблюдает способы и техники для приготовления и хранения отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; – подготавливает рабочие места; – соблюдает температурный режим приготовления и хранения отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; – соблюдает стандарты чистоты, требования охраны труда и техники безопасности; – выявляет дефекты и определяет способы их устранения; – соответствует потерям действующих на предприятии норм; – соответствует готовой продукцией (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) установленным требованиям; – обеспечивает посудой для при приготовления и хранения отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; – соблюдает условия и сроки хранения отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом действующих регламентов; – демонстрирует умения пользоваться технологическими картами приготовления отделочных полуфабрикатов для	

	хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; – соответствует времени выполнения работ установленным нормативам; – презентует отделочные полуфабрикаты для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	
ПК 5.3 ОК 01-07, ОК 09	– приготавливает, творчески оформляет, подготавливает к реализации хлебобулочные изделия и праздничный хлеб сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – выполняет требования персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов; – соблюдает способы и техники для приготовления, творческого оформления, реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; подготовку рабочих мест; – выбирает температурный режим при приготовлении, творческом оформлении, подготовке к презентации и реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; – соблюдает стандарты чистоты, требования охраны труда и техники безопасности; – выявляет дефекты и определяет способы их устранения; – соответствует потерям при приготовлении, творческом оформлении, подготовке к презентации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба действующим на предприятии нормам; – соответствует готовой продукцией (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; – обеспечивает посудой для приготовления, творческого оформления, подготовки к презентации и реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – соблюдает условия и сроки хранения хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом действующих регламентов; – соответствует времени выполнения работ установленным нормативам; – демонстрирует умения пользоваться	

	технологическими картами при приготовлении, творческом оформлении, подготовке к презентации и реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; – выполняет презентацию хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента различным категориям потребителей с учетом видов и форм обслуживания	
ПК 5.4 ОК 01-07, ОК 09	– приготавливает, творчески оформляет, подготавливает к реализации мучные кондитерские изделия сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – выполняет требования персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов; – соблюдает способы и техники для приготовления, творческого оформления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; подготовка рабочих мест; – соблюдает температурный режим приготовления, творческого оформления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; – соблюдает стандарты чистоты, требования охраны труда и техники безопасности; – выявляет дефекты и определяет способы их устранения; – соответствует потерям при приготовлении, творческом оформлении, подготовке к презентации и реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента действующим на предприятии нормам; – соответствует готовой продукцией (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) установленным требованиям; – обеспечение посуды для приготовления, творческого оформления, подготовки к презентации и реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; – соблюдает условия и сроки хранения мучных кондитерских изделий с учетом действующих регламентов; – соответствует времени выполнения работ установленным нормативам; – демонстрирует умения пользоваться технологическими картами приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;	

	– выполняет презентацию мучных кондитерских изделий сложного ассортимента различным категориям потребителей с учетом видов и форм обслуживания	
ПК 5.5 ОК 01-07, ОК 09	– приготавливает, творчески оформляет, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – выполняет требования персональной гигиены системы ХАССП и требования безопасности при приготовлении полуфабрикатов; – соблюдает способы и техники для приготовления, творческого оформления, реализации пирожных и тортов сложного ассортимента; подготовка рабочих мест; – выбирает температурный режим при приготовлении, творческом оформлении, – подготавливает к презентации и реализации пирожных и тортов сложного ассортимента; – соблюдает стандарты чистоты, требования охраны труда и техники безопасности; – выявляет дефекты и определяет способы их устранения; – соответствует потерям при приготовлении, творческом оформлении, подготовке к презентации и реализации пирожных и тортов действующим на предприятии нормам; – соответствует готовой продукцией (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; – выбирает посуду для приготовления, творческого оформления, подготовки к презентации и реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – выбирает условия и сроки хранения пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом действующих регламентов; – демонстрирует умения пользоваться технологическими картами при приготовлении, творческом оформлении, подготовке к презентации и реализации пирожных и тортов сложного ассортимента; – соответствует времени выполнения работ установленным нормативам; – выполняет презентацию пирожных и тортов сложного ассортимента различным категориям потребителей с учетом видов и форм обслуживания	

ПК 5.6 ОК 01-07, ОК 09	– разрабатывает, адаптирует рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей; – выбирает рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей; – выбирает продукты, вкусовые, ароматические, красящие вещества для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом требований по безопасности; – обеспечивает дополнительные ингредиенты к виду основного сырья; – соблюдает баланс жировых и вкусовых компонентов; – соответствует времени выполнения работ установленным нормативам; – ведет расчеты с потребителем в соответствии с выполненным заказом; – демонстрирует умения пользоваться технологическими картами при разработке, – хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей; – проводит мастер-классы и презентацию для представления результатов разработки рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей	

ПРИЛОЖЕНИЕ 1.6
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа профессионального модуля
ПМ.06 ОРГАНИЗАЦИЯ И КОНТРОЛЬ ТЕКУЩЕЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПОДЧИНЕННОГО ПЕРСОНАЛА

2026

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», входящей в укрупнённую группу направлений специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Крым «Романовский колледж индустрии гостеприимства».

Разработчики:

Разработчик: Е.А. Попова преподаватель ГБПОУ РК «ЕТСТСО».

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.06 «Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала» рассмотрена на заседании цикловой комиссии направления подготовки «Поварское и кондитерское дело».

Протокол № 10 от 20 мая 2026 г.
Председатель ЦК _____ Е.А.Попова

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.06 «Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала» рекомендована методическим советом ГБПОУ РК «ЕТСТО» при реализации основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

Протокол № 10 от «20» мая 2026г.
Методист _____ И.А.Тимошенко

©) Е.А.Попова – автор-составитель

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 5
1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы 5
1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля 5
1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П .....**Error! Bookmark not defined.**
2. Структура и содержание профессионального модуля.....16
2.1. Трудоемкость освоения модуля 16
2.2. Структура профессионального модуля 17
2.3. Содержание профессионального модуля..... 18
3. Условия реализации профессионального модуля.....27
3.1. Материально-техническое обеспечение 27
3.2. Учебно-методическое обеспечение 27
4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля.....27

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.06 «Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала»

1.1 Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Цель модуля: освоение вида деятельности «Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала».

Профессиональный модуль включен в обязательную часть образовательной программы

1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля

Результаты освоения профессионального модуля соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен

Код ОК, ПК	**Уметь**	**Знать**
ОК 01	- распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; - анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; - определять этапы решения задачи; - выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы - составлять план действия; - определять необходимые ресурсы; - владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; - реализовывать составленный план; - оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника);	- актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; - основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; - алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; - методы работы в профессиональной и смежных сферах; - структуру плана для решения задач; - порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности;
ОК 02	- определять задачи для поиска информации; - определять необходимые источники информации; - планировать процесс поиска; - структурировать получаемую информацию; - выделять наиболее значимое в перечне информации; - оценивать практическую значимость результатов поиска; - оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; - использовать современное программное обеспечение; - использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач;	- номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; - приемы структурирования информации; - формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации; - порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств; - выполнять расчеты с использованием прикладных компьютерных программ; - использовать сеть Интернет и её возможности для организации оперативного обмена информацией; - использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах; - обрабатывать и анализировать информацию с применением программных средств и вычислительной техники; - получать информацию в локальных и глобальных компьютерных сетях; - применять графические редакторы для создания и редактирования изображений; - применять компьютерные программы для поиска информации, составления и оформления документов и презентаций; - базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ (текстовые редакторы, электронные таблицы, системы управления базами данных, графические редакторы, информационно-поисковые системы); - методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации; - общий состав и структуру персональных электронно-вычислительных машин (ЭВМ) и вычислительных систем; - основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности; - основные положения и принципы автоматизированной обработки и передачи информации;

		- основные принципы, методы и свойства информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности;
ОК 03	- определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; - применять современную научную профессиональную терминологию; - определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования; - выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; - презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; - рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; - определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; - презентовать бизнес-идею; - определять источники финансирования;	- содержание актуальной нормативно-правовой документации; - современная научная и профессиональная терминология; - возможные траектории профессионального развития и самообразования; - основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; - правила разработки бизнес-планов; - порядок выстраивания презентации; - кредитные банковские продукты;
ОК 04	- организовывать работу коллектива и команды; - взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности;	- психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности;
ОК 05	- грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе;	- особенности социального и культурного контекста; - правила оформления документов и построения устных сообщений;
ОК 06	- описывать значимость своей профессии; - применять стандарты антикоррупционного поведения; - ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России; - выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем; - пользоваться историческими источниками, научной и учебной литературой, средствами ИКТ; - раскрывать смысл и значение важнейших исторических событий; - обобщать и анализировать особенности исторического и культурного развития России на рубеже XX-XIX вв; - давать оценку историческим событиям и обосновывать свою точку зрения с помощью исторических фактов и собственных аргументов; - демонстрировать гражданско-патриотическую позицию;	- сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; - значимость профессиональной деятельности по профессии; - стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения; - основные периоды государственно-политического развития на рубеже XX-XIX вв., особенности формирования партийно-политической системы России; - итоги «шоковой терапии», проблемы и противоречия становления рыночной экономики, причины и итоги финансовых кризисов 1998, 2008-2009 гг.; - основные этапы эволюции внешней политики России, роль и место России в постсоветском пространстве; - основные тенденции и явления в культуре; роль науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций; - содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов мирового и регионального значения; - необходимости проведения СВО , задачи СВО (денацификация и демилитаризация Украины); - истоки и цели санкционной политики Запада против Российской Федерации;
ОК 07	- соблюдать нормы экологической безопасности; - определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства; - организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона; - пользоваться первичными средствами пожаротушения; - применять правила поведения в чрезвычайных ситуациях природного и техногенного характера и при угрозе террористического акта; - обеспечивать устойчивость объектов экономики; - прогнозировать развитие событий и оценку последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму; - применять правила поведения и действия по сигналам гражданской обороны; - соблюдать нормы экологической безопасности; - определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности; - определять виды Вооруженных Сил, рода войск;	- правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; - основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; - пути обеспечения ресурсосбережения; - принципы бережливого производства; - основные направления изменения климатических условий региона; - основы пожаробезопасности и электробезопасности; - меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах; - способы защиты населения от оружия массового поражения; - 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; - задачи и основные мероприятия гражданской обороны; - основы военной службы и обороны государства; - основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых

	- ориентироваться в воинских званиях военнослужащих Вооруженных Сил Российской Федерации; - владеть общей физической и строевой подготовкой; - пользоваться знаниями в области обязательной подготовки граждан к военной службе; - демонстрировать основы оказания первой доврачебной помощи пострадавшим. - оказывать первую медицинскую помощь в различных ситуациях; - осуществлять профилактику инфекционных заболеваний; - определять показатели здоровья и оценивать физическое состояние; - составлять индивидуальные карты здоровья с режимом дня, графиком питания; - систематизировать и анализировать первичные статистические данные с использованием различных статистических методов; - планировать, организовывать и проводить картирование потоков создания ценности; - использовать эффективные методы для снижения различных видов потерь; - пользоваться инструментами бережливого производства в производственной деятельности предприятия; - определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии; - осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства; - организовывать работу коллектива и команды; - взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности; - соблюдать нормы экологической безопасности; - организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона;	имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО; - организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке; - область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы; - основы оказания первой доврачебной помощи пострадавшим; - общие характеристики поражений организма человека от воздействия опасных факторов; - классификацию и общие признаки инфекционных заболеваний; - основы здорового образа жизни; - содержание и формы бережливого производства; - основы принципы, методы и инструменты бережливого производства; - методы и инструменты построения карты текущих и будущих потоков создания ценности; - основные виды потерь, их источники и способы их устранения, различные виды статистических методов контроля; - система 5С, метод Красных ярлыков, правила построения потоков создания ценности и способы их оптимизации; - инструменты бережливого производства, основы процессного подхода; - психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; - основы проектной деятельности; - правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; - основные направления изменения климатических условий региона; - технологии бережливого производства на предприятиях Крымского региона;
ОК 09	- понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; - участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; - строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; - кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые); - писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы; - в области иностранного языка; - понимать отдельные фразы и наиболее употребительные слова в высказываниях, касающихся важных тем, связанных с профессиональной деятельностью; - понимать, о чем идет речь в простых, четко произнесенных и небольших по объему сообщениях (в т.ч. устных инструкциях); - читать и переводить тексты профессиональной направленности (со словарем); - общаться в простых типичных ситуациях профессиональной деятельности, требующих непосредственного обмена информацией в рамках знакомых тем и видов деятельности; - применять различные формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии; - писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы; - выполнять коммуникацию с клиентом в различных ситуациях (оформление заказа, коррективы заказа, работа с претензиями); - презентовать работы;	- правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; - основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); - лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; - особенности произношения; - правила чтения текстов профессиональной направленности; - правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; - основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); - лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; - особенностей произношения; - правила чтения текстов профессиональной направленности; - 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;

Код ОК, ПК	**Уметь**	**Знать**	**Владеть навыками**
ПК 6.1	- разрабатывать и контролировать ассортимент	- ассортимента кулинарной и кондитерской продукции,	- выполнения разработки различных видов меню,

	кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - анализировать потребительские предпочтения посетителей, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса; - разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - принимать решение о составе меню с учетом типа организации питания, его технического оснащения, мастерства персонала, единой композиции, оптимального соотношения блюд в меню, типа кухни, сезона и концепции ресторана, числа конкурирующих позиций в меню; - рассчитывать цену на различные виды кулинарной и кондитерской продукции, напитков; - рассчитывать энергетическую ценность блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков; - предлагать стиль оформления меню с учетом профиля и концепции организации питания; - составлять понятные и привлекательные описания блюд и напитков; - выбирать формы и методы рекламы, взаимодействовать с руководством, потребителем в целях презентации новых блюд меню и напитков; - владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать помощь в выборе блюд напитков в меню; - анализировать спрос на новую кулинарную и кондитерскую продукцию, напитки, и использовать	напитков различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - актуальных направлений, тенденций ресторанной деятельности в области ассортиментной политики; - классификации организаций питания; - стиля ресторанного меню; - взаимосвязи профиля и концепции ресторана и меню; - названий основных продуктов и блюд в различных странах, в том числе на иностранном языке; - ассортимента блюд, составляющих классическое ресторанное меню; - основных типов меню, применяемых в настоящее время; - принципов, правил разработки, оформления ресторанного меню; - сезонности кухни и ресторанного меню; - основных принципов подбора напитков к блюдам, классических вариантов и актуальных закономерностей сочетаемости блюд и напитков; - примеров успешного ресторанного меню, приемлемого с кулинарной и коммерческой точек зрения, организаций питания с разной ценовой категорией и типом кухни в регионе; - правил ценообразования, факторов, влияющих на цену кулинарной и кондитерской продукции собственного производства; - методов расчета стоимости различных видов кулинарной и кондитерской продукции, напитков в организации питания; - правил расчета энергетической ценности блюд, кулинарных и кондитерских изделий; - возможности применения специализированного программного обеспечения для разработки меню, расчета стоимости кулинарной и кондитерской продукции;	ассортимента кулинарной и кондитерской продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - разработки и адаптации рецептур блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - презентации нового меню, новых блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков;

	различные способы оптимизации меню; - применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности; - использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса; - описывать уравнениями химических реакций процессы, лежащие в основе производства продовольственных продуктов; - проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции; - использовать лабораторную посуду и оборудование; - выбирать метод и ход химического анализа, подбирать реактивы и аппаратуру; - проводить качественные реакции на неорганические вещества и ионы, отдельные классы органических соединений; - выполнять количественные расчеты состава вещества по результатам измерений; - соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории; - 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	- правил и техник общения, ориентированных на потребителя; - базового словарного запаса, в т.ч. на иностранном языке; - системы показателей и нормативы качества обслуживания различных категорий потребителей услуг питания - основных понятий и законов химии; - теоретических основ органической, физической, коллоидной химии; - понятия химической кинетики и катализа; - классификации химических реакций и закономерности их протекания; - обратимых и необратимых химических реакций, химического равновесия, смещения химического равновесия под действием различных факторов; - окислительно-восстановительных реакций, реакции ионного обмена; - гидролиза солей, диссоциации электролитов в водных растворах, понятия о сильных и слабых электролитах; - теплового эффекта химических реакций, термохимических уравнений; - характеристик различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции; - свойств растворов и коллоидных систем высокомолекулярных соединений; - дисперсных и коллоидных систем пищевых продуктов; - роли и характеристики поверхностных явлений в природных и технологических процессах; - основ аналитической химии; - основных методов классического количественного и физико-химического анализа; - назначения и правил использования лабораторного оборудования и аппаратуры; - методов и техники выполнения химических анализов;	

	- выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению; - оценивать эффективность использования оборудования; - планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благоприятных условий труда на производстве, предупреждению травматизма; - контролировать соблюдение графиков технического обслуживания оборудования и исправность приборов безопасности и измерительных приборов; - оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве; - рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования; - проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования;	- приемов безопасной работы в химической лаборатории; - классификации, основных технических характеристик, назначения, принципов действия, особенностей устройства, правил безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования; - принципов организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации; - прогрессивных способов организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования; - правил выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; - методики расчета производительности технологического оборудования; - способов организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции; - правил электробезопасности, пожарной безопасности; - правил охраны труда в организациях питания;	
ПК 6.2	- выполнять и контролировать текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания; - составлять графики работы с учетом потребности организации питания; - управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и	- видов организационных требований и их влияние на текущее планирование работы подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями; - дисциплинарных процедур в организации питания; - методов эффективного планирования работы бригады/команды; - методов привлечения членов бригады/команды к процессу планирования работы;	- выполнения текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями; - координации деятельности подчиненного персонала;

	осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала; - предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины; - рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции; - вести утвержденную учетно-отчетную документацию - выполнения всех видов работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию; - встречи, приветствия, размещения гостей, подачи меню; - приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания; - рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказа; - подачи блюд и напитков разными способами; - расчета с потребителями; - обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания; - выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания; - подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях; - 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;	- методов эффективной организации работы бригады/команды; - способов получения информации о работе бригады/команды со стороны; - способов оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды, поощрения членов бригады/команды; - личных обязанностей и ответственности бригадира на производстве; - принципов разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени; - правил работы с документацией, составление и ведение которой входит в обязанности бригадира; - нормативно-правовых документов, регулирующих область личной ответственности бригадира; - структуры организаций питания различных типов, методов осуществления взаимосвязи между подразделениями производства; - методов предотвращения и разрешения проблем в работе, эффективного общения в бригаде/команде; - психологических типов характеров работников; - систем и форм оплаты труда, видов стимулирующих и компенсационных выплат; - видов, типов и классов организаций общественного питания; - рынка ресторанных услуг, специальных видов услуг; - подготовки залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания; - правил накрытия столов скатертями, приемов полировки посуды и приборов; - приемов складывания салфеток; - правил личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию; - ассортимента, назначения, характеристики столовой посуды, приборов, стекла;	

	- оформлять и передавать заказ на производство, в бар, в буфет; - подавать алкогольные и безалкогольные напитки, блюда различными способами; - соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков; - требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков; - разрабатывать различные виды меню, в том числе план-меню структурного подразделения; - заменять использованную посуду и приборы; - составлять и оформлять меню; - обслуживать массовые банкетные мероприятия и приемы; - обслуживать иностранных туристов; - эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания; - осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами; - предоставлять счет и производить расчет с потребителями; - соблюдать правила ресторанного этикета; - производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета; - изготавливать смешанные, горячие напитки, коктейли;	- сервировки столов, современных направлений сервировки; - обслуживания потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов; - использования в процессе обслуживания инвентаря, весоизмерительного и торгово-технологического оборудования; - приветствия и размещения гостей за столом; - правил оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет; - правил и техники подачи алкогольных и безалкогольных напитков; - способов подачи блюд; - очередности и техники подачи блюд и напитков; - кулинарной характеристики блюд, смешанных и горячих напитков, коктейлей; - правил сочетаемости напитков и блюд; - требований к качеству, температуре подачи блюд и напитков; - способов замены использованной посуды и приборов; - правил культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями; - информационного обеспечения услуг общественного питания; - правил составления и оформления меню; - обслуживания массовых банкетных мероприятий и приемов;	
ПК 6.3	- выполнять и контролировать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала; - взаимодействовать со службой снабжения и ресурсного обеспечения; - оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов; - рассчитывать потребность и оформлять документацию по учету товарных запасов, их получению и расходу в процессе деятельности;	- требований к условиям, срокам хранения и правила складирования ресурсного обеспечения в организациях питания; - назначения, правил эксплуатации складских помещений, холодильного и морозильного оборудования; - изменений, происходящих в продуктах при их хранении; - сроков и условиях хранения скоропортящихся продуктов; - возможных рисков при хранении продуктов (микробиологические,	- выполнения организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала; контроля хранения запасов, обеспечения сохранности запасов; - проведение инвентаризации запасов;

	- определять потребность для выполнения производственной программы; - контролировать условия, сроки, ротацию, товарное соседство сырья, продуктов в процессе хранения; - проводить инвентаризацию, контролировать сохранность запасов; - составлять акты списания (потерь при хранении) запасов, продуктов - анализировать и прогнозировать экологические последствия различных видов деятельности; - использовать в профессиональной деятельности представления о взаимосвязи организмов и среды обитания; - соблюдать в профессиональной деятельности регламенты экологической безопасности - определять наличие запасов и расход продуктов; - оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов; - проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов; - принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов; - оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения;	физические, химические и прочие); - причин возникновения рисков в процессе хранения продуктов (человеческий фактор, отсутствие/недостаток информации, неблагоприятные условия и прочее); - способов и форм инструктирования персонала в области безопасности хранения пищевых продуктов и ответственности за хранение продуктов и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности; - графиков технического обслуживания холодильного и морозильного оборудования и требований к обслуживанию; - современных тенденций в области хранения пищевых продуктов на предприятиях питания; - методов контроля возможных хищений запасов продуктов на производстве; - процедуры и правил инвентаризации запасов продуктов; - порядка списания продуктов (потерь при хранении); - современных тенденций в области обеспечения сохранности запасов на предприятиях питания; - принципов взаимодействия живых организмов и среды обитания; - особенностей взаимодействия общества и природы, основных источников техногенного взаимодействия на окружающую среду; - условий устойчивого развития экосистем и возможных причинах возникновения экологического кризиса; - принципов и методов рационального природопользования; - методов экологического регулирования; - принципов размещения производств различного типа; - основных групп отходов их источников и масштабов образования;	

		- понятия и принципов мониторинга окружающей среды; - правовых и социальных вопросов природопользования и экологической безопасности; - принципов и правил международного сотрудничества области природопользования и охраны окружающей среды; - природоресурсного потенциала Российской Федерации; - охраняемых природных территорий; - ассортимента и характеристики основных групп продовольственных товаров; - общих требований к качеству сырья и продуктов; - условий хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов; - методов контроля качества продуктов при хранении; - способов и форм инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов; - видов снабжения; - видов складских помещений и требования к ним; - периодичности технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования; - методов контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания; - программного обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд; - современных способов обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве; - методов контроля возможных хищений запасов на производстве; - правил оценки состояния запасов на производстве; - процедур и правил инвентаризации запасов продуктов;	

		- правил оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков; - видов сопроводительной документации на различные группы продуктов;	
ПК 6.4	- выполнять и контролировать организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала; - контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли; - определять критерии качество готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков; - органолептически оценивать качество готовой кулинарной и кондитерской продукции, проводить бракераж, вести документацию по контролю качества готовой продукции; - определять риски в области производства кулинарной и кондитерской продукции, определять критические точки контроля качества и безопасности продукции в процессе производства; - организовывать рабочие места различных зон кухни; - оценивать работу подчиненного персонала; - участвовать в выборе наиболее эффективной организационно - правовой формы для деятельности организации ресторанного бизнеса, формировании пакета документов для открытия предприятия; - рассчитывать и планировать основные технико-экономические показатели деятельности организации ресторанного бизнеса и анализировать их динамику; - анализировать факторы, влияющие на хозяйственную деятельность организации; - рассчитывать показатели эффективности использования ресурсов организации; - рассчитывать налоги и отчисления, уплачиваемые организацией ресторанного бизнеса в бюджет и в государственные внебюджетные фонды;	- форм и методов организации и контроля текущей деятельности подчиненного персонала; - особенностей деятельности организаций питания различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - санитарных правил и норм (СанПиН), профессиональных стандартов, должностных инструкций, положений, инструкций по пожарной безопасности, технике безопасности, охране труда персонала ресторана; - отраслевых стандартов; - правил внутреннего трудового распорядка ресторана; - правил, нормативов учета рабочего времени персонала; - стандартов на основе системы ХАССП, ГОСТ ISO 9001-2011 классификации организаций питания; - структуры организации питания; - принципов организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способов ее реализации; - правил отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания; - правил организации работы, функциональных обязанностей и областей ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни; - методов планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей; - схем, правил проведения производственного контроля; - основных производственных показателей подразделения организации питания; - правил первичного документооборота, учета и отчетности;	- организации и контроля текущей деятельности подчиненного персонала; - планирования текущей деятельности подчиненного персонала (определять объекты контроля, периодичность и формы контроля);

	- рассчитывать проценты и платежи за пользование кредитом, уплачиваемые организацией банку; - планировать и контролировать собственную деятельность и деятельность подчиненных; - выбирать методы принятия эффективных управленческих решений; - управлять конфликтами и стрессами в организации; - применять в профессиональной деятельности приемы делового общения и управленческого воздействия; - анализировать текущую ситуацию на рынке товаров и услуг; - составлять бизнес-план для организации ресторанного бизнеса; - прогнозировать изменения на рынке ресторанного бизнеса и восприятие потребителями меню; - анализировать спрос на товары и услуги организации ресторанного бизнеса; - грамотно определять маркетинговую политику организации питания (товарную, ценовую политику, способы продвижения продукции и услуг на рынке); - проводить маркетинговые исследования в соответствии с целями организации и анализ потребительских предпочтений, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса; - применять правовые знания при освоении профессиональных модулей и в профессиональной деятельности; - соблюдать требования действующего законодательства и защищать свои трудовые права в рамках действующего законодательства;	- форм документов, порядка их заполнения; - контрольных точек процессов производства, обеспечивающие безопасность готовой продукции; - современных тенденций и передовых технологий, процессов приготовления продукции и напитков собственного производства; - правил составления графиков выхода на работу; - понятия, целей и задач экономики, основных положений экономической теории; - принципов функционирования рыночной экономики, современного состояния и перспектив развития отрасли; - видов экономической деятельности (отрасли народного хозяйства); - сущности предпринимательства, его видов, значения малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу, виды предпринимательских рисков и методы их минимизации; - классификации хозяйствующих субъектов в рыночной экономике по признакам; - целей и задач организации ресторанного бизнеса, понятие концепции организации питания; - этапов регистрации и порядка ликвидации организаций, понятия банкротства, его признаков и методов предотвращения; - факторов внешней среды организации питания, элементов ее внутренней среды и методики оценки влияния факторов внешней среды на хозяйственную деятельность организации питания (SWOT- анализ); - количественного и качественного состава персонала организации; - основных показателей деятельности предприятий общественного питания и методов их расчета;	

		- понятия товарооборота, дохода, прибыли и рентабельности предприятия, факторов, влияющих на них, методику расчета, планирования, анализа; - налоговой системы РФ: понятие, основные элементы, виды налогов и отчислений, уплачиваемых организациями ресторанного бизнеса в государственный бюджет и в государственные внебюджетные фонды, методику их расчета; - понятия бизнес-планирования, видов и разделов бизнес-плана; - сущности, целей, основных принципов и функций менеджмента (планирование, организация, мотивация, контроль, коммуникация и принятие управленческих решений); - особенностей менеджмента в области профессиональной деятельности; - стилей управления; - способов организации работы коллектива, видов и методов мотивации персонала правила делового общения в коллективе; - сущности, цели, основных принципов и функций маркетинга; - понятия сегментации рынка; - методов проведения маркетинговых исследований; - понятия товарной, ценовой, сбытовой, коммуникационной политики организации питания (комплекс маркетинга); - организации управления маркетинговой деятельностью в организации ресторанного бизнеса; - законодательных актов и других нормативных документов, регулирующих правоотношения в области профессиональной деятельности; - основных положений законодательства, регулирующего трудовые отношения; - прав и обязанностей работников в области профессиональной деятельности;	

ПК 6.5	- анализировать уровень подготовленности подчиненного персонала, определять потребность в обучении, направления обучения; - выбирать методы обучения, инструктирования; - составлять программу обучения; - оценивать результаты обучения; - координировать обучение на рабочем месте с политикой предприятия в области обучения; - объяснять риски нарушения инструкций, регламентов организации питания, ответственность за качество и безопасность готовой продукции; - проводить тренинги, мастер-классы, инструктажи с демонстрацией приемов, методов приготовления, оформления и подготовки к реализации кулинарной и кондитерской продукции в соответствии с инструкциями, регламентами, приемов безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов;	- видов, форм и методов мотивации персонала (работников); - способов и форм инструктирования персонала; - форм и методов профессионального обучения на рабочем месте; - видов инструктажей, их назначение; - роли наставничества в обучении на рабочем месте; - методов выявления потребностей персонала в профессиональном развитии и непрерывном повышении собственной квалификации; - личной ответственности работников в области обучения и оценки результатов обучения; - правил составления программ обучения; - способов и форм оценки результатов обучения персонала; - методики обучения в процессе трудовой деятельности; - принципов организации тренингов, масстер-классов, тематических инструктажей, дегустаций блюд; - законодательных и нормативных документов в области дополнительного профессионального образования и обучения, защиты прав потребителей и предоставления качественных услуг питания; - современных тенденций в области обучения персонала на рабочем месте и оценки результатов обучения;	- выполнения и контроля инструктирования и обучения поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте; - оценки результатов обучения поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте;

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	**Объем в часах**	**В т.ч. в форме практической подготовки**
Учебные занятия	82	82
Курсовая работа (проект)	16	16
Самостоятельная работа	20	20
Практика, в т.ч.:	108	108
учебная	-	-
производственная	108	108
Промежуточная аттестация, в том числе: МДК 06.01 в форме экзамена Производственная практика дифференцированный зачёт	 6 2	 6 2
Всего	**102**	**102**

2.2. Структура профессионального модуля

Код ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Обучение по МДК, в т.ч.:	Практ. и лаб. занятия	Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация	Учебная практика	Производственная практика
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
МДК.06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала		102	82	82	82	-	20	8		
ПК 6.1 – 6.5 ОК 01-07, ОК 09.	Раздел 1.Управление текущей деятельностью подчиненного персонала	56	56	56	56	-	10			
ПК 6.1 – 6.5 ОК 01-07, ОК 09.	Раздел 2 Организация и контроль деятельности подчиненного персонала	46	46	46	46	**16**	10	6		
	Учебная практика	-							-	
	Производственная практика	144	144					2		144
	Всего:	**102**	**82**	**82**	**82**	**16**	**20**	**8**	**-**	**144**

2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем		Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Домашнее задание	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1		**2**			
МДК.06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала				**56**	
Раздел 1.Управление текущей деятельностью подчиненного персонала				**56/56**	
Тема 1.1. Основные показатели производства		*Содержание*		**4**	
	1	Основные положения. Отраслевые особенности организаций (предприятий) общественного питания. Современные тенденции к развитию организаций питания	О-1 стр 6-12	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 6.1-6.5
	2			1	
	3	Классификация предприятий общественного питания. Характеристика предприятий общественного питания. Требования к ПОП различного типа. Планирование деятельности предприятий общественного питания. Финансовый анализ	О-1 стр 13-37 Д-17 стр 11-15	1	
	4			1	
Тема 1.2. Экономическое обоснование производственной программы и плана товарооборота		*Содержание*			
	5	Выпуск продукции и ее реализация. Понятие производственной программы и товарооборота. Производственная мощность предприятия. Показатели эффективности предприятия. Определение потребности в сырье и продуктах. Затраты производства и их факторы. Прибыль производства. Рентабельность предприятия.	О-1 стр 38-69 Д-17 стр 66-94	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 6.1
	6			1	
	7			1	
	8			1	
Тема 1.3. Оперативное планирование работы производства		*Содержание*		**4**	
	9	Общие положения. Организация снабжения и хранения сырья, полуфабрикатов и покупных товаров. Организация производства продукции. Организация работы вспомогательных служб. Организация труда работников на производстве, контроля производства и качества	О-1 стр 69-71, 71-77, 77-100 Д-17 стр 17-69	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 6.1
	10			1	
	11			1	
	12			1	

		продукции. Оперативное планирование на предприятиях с полным циклом производства			
		Самостоятельная работа			
		Изучение отраслевых нормативных документов: - ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования; - ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования; - ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения - ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию; - ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания; - ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.	МУ к СР №1	10	
		Практические занятия		**8**	
	13	Характеристика ПОП.	МУ к ПЗ №1	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 6.1
	14			1	
	15	Технологические расчеты для ПОП	МУ к ПЗ №2	1	
	16			1	
	17	Составление планового меню	МУ к ПЗ №3	1	
	18			1	
	19	Расчет и составление таблицы «Реализация блюд по часам с учетом графика работы торгового зала»	МУ к ПЗ №4	1	
	20			1	
Тема 1.4. Организация работы овощного цеха и цехов доработки		*Содержание*		**1**	
	21	Организация производства полуфабрикатов в овощном цехе заготовочного предприятия. Организация работы овощного цеха на предприятиях с полным циклом	О-1 стр 101-104 Д-17 стр	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 6.2

полуфабрикатов и обработки зелени		производства. Организация работы цехов доработки полуфабрикатов и обработки зелени	116-118		
	Практические занятия			**2**	
	22	Расчет овощного цеха	МУ к ПЗ №5	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 6.2
	23			1	
Тема 1.5. Организация работы мясного, рыбного и мясо-рыбного цехов	*Содержание*			**3**	
	24	Организация производства полуфабрикатов в мясном цехе заготовочного предприятия. Организация производства полуфабрикатов в рыбном цехе заготовочного предприятия. Организация работы птицегольевого цеха. Особенности работы мясо-рыбного цеха. Характеристика, организация труда	О-1 стр 104-115	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 6.2
	25			1	
	26			1	
	Практические занятия			**2**	
	27	Расчет мясо-рыбного цеха	МУ к ПЗ №6	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 6.1-6.5
	28			1	
Тема 1.6. Организация работы горячего цеха	*Содержание*			**2**	
	29	Характеристика цеха. Ассортимент выпускаемой продукции. Микроклимат горячего цеха. Деление горячего цеха. Организация труда в цехе. Особенности работы кулинарного цеха	О-1 стр 118-127 134-136	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 6.2
	30			1	
	Практические занятия			**2**	
	31	Расчет горячего цеха	МУ к ПЗ №7	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 6.2
	32			1	
Тема 1.7. Организация работы холодного цеха	*Содержание*			**2**	
	33	Характеристика цеха. Ассортимент выпускаемой продукции. Микроклимат холодного цеха. Технологические линии и рабочие места. Организация труда в цехе	О-1 стр 127-134	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 6.2
	34			1	
	Практические занятия			**2**	
	35	Расчет холодного цеха	МУ к ПЗ №8	1	ОК 01-07, ОК 09
	36			1	

					ПК 6.2
Тема 1.8. Организация работы кондитерских и мучных цехов	*Содержание*			**2**	
	37	Организация выпуска кондитерских изделий на предприятиях общественного питания. Организация работы кондитерского цеха по изготовлению изделий из различных видов теста: классификация, стадии технологического процесса, виды помещений и их оснащение. Организация труда. Организация работы цеха мучных изделий	О-1 стр 137-145, 145-146	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 6.2
	38			1	
	Практические занятия			**10**	
	39	Расчет кондитерского цеха и помещений изготовления мучных изделий	МУ к ПЗ №9	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 6.2
	40			1	
	41	Оснащение производственных цехов технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментами	МУ к ПЗ №10	1	
	43			1	
	43			1	
	44			1	
	45	Расстановка технологического оборудования в цехе	МУ к ПЗ №11	1	
	46			1	
	47	Расчет площади цеха	МУ к ПЗ №12	1	
	48			1	
Тема 1.9. Организация работы вспомогательных помещений и раздач	*Содержание учебного материала*			**2**	
	49	Организация работы вспомогательных производственных помещений. Организация работы раздаточных. Назначение, классификация, характеристика. Организация работы механизированных раздаточных линий.	О-1 стр 146-148, 148-154	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 6.2
	50			1	
Раздел 2 Организация и контроль деятельности подчиненного персонала				**46/46**	
Тема 2.1. Организация труда персонала на производстве	*Содержание*			**2**	
	51	Сущность и задачи рациональной организации труда. Улучшение организации и обслуживания рабочих мест. Аттестация рабочих мест. Улучшение условий труда. Рационализация режимов труда и отдыха. Требования к производственному персоналу. Сущность и задачи нормирования труда	О-1 стр 154-171 Д-17 стр 94-136	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 6.3
	52			1	

	Содержание			**2**	
	53	Составление графиков выхода на работу	МУ к ПЗ №13	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 6.3
	54			1	
Тема 2.2. Организация работы трудового коллектива	*Содержание*			**4**	
	55	Организация работы в бригадах (командах). Понятие и типы бригад. Оценка результатов труда работников. Правовое положение работника в организации. Приемы повышения эффективности общения в команде. Обучение персонала на рабочем месте. Наставничество	О-1 стр 172-189, 189-200, 201-213	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 6.3
	56			1	
	57			1	
	58			1	
	Самостоятельная работа			**10**	
	Изучение профессиональных стандартов: Повар, Кондитер, Пекарь		МУ к СР №2	10	ОК 01-07, ОК 09 ПК 6.3
	Практические занятия			**4**	
	59	Составление должностной инструкции	МУ к ПЗ №14	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 6.3
	60	Составление табеля учета рабочего времени	МУ к ПЗ №15	1	
Тема 2.3. Контроль результатов выполнения работ исполнителями	*Содержание*			**1**	
	61	Общие положения: виды контролей. Контроль за соблюдением требований охраны труда. Виды инструктажей и их характеристика. Ответственность за нарушение требований охраны труда	О-1 стр 214-234 Д-17 стр 257	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 6.4
	62				
Тема 2.4. Контроль за обеспечением работниками требований безопасности готовой продукции	*Содержание*			**1**	
	63	Общие понятия и определения. Показатели качества продукции. Характеристика показателей качества	О-1 стр 235-260	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 6.4
	64				
Тема 2.5. Контроль за качеством приготовления продукции производства	*Содержание*			**1**	
	65	Понятие качества, его параметры, признаки, характеристики. Теологическая документация, журнал контроля технологических процессов. Удостоверение качества	О-1 стр 260-271	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 6.4
	66				
	Практические занятия			**1**	

	67 68	Бракераж готовой продукции	МУ к ПЗ №16	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 6.4
Тема 2.6. Документационное обеспечение управления	*Содержание*			**2**	
	69 70 71 72	Понятие документа, их классификация. Национальная система стандартизации, понятие нормативного документа. Основополагающие стандарты	О-1 стр 272-289	1 1 	ОК 01-07, ОК 09 ПК 6.5
	Практические занятия			**2**	
	73 74	Заполнение технологических, технико-технологических карт	МУ к ПЗ №17	1 1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 6.5
Тема 2.6. Организация бухгалтерского учета в организациях (предприятиях) общественного питания	*Содержание*			**2**	
	75 76	Первичная бухгалтерская документация. Унифицированные формы.	О-1 стр 289-316	1 	ОК 01-07, ОК 09 ПК 6.5
	Практические занятия			**2**	
	77 78	Расчет стоимости блюд	МУ к ПЗ №18	1 	ОК 01-07, ОК 09 ПК 6.5
Курсовой проект				**16**	
Экзамен				**6**	
Производственная практика (по профилю специальности)				**102**	
Виды работ					
Ознакомление с Уставом организации питания Ознакомление с перспективами технического, экономического, социального развития предприятия; с порядком составления и согласования бизнес-планов производственно-хозяйственной и финансово-экономической деятельности предприятия общественного питания Ознакомление с организационной структурой управления предприятия общественного питания Ознакомление с используемой на предприятии нормативно-технической и технологической документацией Ознакомление с организацией материальной ответственности в организации, порядком приёма на работу материально ответственных лиц и заключением договора о материальной ответственности Ознакомление с организации контроля за сохранностью ценностей и порядком возмещения ущерба Ознакомление с особенностями формирования бригад поваров, кондитеров, пекарей. Их состав и численность					

Участие в проведении инвентаризации на производстве Ознакомление с ассортиментным перечнем выпускаемой продукции, технологическим оборудованием, посудой, инвентарём . Ознакомление с составлением ведомости учёта движения посуды и приборов . Оформление технологических и технико-технологических карт на изготовленную продукцию . Участие в разработке новых фирменных блюд. Составление акта проработки . Оформление технологических и технико-технологических карт на фирменные блюда . Разработка различных видов меню . Проверка соответствия конкретной продукции требованиям нормативных документов . Обнаружение дефектов, установление причин возникновения, отработка методов предупреждения и устранения . Оценка качества готовой продукции . Участие в работе бракеражной комиссии, заполнение бракеражного журнала . Ознакомление и составление плана-меню. Его назначение и содержание . Ознакомление с порядком составления калькуляционных карт, определение продажной цены на готовую продукцию . Правила отпуска и подачи с учётом совместимости и взаимозаменяемости сырья и продуктов . Подбор гарниров и соусов к холодным блюдам и закускам . Выполнение расчётов сырья, количества порций холодных блюд и закусок с учётом вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости продуктов . Обеспечение условий хранения и сроков реализации готовых изделий в соответствии с санитарными нормами . Ознакомление с ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Технические условия . Ознакомление с источниками поступления сырья, порядком их приёмки, оформление документов по движению товаров и сырья . Участие в заполнении доверенности, ознакомлении с составлением счёта-фактуры, товарной накладной, акта об установленном расхождении по количеству и качеству при приёмке товарно-материальных ценностей, участие в составлении закупочного акта . Ознакомление с порядком заполнения документов по производству . Участие в составлении требования в кладовую, накладной на отпуск товаров. Ознакомление с порядком заполнения и участие в составлении дневного заборного листа, акта на отпуск питания сотрудников, акта о реализации и отпуске изделий кухни, ведомости учёта движения продуктов и тары на кухне . Ознакомление с производственной программой предприятия и структурных подразделений . Анализ розничного товарооборота по объёму и структуре . Анализ издержек производства и обращения структурного подразделения . Анализ прибыли и рентабельности структурного подразделения . Ознакомление с основными категориями производственного персонала на данном предприятии, квалификационными требованиями к нему, организацией и планированием его труда	

. Анализ отличительных особенностей профессиональных требований в зависимости от квалификационных разрядов (технолог, повар, кондитер, другие) . Изучение функций, должностных обязанностей, прав и ответственности менеджера (зав. производством, ст. технолог) . Ознакомление с действующей системой материального и нематериального стимулирования труда. Изучение обязанностей менеджера (зав. производством) по подбору и расстановке кадров, мотивации их профессионального развития, оценке и стимулированию качества труда, распределению обязанностей персонала. . Участие в принятии управленческих решений. Научиться находить и принимать управленческие решения в условиях противоречивых требований, чтобы избежать конфликтных ситуаций . Составление графиков выхода на работу производственного персонала . Ознакомление со штатным расписанием, действующим на предприятии положением об оплате труда, порядком премирования работников, с организацией контроля за учётом рабочего времени и порядком составления табеля. 41. Участие в составлении табеля учёта рабочего времени		
Экзамен по модулю	**6**	
Всего	**210**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинеты: организации хранения и контроля запасов сырья, организации обслуживания, оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Лаборатории: Учебная кухня ресторана, учебный кондитерский цех, оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Мастерские и зоны по видам работ: учебно-производственная зона «Управление структурный подразделением предприятия питания», оснащенная в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Оснащенные базы практики (мастерские/зоны по видам работ), оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

7. Кустова, И. А. Менеджмент и управление персоналом в организациях общественного питания : учебное пособие для СПО / И. А. Кустова. — Саратов : Профобразование, 2023. — 102 с. — ISBN 978-5-4488-1659-8. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование : [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/134198

8. Фёдорова, Н. В., Управление персоналом : учебник / Н. В. Фёдорова, О. Ю. Минченкова. — Москва : КноРус, 2024. — 216 с. — ISBN 978-5-406-12907-4. — URL: https://book.ru/book/952922 — Текст : электронный.

3.2.2. Дополнительные источники

1. Мальгина С.Ю. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания: учебник для студентов учреждений сред. проф. образования /С.Ю. Мальгина, Ю.Н. Плешкова. - Москва.: Издательский центр «Академия», 2020 Текст (визуальный) непосредственный.

2. 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].

3. 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].

4. Сборник нормативных и технических документов, регламентирующих производство кулинарной продукции. Изд. 3-е с изм. и доп. Министерство экономического развития и торговли российской Федерации. Издательство «Хлебпродинформ», 2008 г.

5. Федеральный закон «О защите прав потребителей» (с изменениями и дополнениями на 13 июля 2015 г.)

6. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - Москва.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.

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

8. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. - Введ. 2015-01-01. - Москва.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.

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

10. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – Москва.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

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

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

13. 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.

14. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ.ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - Москва.: ДеЛипринт, 2015.- 544с. Текст (визуальный) непосредственный.

15. Аграновский, Е.Д. и др. Организация производства в общественном питании / Е.Д. Аграновский. - Москва.: Экономика, 2012. – 254 с. Текст (визуальный) непосредственный.

16. Аграновский, Е.Д. Основы проектирования и интерьер предприятий общественного питания / Е.Д. Аграновский, Б.В. Дмитриев. – Москва.: Мастерство, 2014. – 216 с. Текст (визуальный) непосредственный.

17. И.А. Скопылатов. Управление персоналом. / И.А. Скопылатов, О.Ю. Ефремов. – Санкт-Петербург.: Издательство Смольного университета, 2000. Текст (визуальный) непосредственный.

18. Пукалина Н.Н. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала: учеб. Для студ. учреждений сред. Проф. образования / Н. Н. Пукалина. – Москва.: Издательский центр «Академия», 2018. – 304 с. Текст (визуальный) непосредственный.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоенности компетенций)	Формы контроля и методы оценки
ПК 6.1 ОК 01-07, ОК 09	– разрабатывает ассортимент кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – анализирует потребительский спрос и предпочтения потребителей услуг поварского и кондитерского дела; – выполняет расчет энергетической ценности ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – разрабатывает и предоставляет различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – выполняет расчет цены меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	– тестирование, – экзамен, – экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, – экспертное наблюдение выполнения практических работ, – оценка решения ситуационных задач, – оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике анализ выполнения «профессиональных диктантов», презентаций – результаты участия в конкурсах профессионального мастерства (при участии) (при участии)
ПК 6.2 ОК 01-07, ОК 09	– выполняет текущее планирование; – координирует деятельность подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями; – составляет графики работы персонала с учетом потребности организации питания;	

	– распределяет работы между членами подчиненного персонала, бригады; – регулирует конфликтные ситуации, мотивирует персонал на качество выполнения работ; – предупреждает факты хищения и других случаев нарушения трудовой дисциплины; – проводит расчеты и стимулирующие выплаты сотрудникам по принятой методике основных производственных показателей; оформление учетно-отчетной документации	
ПК 6.3 ОК 01-07, ОК 09	– выполняет обеспечение рабочих мест подчиненного персонала необходимыми ресурсами, оборудованием, сырьем, материалами с учетом видов работ; – контролирует хранение и расход запасов, сырья, материалов, оборудования с учетом требований по безопасности; – обеспечивает сохранность ресурсов, оборудования, сырья, материалов; – подготавливает рабочие места для профессиональной деятельности подчиненного персонала; – проводит инвентаризацию ресурсов, оборудования, сырья, материалов	
ПК 6.4 ОК 01-07, ОК 09	– соблюдает регламенты и стандарты организации питания, требования личной гигиены; – соблюдает требования безопасности; – оценивает качество готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков; – проводит бракераж; – ведет документацию по контролю качества готовой продукции, текущей деятельности подчиненного персонала	
ПК 6.5 ОК 01-07, ОК 09	– инструктирует подчиненный персонал; – оценивает уровень подготовленности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела, установливает потребности в их обучении и профессиональной подготовке; – выбирает образовательные программы; – составляет и актуализирует программы обучения в соответствии с индивидуальными потребностями работника; – выбирает методы инструктажа и обучения подчиненного персонала, поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников; – обучает поваров, кондитеров, пекарей и другие категории работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте по утвержденным образовательным программам; – проводит тренинги и мастер-классы в сфере профессиональной деятельности и требований безопасности при предоставлении услуг питания	

	– оценивает результаты обучения подчиненного персонала, поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников;	

ПРИЛОЖЕНИЕ 1.7
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа профессионального модуля
ПМ.07 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ ПОВАР 16675

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», входящей в укрупнённую группу направлений специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Крым «Евпаторийский техникум строительных технологий и сферы обслуживания».

Разработчики:

Попова Е.А. - преподаватель спецдисциплин, председатель ЦК

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.07 «Выполнение работ по профессии Повар 16675» рассмотрена на заседании цикловой комиссии

Протокол № 10 от 20 мая 2026 г.
Председатель ЦК
_____ Е.А.Попова

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.07 «Выполнение работ по профессии Повар 16675» рекомендована методическим советом ГБПОУ РК «ЕТСТСО» при реализации основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

Протокол № 10 от 20 мая 2026 г.
Старший методист
_____ И.А.Тимошенко

©) Попова Е.А. – автор-составитель

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 5
1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы 5
1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля 5
1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П .....**Error! Bookmark not defined.**
2. Структура и содержание профессионального модуля.....16
2.1. Трудоемкость освоения модуля 16
2.2. Структура профессионального модуля 17
2.3. Содержание профессионального модуля..... 18
3. Условия реализации профессионального модуля.....27
3.1. Материально-техническое обеспечение 27
3.2. Учебно-методическое обеспечение 27
4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля.....27

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.07 «ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ ПОВАР 16675»

1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Цель модуля: освоение вида деятельности «Выполнение работ по профессии Повар 16675».

Профессиональный модуль включен в обязательную часть образовательной программы

1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля

Результаты освоения профессионального модуля соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен

Код ОК, ПК	**Уметь**	**Знать**
ОК 01	- распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; - анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; - определять этапы решения задачи; - выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы - составлять план действия; - определять необходимые ресурсы; - владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; - реализовывать составленный план; - оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника);	- актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; - основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; - алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; - методы работы в профессиональной и смежных сферах; - структуру плана для решения задач; - порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности;
ОК 02	- определять задачи для поиска информации; - определять необходимые источники информации; - планировать процесс поиска; - структурировать получаемую информацию; - выделять наиболее значимое в перечне информации; - оценивать практическую значимость результатов поиска; - оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; - использовать современное программное обеспечение; - использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач;	- номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; - приемы структурирования информации; - формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации; - порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств; - выполнять расчеты с использованием прикладных компьютерных программ; - использовать сеть Интернет и её возможности для организации оперативного обмена информацией; - использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах; - обрабатывать и анализировать информацию с применением программных средств и вычислительной техники; - получать информацию в локальных и глобальных компьютерных сетях; - применять графические редакторы для создания и редактирования изображений; - применять компьютерные программы для поиска информации, составления и оформления документов и презентаций; - базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ (текстовые редакторы, электронные таблицы, системы управления базами данных, графические редакторы, информационно-поисковые системы); - методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации; - общий состав и структуру персональных электронно-вычислительных машин (ЭВМ) и вычислительных систем; - основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности; - основные положения и принципы автоматизированной обработки и передачи информации;

		- основные принципы, методы и свойства информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности;
ОК 03	- определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; - применять современную научную профессиональную терминологию; - определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования; - выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; - презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; - рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; - определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; - презентовать бизнес-идею; - определять источники финансирования;	- содержание актуальной нормативно-правовой документации; - современная научная и профессиональная терминология; - возможные траектории профессионального развития и самообразования; - основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; - правила разработки бизнес-планов; - порядок выстраивания презентации; - кредитные банковские продукты;
ОК 04	- организовывать работу коллектива и команды; - взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности;	- психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности;
ОК 05	- грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе;	- особенности социального и культурного контекста; - правила оформления документов и построения устных сообщений;
ОК 06	- описывать значимость своей профессии; - применять стандарты антикоррупционного поведения; - ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России; - выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем; - пользоваться историческими источниками, научной и учебной литературой, средствами ИКТ; - раскрывать смысл и значение важнейших исторических событий; - обобщать и анализировать особенности исторического и культурного развития России на рубеже XX-XIX вв; - давать оценку историческим событиям и обосновывать свою точку зрения с помощью исторических фактов и собственных аргументов; - демонстрировать гражданско-патриотическую позицию;	- сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; - значимость профессиональной деятельности по профессии; - стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения; - основные периоды государственно-политического развития на рубеже XX-XIX вв., особенности формирования партийно-политической системы России; - итоги «шоковой терапии», проблемы и противоречия становления рыночной экономики, причины и итоги финансовых кризисов 1998, 2008-2009 гг.; - основные этапы эволюции внешней политики России, роль и место России в постсоветском пространстве; - основные тенденции и явления в культуре; роль науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций; - содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов мирового и регионального значения; - необходимости проведения СВО , задачи СВО (денацификация и демилитаризация Украины); - истоки и цели санкционной политики Запада против Российской Федерации;
ОК 07	- соблюдать нормы экологической безопасности; - определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства; - организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона; - пользоваться первичными средствами пожаротушения; - применять правила поведения в чрезвычайных ситуациях природного и техногенного характера и при угрозе террористического акта; - обеспечивать устойчивость объектов экономики; - прогнозировать развитие событий и оценку последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму; - применять правила поведения и действия по сигналам гражданской обороны; - соблюдать нормы экологической безопасности; - определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности; - определять виды Вооруженных Сил, рода войск;	- правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; - основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; - пути обеспечения ресурсосбережения; - принципы бережливого производства; - основные направления изменения климатических условий региона; - основы пожаробезопасности и электробезопасности; - меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах; - способы защиты населения от оружия массового поражения; - 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; - задачи и основные мероприятия гражданской обороны; - основы военной службы и обороны государства; - основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых

	- ориентироваться в воинских званиях военнослужащих Вооруженных Сил Российской Федерации; - владеть общей физической и строевой подготовкой; - пользоваться знаниями в области обязательной подготовки граждан к военной службе; - демонстрировать основы оказания первой доврачебной помощи пострадавшим. - оказывать первую медицинскую помощь в различных ситуациях; - осуществлять профилактику инфекционных заболеваний; - определять показатели здоровья и оценивать физическое состояние; - составлять индивидуальные карты здоровья с режимом дня, графиком питания; - систематизировать и анализировать первичные статистические данные с использованием различных статистических методов; - планировать, организовывать и проводить картирование потоков создания ценности; - использовать эффективные методы для снижения различных видов потерь; - пользоваться инструментами бережливого производства в производственной деятельности предприятия; - определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии; - осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства; - организовывать работу коллектива и команды; - взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности; - соблюдать нормы экологической безопасности; - организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона;	имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО; - организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке; - область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы; - основы оказания первой доврачебной помощи пострадавшим; - общие характеристики поражений организма человека от воздействия опасных факторов; - классификацию и общие признаки инфекционных заболеваний; - основы здорового образа жизни; - содержание и формы бережливого производства; - основы принципы, методы и инструменты бережливого производства; - методы и инструменты построения карты текущих и будущих потоков создания ценности; - основные виды потерь, их источники и способы их устранения, различные виды статистических методов контроля; - система 5С, метод Красных ярлыков, правила построения потоков создания ценности и способы их оптимизации; - инструменты бережливого производства, основы процессного подхода; - психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; - основы проектной деятельности; - правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; - основные направления изменения климатических условий региона; - технологии бережливого производства на предприятиях Крымского региона;
ОК 09	- понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; - участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; - строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; - кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые); - писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы; - в области иностранного языка; - понимать отдельные фразы и наиболее употребительные слова в высказываниях, касающихся важных тем, связанных с профессиональной деятельностью; - понимать, о чем идет речь в простых, четко произнесенных и небольших по объему сообщениях (в т.ч. устных инструкциях); - читать и переводить тексты профессиональной направленности (со словарем); - общаться в простых типичных ситуациях профессиональной деятельности, требующих непосредственного обмена информацией в рамках знакомых тем и видов деятельности; - применять различные формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии; - писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы; - выполнять коммуникацию с клиентом в различных ситуациях (оформление заказа, коррективы заказа, работа с претензиями); - презентовать работы;	- правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; - основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); - лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; - особенности произношения; - правила чтения текстов профессиональной направленности; - правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; - основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); - лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; - особенностей произношения; - правила чтения текстов профессиональной направленности; - 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;

Код ОК, ПК	**Уметь**	**Знать**	**Владеть навыками**
ПК 7.1	- подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно	- требований охраны труда, пожарной безопасности,	- подготовки, уборки рабочего места;

	эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; - выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения;	производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; - видов, назначения, правил безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним; - требований к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них; - рецептур, методов обработки сырья, приготовления полуфабрикатов; - способов сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов;	- подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов - обработке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи; - приготовления, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения полуфабрикатов разнообразного ассортимента; - ведения расчетов с потребителями;
ПК 7.2	- подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ - выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;	- требований охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; - видов, назначения, правил безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; - ассортимента, рецептур, требований к качеству, условиям и срокам хранения, методов приготовления, вариантов оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе региональных; - норм расхода, способов сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; - правил и способов сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;	- подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных - упаковки, складирования неиспользованных продуктов; - порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции; - ведения расчетов с потребителями;
ПК 7.3	- рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь,	- требований охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; - видов, назначения, правил безопасной эксплуатации технологического оборудования,	- подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;

	инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; - выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;	производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; - ассортимента, рецептур, требований к качеству, условиям и срокам хранения, методов приготовления, вариантов оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - норм расхода, способов сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; - правил и способов сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	- выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - упаковки, складирования неиспользованных продуктов; - порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции; - ведения расчетов с потребителями;
ПК 7.4	- рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; - выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;	- требований охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; - видов, назначения, правил безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; - ассортимента, рецептур, требований к качеству, условиям и срокам хранения, методов приготовления, вариантов оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных; - норм расхода, способов сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; - правил и способов сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	- подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - упаковки, складирования неиспользованных продуктов; - порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции; - ведения расчетов с потребителями;

1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№№ п/п	Дополнительные профессиональные компетенции	Дополнительные знания, умения, навыки	№, наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
1	ПК 7.1 ПК 7.2 ПК 7.3 ПК 7.4	Выполнение работ по профессии Повар 16675	ПМ.07 Выполнение работ по профессии Повар 16675	434	Получение теоретических знаний по профессии Повар

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	Объем в часах	В т.ч. в форме практической подготовки
Учебные занятия	434	296
Самостоятельная работа	46	-
Практика, в т.ч.:	252	252
учебная	72	72
производственная	180	180
Промежуточная аттестация, в том числе: УП.07 в форме дифференцированного зачёта ПП.07 в форме дифференцированного зачёта ПМ 07 в форме квалификационного экзамена по модулю	 6 6 12	 6 6 12
Всего	**698**	**648**

2.2. Структура профессионального модуля

Код ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Обучение по МДК, в т.ч.:	Практ. и лаб. занятия	Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация	Учебная практика	Производственная практика
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
МДК.07.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента		108	76	108	76	-	10	-		
ПК 7.1 ОК 01-07, ОК 09	Раздел 1. Организация приготовления, подготовки к реализации, хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	108	76	108	76	-	10	-		
МДК.07.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		148	100	148	100	-	20	-		
ПК 7.2 ОК 01-07, ОК 09	Раздел 2. Ведение процессов обработки сырья, приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	148	100	148	100	-	20	-		
МДК.07.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		94	64	94	64	-	8	-		
ПК 7.3 ОК 01-07, ОК 09	Раздел 3. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	94	64	94	64	-	8	-		
МДК.07.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента		84	56	84	56	-	8	-		

ПК 7.4 ОК 01-07, ОК 09	Раздел 4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	84	56	84	56	-	8	-		
	Учебная практика	72	72					6	72	
	Производственная практика	180	180					6		180
	Промежуточная аттестация	12	12					12		
	Всего:	**698**	**648**	**388**	**648**	**-**	**46**	**24**	**72**	**180**

1.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем междисциплинарных курсов профессионального модуля	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)		Домашнее задание	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2			3	
МДК 07.01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента				**108**	
Раздел 1. Организация приготовления, подготовки к реализации, хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента				**38/30**	
Тема 1.1. Введение. Особенности производственно-торговой деятельности предприятий общественного питания	*Содержание учебного материала*			**1**	
	1	Нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность предприятий общественного питания. Нормативно-технологическая документация. Функции предприятий общественного питания, особенности социального характера	Д-12 стр62-66 О-5 стр.7-8	**1**	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.1
Тема 1.2. Основные типы предприятий общественного питания	*Содержание учебного материала*			**1**	
	2	Основные термины. Общая классификация ПОП. Классификация предприятий общественного питания. Современная классификация предприятий общественного питания. Краткая характеристика основных типов предприятий общественного питания. Понятие услуг	О-5 стр 8-12, 13-29, 33	**1**	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.1
	Самостоятельная работа			**1**	
	Изучение нормативных материалов; подготовка сообщения			1 1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.1
	Практические занятия			**6**	
	3-8	Сертификация услуг общественного питания	МУ к ПЗ №1	6	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.1
Тема 1.3.	*Содержание учебного материала*			**1**	

Принципы организации кулинарного и кондитерского производства. Общие требования к организации рабочего места повара	9	Формы организации производства кулинарной продукции собственного производства. Производственная структура и ее характеристика. Понятие цеховой и бесцеховой структуры. Состав помещений ПОП. Организация рабочих мест. Санитарные требования к инвентарю, инструментам, посуде и таре	О-5стр 35-41 45-49	**1**	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.1
	Самостоятельная работа			**4**	
	Маркировка технологического оборудования, инструментов, производственного инвентаря согласно регламентов			2 2	
Тема 1.4. Организация работы овощного цеха	*Содержание учебного материала*				
	10	Особенности организации работы овощного цеха. Технологическая схема обработки овощей. Ассортимент полуфабрикатов. Оснащение овощного цеха технологическим оборудованием и производственным инвентарем. Технологические линии и рабочие места овощного цеха	О-5 стр 58-63 О-8 стр 11-12	**1**	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.1
	Практические занятия			**8**	
	11-18	Организация работы овощного цеха	МУ к ПЗ №2	4 4	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.1
Тема 1.5. Организация работы мясо-рыбного цеха	*Содержание учебного материала*			**1**	
	19	Особенности организации работы мясо-рыбного цеха. Отличительные особенности от заготовочного предприятия. Технологическая схема обработки мяса, рыбы, птицы. Техническое оснащение мясо-рыбного цеха. Технологические линии и рабочие места мясо-рыбного цеха		**1**	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.1
	Практическое занятие			**8**	
	20-27	Организация работы мясо-рыбного цеха	МУ к ПЗ №3	4 4	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.1
Тема 1.6. Упаковка и вакуумирование сырья и полуфабрикатов	*Содержание учебного материала*			**1**	
	28	Современная упаковка пищевых продуктов. Вакуумное упаковочное оборудование. Вакуумная упаковка. Упаковка скоропортящихся продуктов	О-8 стр 80-88	**1**	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.1

Тема 1.7. Санитарно-эпидемиологические правила упаковки, хранения и реализации продукции ПОП	*Содержание учебного материала*			**1**	
	29	Параметры, определяющие условия хранения продуктов. Реализация продукции ПОП. Упаковка и транспортировка полуфабрикатов	О-8 стр 240-249	**1**	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.1
	Практические занятия			**8**	
	30-37	Упаковка и хранение сырья и полуфабрикатов	МУ к ПЗ №4	4 4	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.1
Тема 1.8. Организация производственного контроля качества	*Содержание учебного материала*			**1**	
	38	Показатели качества организационной системы производства ХААСП и системы государственных стандартов. Виды контроля качества. Требования к качеству полуфабрикатов из мяса, птицы, кроликов. Органолептическая оценка качества продукции предприятий общественного питания	О-8 стр 226-239	**1**	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.1
Раздел 2. Ведение процессов обработки сырья, приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента				**60/46**	
Тема 2.1. Основные правила обработки продуктов	*Содержание учебного материала*			**1**	
	39	Основные правила обработки продуктов. Понятие о технологическом процессе, сырье, полуфабрикатах и готовой продукции. Характеристика технологических процессов кулинарной обработки сырья	О-1 стр 3-8 О-7 стр 54-56 56-62	**1**	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.1
Обработка овощей					
Тема 2.2. Механическая кулинарная обработка овощей **Тема 2.3.** Обработка и нарезка клубнеплодов, корнеплодов	*Содержание учебного материала* Пищевая ценность овощей. Классификация овощей. Общая схема обработки. Обработка клубнеплодов, корнеплодов. Условия хранения. Требования к качеству			**1**	
Тема 2.4.	*Содержание учебного материала*			1	
	41		О-1 стр	**1**	

Обработка и нарезка капустных, луковых, листовых, плодовых **Тема 2.5.** Фарширование овощей. Обработка консервированных овощей и грибов		Технологическая схема обработки капустных, луковых, листовых, плодовых. Формы нарезки овощей. Кулинарное назначение Особенности подготовки овощей к фаршированию. Условия хранения и требования к качеству. Обработка и кулинарное использование консервированных овощей. Обработка свежих, сушеных и маринованных грибов	20-25 О-9 стр 124-130 стр 25-30 О- 9 131-141		ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.1
	Практические занятия			**16**	
	42-49	Механическая кулинарная обработка овощей	МУ к ПЗ №7	4 4	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.1
	50-57	Механическая кулинарная обработка и нарезка овощей	МУ к ПЗ №8	4 4	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.1
Обработка рыбы и нерыбного водного сырья					
Тема 2.6. Первичная обработка и разделка чешуйчатой рыбы **Тема 2.7.** Первичная обработка и разделка бесчешуйчатой рыбы	*Содержание учебного материала*			**1**	
	58	Пищевая ценность рыбы. Классификация рыбы по кулинарным признакам Схема первичной обработки чешуйчатой рыбы. Способы разделки и кулинарное назначение чешуйчатой рыбы Первичная обработка и разделка бесчешуйчатой рыбы. Особенности обработки некоторых видов рыб	О-1 стр 31-34 О-4 стр 7-9,0-29 О-7 стр 135-138 стр 40-41 О-4 стр 29-32	**1**	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.1
Тема 2.8. Приготовление натуральной рубленой и котлетной массы из рыбы и п/ф из нее **Тема 2.9.**	*Содержание учебного материала*			**1**	
	59	Приемы, применяемые при приготовлении полуфабрикатов. Технология приготовления натуральной рубленой массы из рыбы. Рецептура натуральной рубленой массы. Ассортимент п/ф и их характеристика. Характеристика компонентов для котлетной массы из рыбы. Технология приготовления котлетной массы из рыбы. Рецептура котлетной массы из рыбы.	О-1 стр 44-51 О-4 стр 53-59 Д-8 О-7 стр	**1**	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.1

Приготовление полуфабрикатов «Рыба фаршированная»		Ассортимент п/ф и их характеристика. Требования к качеству и условия хранения п/ф Приготовление рыбы, фаршированной целиком: щуки, судака, карпа. Приготовление рыбы фаршированной порционными кусками, батоном. Ассортимент и технология приготовления фаршей	141-144		
Тема 2.10.	*Содержание учебного материала*			**1**	
Обработка нерыбного водного сырья **Тема 2.11.** Правила охлаждения и замораживания обработанной рыбы для последующего использования	60	Обработка морепродуктов. Приготовление полуфабрикатов из морепродуктов. Требования к качеству и хранению морепродуктов Холодильная обработка рыбы. Влияние замораживания на качество рыбы. Способы замораживания. Размораживание. Шоковое замораживание	О-1 стр 51-56 О-7 стр 153-159 Д-8 О-7 стр 67-69, 72-73	**1**	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.1
Обработка мяса, птицы					
Тема 2.12.	*Содержание учебного материала*			1	
Обработка мяса. Кулинарный разруб и разделка полутуши говядины	61	Классификация мяса. Пищевая ценность мяса. Механическая кулинарная обработка мяса. Кулинарный разруб полутуши говядины. Обвалка и сортовое деление. Кулинарное назначение частей	О-1 стр 58, 61-68 О-6 стр 8-18,22 О-7 стр 160-173	**1**	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.2
Тема 2.13.	*Содержание учебного материала*			**1**	
Технология приготовления полуфабрикатов из говядины	62	Ассортимент и технология приготовления полуфабрикатов из говядины: крупнокусковых, порционных, мелкокусковых. Ассортимент и технология приготовления. Условия и сроки хранения полуфабрикатов	О-1 стр 71-77 О-6 стр 24-25-27	**1**	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.2
Тема 2.14.	*Содержание учебного материала*			1	
Кулинарный разруб и разделка свинины и баранины	63	Кулинарный разруб и разделка свинины и баранины. Кулинарное назначение частей. Общие приемы, применяемые при приготовлении полуфабрикатов Условия и сроки хранения полуфабрикатов	О-1 стр 69-71 О-6 стр 20, 21, 24-25	**1**	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.1

Тема 2.15. Технология приготовления полуфабрикатов из свинины и баранины	*Содержание учебного материала*			**1**	
	64	Ассортимент и технология приготовления полуфабрикатов из свинины и баранины: крупнокусковых, порционных, мелкокусковых. Ассортимент и технология приготовления. Условия и сроки хранения полуфабрикатов	О-1 стр 77-80 О-6 стр 27-29, 32-34	**1**	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.1
Тема 2.16. Технология приготовление натуральной рубленой массы и полуфабрикаты из нее	*Содержание учебного материала*			1	
	65	Приготовление натуральной рубленой массы. Ассортимент и характеристика полуфабрикатов из натуральной рубленой массы. Условия и сроки хранения полуфабрикатов из натуральной рубленой массы	О-1 стр 80-82 О-6 стр 40-41	**1**	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.1
Тема 2.17. Технология приготовление котлетной массы и полуфабрикаты из нее	*Содержание учебного материала*			**1**	
	66	Характеристика частей говядины, свинины используемых для приготовления котлетной массы. Приготовление котлетной массы. Рецептура котлетной массы Ассортимент и характеристика полуфабрикатов из котлетной массы. Условия и сроки хранения полуфабрикатов из котлетной массы	О-1 стр 80-81 О-6 стр 41-42	**1**	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.1
Тема 2.18. Первичная обработка субпродуктов	*Содержание учебного материала*			1	
	67	Классификация субпродуктов. Пищевая ценность субпродуктов. Обработка и приготовление полуфабрикатов. Условия и сроки хранения	О-1 стр 83-85 О-6 стр 44-48	**1**	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.1
Тема 2.19. Первичная обработка и технология приготовления полуфабрикатов из домашней птицы	*Содержание учебного материала*			**1**	
	68	Подготовка птицы целыми тушками для тепловой обработки. Приготовление полуфабрикатов из филе птицы. Приготовление полуфабрикатов из птицы мелкими кусками. Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее. Требования к качеству, условия хранения	О-1 стр 86-94 О-6 стр 53-57, 58-61, 61-63	**1**	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.1
	Самостоятельная работа			**4**	
				2	

	Составить таблицы: «Полуфабрикаты из говядины», «Полуфабрикаты из туш мелкого скота», их характеристика, требования к качеству, условия и сроки хранения		МУ к СР №1	2	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.1
	Лабораторные занятия			**30**	
	69-74	Механическая кулинарная обработка овощей и грибов. Простые способы нарезки корнеплодов и клубнеплодов	МУ к ЛЗ №1	6	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.1
	75-80	Механическая кулинарная обработка рыбы с костным скелетом	МУ к ЛЗ №2	6	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.1
	81-86	Приготовление п./ф. для варки, припускания, жарки и тушения, фарша с использованием различного оборудования и техник (шоковая заморозка, су-вид и т.д.)	МУ к ЛЗ №3	6	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.1
	87-92	Механическая кулинарная обработка рыбы, нерыбных продуктов моря, мяса, птицы, дичи, кролика	МУ к ЛЗ №4	6	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.1
	93-98	Приготовление п/ф из рыбы, мяса, птицы, фаршей для простых блюд	МУ к ЛЗ №5	6	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.1
Консультации	Консультации к курсовой работе			-	
	Консультация к экзамену			-	
Промежуточная аттестация	Экзамен			-	
МДК 07.02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента				**148**	
Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента				**10/8**	
Тема 1.1.	*Содержание учебного материала*			**1**	
Организация работ и техническое оснащение по приготовлению, хранению и подготовке к реализации бульонов, отваров, супов	1	Характеристика, назначение и особенности деятельности доготовочных цехов. Организация работы кулинарного цеха. Организация работы цеха доготовки полуфабрикатов Организация работы горячего цеха	ИР Д-12 Стр 89-90 Д-12 Стр 92-101	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.2

Тема 1.2. Организация работ и техническое оснащение по приготовлению, хранению и подготовке к реализации горячих соусов	*Содержание учебного материала*			**1**	
	2	Особенности организации рабочих мест в суповом и соусном отделениях, при приготовлении горячих продукции. Организация хранения, отпуска горячей продукции с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых блюд к отпуску. Требования к организации рабочих мест (подбор оборудования, инструментов, инвентаря, кухонной посуды) по приготовлению горячих соусов, процессу хранения и подготовки к реализации	ИР	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.2
	Практическое занятие			**8**	
	3-10	Организация работы горячего цеха	МУ к ПЗ №2	4 4	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.2
	Самостоятельная работа			**2**	
	Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений		МУ к СР №1	1 1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.2
Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок				**118/92**	
Тепловая обработка продуктов					
Тема 2.1. Тепловая обработка продуктов	*Содержание учебного материала*			**1**	
	11	Значение тепловой обработки продуктов. Классификация тепловой обработки. Характеристика приемов тепловой обработки	О-1 стр 97-106 Д-1 стр 106-114	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.2
Технология приготовления и приготовление супов					
Тема 2.2. Технология приготовления бульонов	*Содержание учебного материала*			**1**	
	12	Значение бульонов в питании. Классификация бульонов. Ассортимент и технология приготовления соусов красного основного и его производных. Требования к качеству, подбор соусов к блюдам	О-1 стр 122-127 Д-1 стр 115-119	1	
Тема 2.3.	*Содержание учебного материала*			**1**	
	13			1	

Технология приготовления картофельных супов		Общие правила варки супов. Ассортимент и технология приготовления картофельных супов, картофельных с крупами, с макаронами изделиями. Требования к качеству. Правила отпуска	О-1 стр 128-130 Д-1 стр 119-122, 132-135, 152		
Тема 2.4. Технология приготовления овощных супов, молочных супов	*Содержание учебного материала*			**1**	
	14	Ассортимент и технология приготовления: овощных супов; картофельного с фрикадельками; картофельных с бобовыми; молочных супов. Требования к качеству. Правила отпуска	О-1 стр 139-143 Д-1 стр 132, 135-138, 152	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.2
Тема 2.5. Технология приготовления щей, борщей **Тема 2.6.** Технология приготовления рассольников и солянок	*Содержание учебного материала*			**1**	
	15	Ассортимент и технология приготовления щей. Ассортимент и технология приготовления борщей. Требования к качеству. Правила отпуска Ассортимент и технология приготовления рассольников. Технология приготовления солянок: мясной сборной; домашней. Требования к качеству. Правила отпуска	О-1 стр 130-134 Д-1 стр 122-128, 151-152 стр 135-139 Д-1 стр 128-132, 151	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.2
Тема 2.7. Технология приготовления холодных и сладких супов	*Содержание учебного материала*			**1**	
	16	Ассортимент холодных супов. Приготовление жидкой части для холодных супов. Подготовка продуктов для холодных супов. Технология приготовления холодных супов. Технология приготовления сладких супов. Требования к качеству. Правила отпуска	О-1 стр 150-155 Д-1 стр 146-151, 153	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.2
	Практические занятия			**8**	
	17-24	Приготовление и отпуск заправочных супов	МУ к ПЗ №7	4 4	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.2
	Самостоятельная работа			**2**	

	Составить технологические схемы приготовления: супов-пюре из овощей, сладких супов из яблок		МУ к СР №2	1 1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.2
Технология приготовления и приготовление соусов					
Тема 2.8. Технология приготовления соусов красных мясных	*Содержание учебного материала*			**1**	
	25	Значение соусов в питании. Классификация соусов. Ассортимент и технология приготовления соусов красного основного и его производных. Требования к качеству, подбор соусов к блюдам	О-1 стр 156-164 Д-1 стр 156-162, 177	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.2
Тема 2.9. Технология приготовления соусов белых, молочных, сметанных, грибных	*Содержание учебного материала*			**1**	
	26	Ассортимент и технология приготовления соусов: белых мясных, рыбных; соусов молочных; соусов сметанных; соусов грибных. Требования к качеству. Правила подбора соусов к блюдам	О-1 стр 165-170 Д-1 стр 162-169, 177	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.2
Тема 2.10. Технология приготовления соусов холодных, соусов сладких	*Содержание учебного материала*			**1**	
	27	Ассортимент и технология приготовления маринадов, заправок. Ассортимент и технология приготовления сладких соусов. Требования к качеству соусов. Правила подбора соусов к блюдам	О-1 стр 173-177 Д-1 стр 171-176, 178	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.2
Приготовление блюд из овощей				**1**	
Тема 2.11. Технология приготовление и отпуск блюд и гарниров из отварных и припущенных овощей	*Содержание учебного материала*				
	28	Значение блюд из овощей в питании. Ассортимент и тепловая обработка блюд из вареных овощей. Ассортимент и тепловая обработка блюд из припущенных овощей. Требования к качеству и правила отпуска	О-2 стр 122-129	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.2
Тема 2.12. Технология приготовление и отпуск блюд и гарниров из	*Содержание учебного материала*			**1**	
	29	Общие правила жаренья овощей. Ассортимент и технология приготовления блюд из жареных натуральных овощей. Требования к качеству и правила отпуска	О-2 стр 139-145	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.2

натуральных жареных овощей					
Тема 2.13. Технология приготовления и отпуск блюд и гарниров из протертых овощей	*Содержание учебного материала*			**1**	
	30	Приготовление картофельной массы. Ассортимент и технология приготовления блюд из картофельной массы. Приготовление блюд из овощных масс: корнеплодов, плодовых, капустных. Требования к качеству; правила отпуска	О-2 стр 145-150	1	
Тема 2.14. Технология приготовления и отпуск блюд из тушеных овощей	*Содержание учебного материала*			**1**	
	31	Общие правила тушения овощей. Ассортимент и технология приготовления блюд из тушеных овощей. Требования к качеству и правила отпуска	О-2 стр 150-153	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.2
Тема 2.15. Технология приготовление и отпуск блюд из запеченных натуральных и протертых овощей, запеченных фаршированных овощей	*Содержание учебного материала*			**1**	
	32	Общие правила запекания овощей. Ассортимент и технология приготовления блюд из запечённых натуральных и протертых овощей. Подготовка посуды и овощей к запеканию. Характеристика овощных фаршей. Ассортимент и технология приготовления запеченных фаршированных овощей. Требования к качеству и правила отпуска	О-2 стр 153-162	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.2
	Практические занятия			**8**	
	33-40	Обработка сырья и приготовление блюд из овощей и грибов	МУ к ПЗ №8	4 4	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.2
	Самостоятельная работа			**2**	
	Рассчитать набор сырья для приготовления: котлет картофельных 100 п., рагу из овощей 45 п., помидор фаршированных 30 п.		МУ к СР №3	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.2
	Составить технологическую схему приготовления: зраз картофельных, капусты тушеной		МУ к СР №4	1	
	Лабораторные занятия			**6**	
	41-46	Технология приготовления простых блюд из овощей и грибов	МУ к ЛЗ №1	6	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.2
Технология приготовления и приготовление блюд и гарниров из круп, макаронных изделий, бобовых					
Тема 2.16.	*Содержание учебного материала*			**1**	

Технология приготовления блюд и гарниров из круп. Технология приготовления рассыпчатых, вязких и жидких каш. Блюда из каш	47	Значение блюд из круп в питании. Изменения в процессе кулинарной обработки круп, бобовых и макаронных изделий. Подготовка круп к варке. Основные правила варки каш. Ассортимент и технология приготовления рассыпчатых каш. Ассортимент и технология приготовления вязких каш. Ассортимент и технология приготовления жидких каш. Ассортимент и технология приготовления блюд из каш. Требования к качеству блюд из каш	О-1 стр 189-198 О-2 стр 19-28, 30-33	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.2
Тема 2.17. Технология приготовления блюд и гарниров из бобовых и макаронных изделий	*Содержание учебного материала*			**1**	
	48	Подготовка бобовых к варке. Варка бобовых. Ассортимент и технология приготовления блюд из бобовых. Требования к качеству, условия и сроки хранения блюд и гарниров из бобовых Подготовка макаронных изделий к варке. Варка макаронных изделий. Ассортимент и технология приготовления блюд из макаронных изделий. Требования к качеству, условия и сроки хранения блюд и гарниров из макаронных изделий	О-1 стр 198-201 О-2 стр 34, 43-56	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.2
	Практическое занятие			**8**	
	49-56	Приготовление блюд, гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, мучных изделий.	МУ к ПЗ №9	4 4	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.2
	Лабораторные занятия			**6**	
	57-62	Технология приготовления простых блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, пресного теста	МУ к ЛЗ №2	6	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.2
Технология приготовления и приготовление горячих блюд из рыбы					
Тема 2.18. Приготовление и отпуск блюд из отварной, жареной, запеченой и тушеной рыбы	*Содержание учебного материала*			**1**	
	63	Значение блюд из рыбы в питании. Общие приемы варки, жарки, запекания и тушения рыбы. Ассортимент и технология приготовления блюд из жареной рыбы. Подбор гарниров и соусов. Требования к качеству и правила отпуска рыбных горячих блюд	О-1 стр 202-209 О-4 стр 76-93	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.2
Тема 2.19.	*Содержание учебного материала*			**1**	
	64		О-1 стр	1	

Приготовление и отпуск блюд из рыбной котлетной массы		Ассортимент и технология приготовления блюд из рыбной рубленной и котлетной массы. Подбор гарниров и соусов. Требования к качеству и правила отпуска рыбных горячих блюд	211-212 О-4 стр 101-104		ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.2
	Практические занятия			**8**	
	65-72	Приготовление блюд из рыбной котлетной массы	МУ к ПЗ №10	4 4	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.2
	Самостоятельная работа			**2**	
	Составить таблицу: Полуфабрикаты из рыбной котлетной массы, их характеристика		МУ к СР №5	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.2
	Рассчитать выход котлет из 3 кг рыбной котлетной массы; зраз – из 7,5 кг рыбной котлетной массы		МУ к СР №6	1	
Технология приготовления и приготовление горячих блюд из мяса, птицы, субпродуктов					
Тема 2.20. Значение блюд из мяса в питании. Процессы, происходящие в мясе при тепловой обработке. Технология приготовления блюд из отварного мяса, птицы, субпродуктов	*Содержание учебного материала*			**1**	
	73	Значение блюд из мяса в питании. Классификация блюд из мяса. Изменение мышечных белков при кулинарной обработке. Изменение белков соединительной ткани мяса. Изменение веса мяса при тепловой обработке. Изменение миоглобина. Изменение жиров при тепловой обработке Общие правила варки мяса, птицы, субпродуктов. Ассортимент и технология приготовления блюд из отварного мяса, птицы, субпродуктов. Требования к качеству. Правила отпуска	О-1 стр 217-220 О-6 стр 79-85, 99-100, 105, 101-103, 119-120	1	
Тема 2.21. Технология приготовления блюд из мяса, птицы, субпродуктов, жареного крупными кусками	*Содержание учебного материала*			**1**	
	74	Общие правила жаренья мяса, птицы, субпродуктов. Ассортимент и технология приготовления блюд из мяса, птицы, субпродуктов, жареных крупным куском. Подбор гарниров и соусов. Требования к качеству. Правила отпуска	О-1 стр 221-227 О-6 стр 85-88, 100, 105-108	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.2
Тема 2.22. Технология приготовления и отпуска	*Содержание учебного материала*			**1**	
	75	Общие правила жарки мяса натуральными порционными и мелкими кусками из мяса, птицы, субпродуктов. Ассортимент	О-1 стр 221-227	1	ОК 01-07, ОК 09

блюд из мяса, птицы, субпродуктов жареного порционными и мелкими кусками		и технология приготовления блюд из мяса, птицы, субпродуктов жаренного порционными и мелкими кусками. Подбор гарниров и соусов. Требования к качеству. Правила отпуска	Д-1 стр 251-255		ПК 7.2
Тема 2.23. Технология приготовления и отпуск блюд из тушеного и запечённого мяса, птицы, субпродуктов	*Содержание учебного материала*			**1**	
	76	Общие правила тушения и запекания мяса, птицы, субпродуктов. Ассортимент и технология приготовления блюд из мяса, птицы, субпродуктов, тушеных крупными, мелкими и порционными кусками. Подбор гарниров и соусов. Требования к качеству. Правила отпуска	О-1 стр 228-232 Д-1 стр 256-263, 266-268, 280-281	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.2
Тема 2.24. Технология приготовления и отпуск блюд из натуральной рубленой массы	*Содержание учебного материала*			**1**	
	77	Ассортимент и технология приготовления блюд из натуральной рубленой и котлетной массы. Подбор гарниров и соусов. Требования к качеству. Правила отпуска	Д-1 стр 263-264, 272	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.2
	Практические занятия			**12**	
	78-89	Обработка сырья и приготовления блюд из мяса и птицы	МУ к ПЗ №11	6 6	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.2
	Самостоятельная работа			**2**	
	Составить технологическую схему приготовления рулета их котлетной массы. Составить таблицу: «Возможные дефекты блюд из натуральной рубленой массы»		МУ к СР №7	1 1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.2
Технология приготовления и приготовление блюд из яиц, творога и пресного теста					
Тема 2.25. Технология приготовления блюд из яиц и творога	*Содержание учебного материала*			**1**	
	90	Пищевая ценность блюд из яиц и творога. Классификация блюд из яиц по способу тепловой обработки. Классификация блюд из творога по температуре подачи и способу тепловой обработки. Технология приготовления блюд из вареных, жареных, запеченных яиц. Холодные творожные блюда. Холодные творожные блюда. Горячие блюда из творога	О-1 стр 253-258 Д-1 стр 283-298	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.2
Тема 2.26.	*Содержание учебного материала*			**1**	

Подготовка сырья и пресного теста для блинчиков, вареников, лапши. Приготовление фаршей и начинок	91	Классификация изделий из теста, натурального творога и творожной массы. Подготовка сырья. Приготовление пресного теста для блинчиков, вареников, лапши. Приготовление блинчиков, вареников, лапши. Подготовка фаршей для блинчиков и вареников. Подготовка начинок для изделий из пресного теста	О-1 стр 304, 318-322 О-2 стр 78-79, 81-86, 89-90	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.2
Тема 2.27. Приготовление мантов, чебуреков, пельменей	*Содержание учебного материала*			**1**	
	92	Приготовление пресного теста. Приготовление мантов, чебуреков, пельменей Требования к качеству и правила отпуска	О-2 стр 82, 84, 88-90, 91 ИР	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.2
	Лабораторные занятия			**36**	
	93-98	Технология приготовления бульонов, отваров, супов	МУ к ЛЗ №3	6	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.2
	99-104	Технология приготовления основных соусов	МУ к ЛЗ №4	6	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.2
	105-110	Технология приготовления простых блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря	МУ к ЛЗ №5	6	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.2
	111-116	Технология приготовления простых блюд из мяса	МУ к ЛЗ №7	6	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.2
	117-122	Технология приготовления блюд из рубленой и котлетной массы	МУ к ЛЗ №8	6	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.2
	123-128	Технология приготовления простых блюд из птицы	МУ к ЛЗ №9	6	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.2
Консультации	Консультации к курсовой работе			-	
	Консультация к экзамену			-	

Промежуточная аттестация	Экзамен			-	
МДК 07.03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента				**94**	
Раздел 1. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок				**8/6**	
Тема 1.1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	*Содержание учебного материала*			**2**	
	1	Организация работы холодного цеха.	О-5 Стр 91-100	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.3
	2	Организация и техническое оснащение рабочего места повара по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента. Санитарно-гигиенические требования к рабочему месту повара. Организация подготовки к реализации, (порционирования (комплектования), упаковки для отпуска на вынос, подготовки к хранению на раздаче/прилавке), хранения и отпуска.	О-5 Стр 91-100	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.3
	Практические занятия			**4**	
	3-6	Организация работы холодного цеха	МУ к ПЗ №1	2 2	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.3
	Самостоятельная работа			**2**	
	Составить схему классификации холодных блюд и холодных закусок.		МУ к СР №1	1 1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.3
Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок				**78/60**	
Тема 2.1. Значение в питании холодных блюд и холодных закусок	*Содержание учебного материала*			**2**	
	7 8	Пищевая ценность холодных блюд и холодных закусок. Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции. Технологический цикл приготовления холодной кулинарной продукции. Инновационные технологии и безопасность готовой продукции.	О-1 стр 259-261	1 1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.3
	Самостоятельная работа			**2**	

	Составить схему классификации холодных блюд и холодных закусок.		МУ к СР №2	1 1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.3
Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации холодных соусов, салатных заправок	*Содержание учебного материала*			**1**	
	9	Классификация, ассортимент холодных соусов и заправок. Значение в питании холодных соусов и заправок. Ассортимент и технология приготовления холодных соусов и заправок. Рецептуры и кулинарное назначение. Условия и сроки хранения холодных соусов и заправок	О-1 стр 172-175	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.3
Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации бутербродов, бутербродных тортов, горячих бутербродов	*Содержание учебного материала*			**1**	
	10	Классификация бутербродов. Ассортимент, технология приготовления бутербродов: открытых, закрытых, канапе. Требования к качеству, правила оформления и подачи. Ассортимент, технология приготовления бутербродных тортов. Ассортимент, технология приготовления горячих бутербродов. Требования к качеству, правила оформления и подачи	О-1 стр 261-263	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.3
Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента	*Содержание учебного материала*			**1**	
	11	Классификация салатов, ассортимент, значение в питании. Актуальные направления в приготовлении салатов. Правила выбора основных продуктов, их характеристика. Подготовка основных продуктов и ингредиентов к ним. Общие правила приготовления и оформления салатов	О-1 стр 264-266	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.3
Тема 2.5. Приготовление салатов из свежих овощей	*Содержание учебного материала*			**1**	
	12	Ассортимент и технология приготовления салатов из свежих овощей. Способы подачи салатов в зависимости от типа предприятия и способов обслуживания. Требования к качеству салатов из свежих овощей	О-1 стр 264-266	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.3
Тема 2.6. Приготовление картофельных салатов **Тема 2.7.** Приготовление салатов мясных, рыбных, из морепродуктов	*Содержание учебного материала*			**1**	
	13	Ассортимент и технология приготовления салатов картофельных. Актуальные направления в оформлении салатов. Требования к качеству Ассортимент и технология приготовления салатов мясных, рыбных, из морепродуктов. Актуальные направления в оформлении салатов. Требования к качеству	О-1 стр 264-272 ИР	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.3

Тема 2.8. Приготовление винегретов	*Содержание учебного материала*			**1**	
	14	Ассортимент и технология приготовления винегретов. Способы подачи винегретов в зависимости от типа предприятия и способов обслуживания. Требования к качеству	О-1 стр 266 ИР	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.3
Тема 2.9. Приготовление закусок из овощей	*Содержание учебного материала*			**1**	
	15	Ассортимент и технология приготовления закусок из овощей. Ассортимент и технология приготовления закусок из грибов. Требования к качеству. Правила оформления и подачи	О-1 стр 266	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.3
Тема 2.10. Приготовление салатов-коктейлей из овощей и грибов, рыбы и морепродуктов, мяса, птицы	*Содержание учебного материала*			**1**	
	16	Ассортимент и технология приготовления салатов-коктейлей. Актуальные направления в оформлении салатов-коктейлей. Требования к качеству салатов-коктейлей	ИР	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.3
Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд и закусок из рыбы					
Тема 2.11. Приготовление гарниров для отпуска холодных блюд и холодных закусок	*Содержание учебного материала*			**1**	
	17	Ассортимент и технология приготовления гарниров для отпуска холодных блюд и холодных закусок: из свежих овощей, из маринованных овощей, приготовление желе рубленного. Актуальные направления в оформлении. Требования к качеству	О-1 стр 260-261	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.3
Тема 2.12. Приготовление холодных блюд и холодных закусок из рыбной гастрономии **Тема 2.13.** Приготовление холодных закусок из сельди	*Содержание учебного материала*			**1**	
	18	Ассортимент и технология приготовления холодных блюд и холодных закусок из: рыбы горячего копчения, рыбы холодного копчения, вяленой и соленой рыбы, рыбных консервов. Актуальные направления в оформлении. Требования к качеству Обработка соленой сельди. Ассортимент и технология приготовления холодных закусок из сельди: сельдь натуральная с картофелем, сельдь с гарниром, сельдь рубленая, сельдь «Рольмопс». Актуальные направления в оформлении закусок из сельди. Требования к качеству	О-1 стр 267-268	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.3
Тема 2.14.	*Содержание учебного материала*			**1**	

Приготовление холодных блюд и закусок из морепродуктов **Тема 2.15.** Приготовление холодных блюд и холодных закусок из рыбной кулинарии. Приготовление рыбы заливной	19	Ассортимент и технология приготовления холодных блюд и закусок из морепродуктов. Актуальные направления в оформлении закусок из морепродуктов. Требования к качеству холодных закусок из морепродуктов Ассортимент и технология приготовления: рыбы под маринадом, рыбы под майонезом, рыбы жареной с гарниром. Технология приготовления рыбы заливной в формах, многопорционно. Актуальные направления в оформлении. Требования к качеству холодных блюд и холодных закусок	О-1 стр 270-272 стр 268-270	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.3
	Самостоятельная работа			**2**	
	Рассчитать сколько можно приготовить порций рыбы под маринадом из 27 кг хека		МУ к СР №3	1 1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.3
Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд и закусок из мяса					
Тема 2.16. Приготовление холодных блюд и закусок из мясной гастрономии	*Содержание учебного материала*			**1**	
	20	Ассортимент и технология приготовления холодных блюд и закусок: из колбасных изделий, из окорока, из ветчины и других копченостей, ассорти из мясной гастрономии. Подбор гарниров и соусов. Актуальные направления в оформлении холодных закусок из мясной гастрономии. Требования к качеству.	О-1 стр 272-273	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.3
Тема 2.17. Приготовление холодных блюд и холодных закусок из мясной кулинарии	*Содержание учебного материала*			**1**	
	21	Ассортимент и технология приготовления: мясо отварное с гарниром, ростбиф с гарниром, телятина заливная. Подбор гарниров и соусов. Актуальные направления в оформлении холодных блюд и холодных закусок из мясной кулинарии. Требования к качеству	О-1 стр 272-274	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.3
Тема 2.18. Приготовление холодных блюд и холодных закусок из птицы	*Содержание учебного материала*			**1**	
	22	Технология приготовления холодных блюд из птицы: птица жареная, куры и дичь под майонезом, птица заливная. Подбор гарниров и соусов. Актуальные направления в оформлении холодных блюд из птицы. Требования к качеству холодных блюд из птицы	О-1 стр 274-276	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.3
	Содержание учебного материала			**1**	

Тема 2.19. Приготовление рулетов из мяса и птицы	23	Технология приготовления рулетов из птицы. Технология приготовления рулетов из мяса. Подбор гарниров и соусов. Актуальные направления в оформлении рулетов из мяса и птицы. Требования к качеству	ИР	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.3
Тема 2.20. Приготовление паштетов	*Содержание учебного материала*			**1**	
	24	Технология приготовления паштета из печени. Технология приготовления паштета из птицы. Актуальные направления в оформлении и отпуске паштетов. Требования к качеству		1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.3
	Практические занятия			**30**	
	25-34	Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд и закусок (салаты и винегреты).	МУ к ПЗ №2	10	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.3
	35-44	Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд и закусок (блюда из рыбы).	МУ к ПЗ №3	10	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.3
	45-54	Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд и закусок (блюда из мяса и субпродуктов).	МУ к ПЗ №4	10	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.3
	Самостоятельная работа			**2**	
	Составить технологическую схему приготовления паштета из печени		МУ К СР №4	1 1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.3
Тема 2.21. Приготовление холодных закусок из яиц и сыра	*Содержание учебного материала*			**2**	
	55 56	Ассортимент и технология приготовления холодных закусок из яиц. Ассортимент и технология приготовления холодных закусок из сыра. Оформление, подача и требования к качеству	О-1 стр 276	1 1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.3
	Лабораторные занятия			**30**	
	57-62	Технология приготовления бутербродов и гастрономических продуктов	МУ к ЛЗ №1	6	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.3
	63-68	Технология приготовления простых салатов из свежих и отварных овощей	МУ к ЛЗ №2	6	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.3

	69-74	Приготовление простых салатов из рыбы, мяса, птицы	МУ к ЛЗ №3	6	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.3
	75-80	Приготовление простых холодных блюд и закусок из овощей, грибов и яиц	МУ к ЛЗ №4	6	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.3
	81-86	Приготовление холодных блюд и закусок из рыбы, мяса, птицы	МУ к ЛЗ №5	6	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.3
Консультации	Консультации к курсовой работе			-	
	Консультация к экзамену			-	
Промежуточная аттестация	Экзамен			-	
МДК 07.04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента				**84**	
Раздел 1. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента				**24/18**	
Тема 1.1. Организация и техническое оснащение цехов по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков	*Содержание учебного материала*			**2**	
	1 2	Организация и техническое оснащение цехов по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента Виды и назначение производственного инвентаря, инструментов, посуды. Правила их подбора	О-5 стр 100	1 1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.4
	Практические занятия			**6**	
	3-8	Организация рабочего места повара по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов с подбором инвентаря, инструментов, оборудования, посуды Организация рабочего места повара по приготовлению горячих напитков с подбором инвентаря, инструментов, оборудования и посуды	МУ к ПЗ №1 МУ к ПЗ №2	2 4	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.4
Тема 1.2. Подготовка рабочего места для порционирования	*Содержание учебного материала*			**2**	
	9	Виды и назначение посуды для подачи. Методы сервировки и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков. Температура подачи		1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.4

(комплектования) и упаковки на вынос	10	Виды и назначение термосов, контейнеров для отпуска на вынос. Правила разогревания, правила охлаждения, замораживания	О-2 стр 240-245	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.4
		Практическое занятие		**6**	
	11-16	Назначение посуды и инвентаря. Решение ситуационных задач по подбору посуды, инвентаря в соответствии с требованиями НАССР	МУ к ПЗ №3	2 4	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.4
		Самостоятельная работа		**2**	
	Виды и назначение упаковочных материалов		МУ к СР №1	1 1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.4
Тема 1.3. Хранение, отпуск холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков. Ресурсное обеспечение в соответствии с планом		*Содержание учебного материала*		**2**	
	17	Методы сервировки и подачи, температура подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. Органолептическая оценка качества блюд перед отпуском. Требования к безопасности хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента перед отпуском	О-2 стр 240-245	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.4
	18	Правила маркирования упакованных холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток. Правила составления заявки на сырьё, пищевые продукты, расходные материалы в соответствии с заказом	О-2 стр 42-43	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.4
		Практическое занятие		**6**	
	19-24	Составить заявку на сырьё, пищевые продукты, расходные материалы в соответствии с заказом	МУ к ПЗ №4	2 4	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.4
Раздел 2. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента				**52/38**	
Тема 2.1. Классификация и ассортимент сладких блюд и напитков, десертов разнообразного ассортимента		*Содержание учебного материала*		**1**	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.4
	25	Классификация, ассортимент, краткая характеристика, требования к качеству сладких блюд и напитков. Значение в питании, пищевая ценность сладких блюд и напитков. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении сладких блюд и напитков	О-10 стр. 155-157, 282-285 Д-2 52-54	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.4

Тема 2.2. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации сладких блюд и напитков	*Содержание учебного материала*			**1**	
	26	Технологический цикл приготовления сладких блюд и напитков. Характеристика, последовательность этапов технологического процесса. Комбинирование различных способов и приемов приготовления сладких блюд и напитков.	О-10 стр. 61, 71.	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.4
Тема 2.3. Подготовка сырья и продуктов при приготовлении сладких блюд и напитков **Тема 2.4.** Приготовление холодных сладких блюд	*Содержание учебного материала*			**1**	
	27	Оценка качества сырья и продуктов. 2.Особенности первичной обработки и подготовки сырья и продуктов при приготовлении сладких блюд и напитков. Ассортимент, рецептура: натуральные фрукты и ягоды. Последовательность приготовления, варианты оформления и способы подачи	О-10 стр. 157-159 стр.159-165 стр.165-177	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.4
Тема 2.5. Приготовление компотов и фруктов в сиропе	*Содержание учебного материала*			**1**	
	28	Ассортимент, правила варки, особенности отпуска и подачи компотов. Последовательность приготовления, варианты оформления и способы подачи: фрукты в сиропе.	О-10 стр.177-186-187	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.4
Тема 2.6. Приготовление желированных сладких блюд	*Содержание учебного материала*			**1**	
	29	Ассортимент, рецептура желированных сладких блюд: желе, муссы, самбуки, кремы, взбитые сливки. Последовательность приготовления, варианты оформления и способы подачи	О-10 стр.187-216.	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.4
Тема 2.7. Приготовление мороженого	*Содержание учебного материала*			**1**	
	30	Ассортимент, рецептура мороженого. Последовательность приготовления, варианты оформления и способы подачи.	О-10 стр.216-220	1	
Тема 2.8. Приготовление горячих сладких блюд **Тема 2.9.** Приготовление горячих сладких блюд	*Содержание учебного материала*			**1**	
	31	Ассортимент, рецептура горячих сладких блюд: суфле, пудинги, запеканки, каша гурьевская. Последовательность приготовления, варианты оформления и способы подачи Ассортимент, рецептура горячих сладких блюд: гренки с плодами и ягодами, блинчики, блюда из теста, из яблок. Последовательность приготовления, варианты оформления и способы подачи	О-10 стр.220-226. стр.227-237.	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.4

Тема 2.10. Оформление сладких блюд	*Содержание учебного материала*			**1**	
	32	Общие правила оформления сладких блюд. Простые элементы оформления десертов и сладких блюд.	О-10 стр.237-240	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.4
	Практическое занятие			**6**	
	33-38	Расчет расхода сырья для приготовления холодных и горячих сладких блюд разнообразного ассортимента.		6	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.4
Тема 2.11. Приготовление горячих напитков.	*Содержание учебного материала*			**1**	
	39	Ассортимент, рецептура горячих напитков: чай, кофе, какао, шоколад. Последовательность приготовления, варианты оформления и способы подачи	О-10 стр.260-278	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.4
Тема 2.12. Приготовление горячих напитков	*Содержание учебного материала*			**1**	
	40	Ассортимент, рецептура согревающих напитков: сбитень, пунш, глинтвейн, взвар, грог. Последовательность приготовления, варианты оформления и способы подачи согревающих напитков	О-10 стр.278-281	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.4
Тема 2.13. Приготовление холодных напитков	*Содержание учебного материала*			**1**	
	41	Ассортимент, рецептура холодных напитков: молоко и кисломолочные продукты, фруктово-ягодные напитки. 2. Последовательность приготовления, варианты оформления и способы подачи	О-10 стр. 242-256	1	
Тема 2.14. Приготовление холодных напитков	*Содержание учебного материала*			**1**	
	42	Ассортимент, рецептура холодных напитков: квас, крюшон, напитки на основе чая и кофе с мороженым. Последовательность приготовления, варианты оформления и способы подачи	О-10 стр.256-260.	1	
	Практическое занятие			**8**	
	43-50	Расчет расхода сырья для приготовления холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента		8	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.4
Тема 2.15.	*Содержание учебного материала*			**2**	
	51	Требования к качеству сладких блюд и напитков.		1	

Оценка качества и правила хранения сладких блюд, десертов и напитков разнообразного ассортимента	52	Санитарно-гигиенические требования к безопасности холодной и горячей кулинарной продукции	О-10 стр.282-284. С9тр.67-70	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.4
	Самостоятельная работа			**6**	
	Изучить материал «Работа с шоколадом»		МУ к СР №2	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.4
	Изучить материал «Работа с шоколадом»			2	
	Изучить материал «Работа с карамелью»		МУ к СР №3	1	
	Изучить материал «Работа с карамелью»			2	
	Лабораторные занятия			**24**	
	53-58	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	МУ к ЛЗ №1	6	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.4
	59-64	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	МУ к ЛЗ №2	6	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.4
	65-70	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента	МУ к ЛЗ №3	6	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.4
	71-76	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента	МУ к ЛЗ №4	6	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.4
Консультации	Консультации к курсовой работе			-	
	Консультация к экзамену			-	
Промежуточная аттестация	Экзамен			-	
Всего					

	Тематика домашних заданий при изучении МДК 07.01.
	- Схема кулинарной разделки говядины - Схема кулинарной разделки туш мелкого скота - Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой - Описать главные статьи ГОСТ 31985- 2013 «Услуги общественного питания. Термины и определения» ГОСТ Р 50764-95. Услуги общественного питания. Общие требования

	- Подобрать инструменты, инвентарь и оборудования на рабочем месте повара по обработке и приготовлению п/ф (нарезка овощей) из луковых (плодовых, капустных) овощей в овощном цехе. - Составить технологическую линию, с подбором малогабаритного оборудования, в мясо-рыбном цехе, по обработке птицы и приготовлению п/ф из котлетной массы - Системная проработка конспектов лекций - Проработка специальной и технической литературы - Изучение стандартов и законов - Подготовка к практическим занятиям и лабораторным работам - Подготовка отчетов по практическим занятиям и лабораторным работам
	Тематика домашних заданий при изучении МДК 07.02.
	Составить таблицу: «Возможные дефекты заправочных супов» Составить технологическую схему приготовления окрошки Составить технологическую схему приготовления супа овощного Составить технологическую схему приготовления борща украинского Составить конспект на тему: требования к качеству заправочных супов Составить конспект на тему: блюда из спаржи Составить таблицу: «Возможные дефекты овощных блюд» Подготовить информацию о блюдах из рыбы: тельное, «рыба по-монастырски» Рассчитать выход котлет из 3 кг рыбной котлетной массы Рассчитать выход зраз из 7,5 кг рыбной котлетной массы Произвести расчеты сырья для приготовления 50 порций бифштекса с яйцом. Произвести расчеты сырья для приготовления 75 порций «печени по-строгановски» Составить конспект по теме: блюда из субпродуктов Составить схему подбора оборудования, для горячего цеха, на рабочем месте повара в соусном отделении, по приготовлению блюд из мелкокусковых полуфабрикатов Подобрать инструменты, инвентарь и оборудования, в горячем цехе супового отделения, на рабочем месте повара по приготовлению первых блюд Сгруппируйте оборудование соусного отделения в технологические схемы Системная проработка конспектов лекций Проработка специальной и технической литературы Изучение стандартов и законов Подготовка к практическим занятиям и лабораторным работам Подготовка отчетов по практическим занятиям и лабораторным работам
	Тематика домашних заданий при изучении МДК 07.03.

	Составить конспект по теме: приготовление салатов-коктейлей Описать месторасположение холодного цеха Составьте таблицу необходимого инвентаря, инструментов и средства малой механизации, применяемые в холодном цехе Системно проработать конспекты лекций Проработать специальную и техническую литературу Изучить стандарты и законы Подготовиться к практическим и лабораторным занятиям Подготовить отчеты по практическим и лабораторным занятиям
	Тематика домашних заданий при изучении МДК 07.04.
	Сгруппировать оборудование в технологическую схему для приготовления горячих сладких блюд и напитков Составите таблицу необходимого инвентаря, инструментов и средства малой механизации, применяемые для приготовления холодных десертов Системно проработать конспекты лекций Проработать специальную и техническую литературу Изучить стандарты и законы Подготовиться к практическим и лабораторным занятиям Подготовить отчеты по практическим и лабораторным занятиям
Темы курсовых работ	
1. Технология приготовления и отпуск блюда: «Борщ сибирский». 2. Технология приготовления и отпуск блюда: «Рассольник ленинградский». 3. Технология приготовления и отпуск блюда: «Суп картофельный с рыбными фрикадельками». 4. Технология приготовления и отпуск блюда: «Суп картофельный с пельменями». 5. Технология приготовления и отпуск блюда: «Щи суточные». 6. Технология приготовления и отпуск блюда: «Рагу из овощей». 7. Технология приготовления и отпуск блюда: «Зразы картофельные». 8. Технология приготовления и отпуск блюда: «Рулет или запеканка картофельная с овощами или овощами и грибами». 9. Технология приготовления и отпуск блюда: «Голубцы овощные». 10. Технология приготовления и отпуск блюда: «Кабачки, фаршированные мясом и рисом». 11. Технология приготовления и отпуск блюда: «Омлет, фаршированный мясными продуктами». 12. Технология приготовления и отпуск блюда: «Рыба по-русски (припущенная)». 13. Технология приготовления и отпуск блюда: «Рыба в тесте жареная». 14. Технология приготовления и отпуск блюда: «Рыба жареная с луком по-ленинградски». 15. Технология приготовления и отпуск блюда: «Рыба, запеченная с картофелем по-русски». 16. Технология приготовления и отпуск блюда: «Рыба, запеченная в сметанном соусе по-московски».	

17. Технология приготовления и отпуск блюда: «Тельное из рыбы».
18. Технология приготовления и отпуск блюда: «Тефтели рыбные».
19. Технология приготовления и отпуск блюда: «Пудинг из творога (запеченный)».
20. Технология приготовления и отпуск блюда: «Эскалоп».
21. Технология приготовления и отпуск блюда: «Печень по-строгановски».
22. Технология приготовления и отпуск блюда: «Зразы отбивные (тушеные)».
23. Технология приготовления и отпуск блюда: «Бифштекс рубленый с яйцом».
24. Технология приготовления и отпуск блюда: «Котлеты отбивные или шницель натуральный».
25. Технология приготовления и отпуск блюда: «Зразы рубленые».
26. Технология приготовления и отпуск блюда: «Рулет с макаронами».
27. Технология приготовления и отпуск блюда: «Тефтели с гарниром».
28. Технология приготовления и отпуск блюда: «Солянка сборная на сковороде».
29. Технология приготовления и отпуск блюда: «Котлеты натуральные из филе птицы».
30. Технология приготовления и отпуск блюда: «Котлеты рубленые из бройлеров-цыплят с гарниром».
31. Технология приготовления и отпуск блюда: «Перец, фаршированный мясом и рисом».
32. Технология приготовления и отпуск блюда: «Вареники с творожным фаршем».
33. Технология приготовления и отпуск блюда: «Блинчики с фаршем».
34. Технология приготовления и отпуск блюда: «Пельмени».
35. Технология приготовления и отпуск блюда: «Винегрет с сельдью».
36. Технология приготовления и отпуск блюда: «Жареная рыба под маринадом».
37. Технология приготовления и отпуск блюда: «Винегрет с сельдью».
38. Технология приготовления и отпуск блюда: «Волованы с салатом».
39. Технология приготовления и отпуск блюда: «Оладьи».
40. Технология приготовления и отпуск блюда: «Блины».
41. Технология приготовления и отпуск блюда: «Желе многослойное».
42. Технология приготовления и отпуск блюда: «Крем многослойный с соусом».
43. Технология приготовления и отпуск блюда: «Мусс с соусом».
44. Технология приготовления и отпуск блюда: «Самбук с соусом».
45. Технология приготовления и отпуск блюда: «Пудинг яблочный с орехами с соусом».
46. Технология приготовления и отпуск блюда: «Яблоки в тесте жареные».
47. Технология приготовления и отпуск блюда: «Яблоки в слойке».
48. Технология приготовления и отпуск блюда: «Кофе черный со взбитыми сливками».
49. Технология приготовления и отпуск блюда: «Шоколад со взбитыми сливками».
50. Технология приготовления и отпуск изделия: «Расстегаи».

51. Технология приготовления и отпуск изделия: «Кулебяка дрожжевая или из пресного слоеного теста». 52. Технология приготовления и отпуск изделия: «Пирожки печеные». 53. Технология приготовления и отпуск изделия: «Пирожки жареные». 54. Технология приготовления и отпуск изделия: «Ватрушки дрожжевые». 55. Технология приготовления и отпуск изделия: «Пирожки печеные из пресного сдобного теста».		
Учебная практика по ПМ.07		**72**
	Виды работ	
	- Оценивать наличие, проверять годность традиционных видов овощей, плодов и грибов, пряностей, приправ органолептическим способом - Оценивать наличие, проверять качество живой, охлажденной и мороженой, а также соленой рыбы, нерыбного водного сырья - Оценивать наличие, проверять качество говяжьих четвертин и свиных полутуш, туш баранины перед разделкой, крупнокусковых полуфабрикатов из мяса, мясных субпродуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед обработкой - Измельчать пряности и приправы вручную и механическим способом - Оценивать качество обработанных овощей, плодов и грибов, рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика органолептическим способом - Охлаждать, замораживать, вакуумировать обработанные овощи, плоды и грибы, полуфабрикаты из рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика - Хранить обработанные овощи, плоды и грибы, предохранять от потемнения обработанные овощи и грибы, удалять излишнюю горечь - Хранить обработанную рыбу, мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика и полуфабрикаты из них в охлажденном и замороженном виде - Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него - Упаковывать продукции на вынос и для транспортировки - Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов - Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости - Обрабатывать различными способами с учетом рационального использования сырья, материалов, других ресурсов традиционные виды овощей, плодов и грибов (вручную и механическим способом) - Владеть приемами минимизации отходов при обработке сырья - Размораживать мороженую, потрошенную и непотрошеную рыбу, полуфабрикаты промышленного производства, нерыбное водное сырье - Обрабатывать различными методами рыбу с костным скелетом (чешуйчатую, бесчешуйчатую, округлой и плоской формы) - Размораживать, обрабатывать, подготавливать различными способами мясо, мясные продукты, полуфабрикаты, домашнюю птицу, дичь, кролика	

	- Готовить полуфабрикаты из рыбы с костным скелетом для варки, припускания, жарки (основным способом, на гриле, во фритюре), тушения и запекания: целая тушка с головой, целая без головы; порционные куски обработанной рыбы плоской и округлой формы (стейки, кругляши, порционные куски не пластованной рыбы); порционные куски из различных видов филе; полуфабрикаты «медальон», «бабочка» из пластованной рыбы; полуфабрикаты из рыбной котлетной массы (рулет, котлеты, биточки, фрикадельки и др.) - Готовить полуфабрикаты из мяса, мясных продуктов крупнокусковые, порционные, мелкокусковые. - Проводить заправку тушек домашней птицы, дичи, подготовку к последующей тепловой обработке - Готовить порционные и мелкокусковые полуфабрикаты из домашней птицы, дичи, кролика - Нарезать вручную и механическим способом различными формами, подготавливать к фаршированию традиционные виды овощей, плодов и грибов - Готовить полуфабрикаты из мясной рубленой массы с хлебом и без - Оценивать наличие, выбирать 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 - Оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок - Проверять соответствие количества и качества поступивших продуктов накладной - Выбирать, подготавливать пряности, приправы специи (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом - Взвешивать продукты, осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью - Изменять закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. - Осуществлять выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. - Осуществлять выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования - Производить расчет стоимости супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок - Быть готовым к консультированию потребителей, оказывать им помощи в выборе супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, эффективно использовать профессиональную терминологию - Поддерживать визуальный контакт с потребителями при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания)

	- Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырьё, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты - Выбирать, применять, 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 - Готовить, оформлять супы, горячие блюда, кулинарные изделия, закуски разнообразного ассортимента, в том числе региональные, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции - Оценивать качество готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос. - Хранить с учетом температуры подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче - Порционировать (комплектовать), сервировать и творчески оформлять супы, горячие блюда, кулинарные изделия и закуски для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции - Охлаждать и замораживать готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски, полуфабрикаты с учетом требований к безопасности пищевых продуктов - Хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски с учетом требований по безопасности, соблюдать режимы хранения - Разогревать охлажденные, замороженные готовые блюда, кулинарные изделия, закуски с учетом требований к безопасности готовой продукции - Проводить текущую уборку 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 - Оценивать качество, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатов и простых холодных блюд, и закусок - Подготавливать их к использованию - Организовать рабочее место 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. - Поддержка рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями - Использовать 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 - Определить степень готовности основных холодных блюд и закусок, определить достаточность специй в салатах, доведение до вкуса, подготовке бутербродов, салатов и простых холодных блюд, и закусок для подачи

	- Сервировать стол и оформлять простые холодные блюда и закуски с учетом требований к безопасности готовой продукции - Обеспечивать температурный и временной режим подачи бутербродов, салатов и простых холодных блюд, и закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов - Соблюдать температурный и временной режимы при хранении основных холодных блюд и закусок - Оценивать наличие, выбор в соответствии с технологическими требованиями, качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организовывать их хранение до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил - Оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента - Проверять соответствие количества и качества поступивших продуктов накладной - Выбирать, подготавливать основные продукты и дополнительные ингредиенты (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом - Взвешивать продукты, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонность - Изменять закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих десертов, напитков. Выбирать с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. - Выбирать контейнеры, упаковочные материалы, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать готовые холодные и горячие десерты, напитки на вынос и для транспортирования - Разработать ассортимент холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания - Разработать, адаптировать рецептуры с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания - Расчитать стоимости холодных и горячих десертов, напитков - Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных и горячих десертов, напитков, эффективно использовать профессиональную терминологию - Поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания) - Приготавливать, оформлять холодные и горячих сладкие блюда, десерты, напитки разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции - Выбирать, применять, комбинировать методы 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. - Оценивать качество холодных и горячих десертов, напитков перед отпуском, упаковкой на вынос

	- Хранить с учетом температуры подачи холодных и горячих десертов, напитков на раздаче - Порционировать (комплектовать), сервировать и творчески оформлять 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 - Охлаждать и замораживать готовые холодные десерты, напитки, полуфабрикаты с учетом требований к безопасности пищевых продуктов - Хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные холодные и горячие десерты, напитки с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения			
Производственная практика по ПМ 07. (по профилю специальности)			**108**	
	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 полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента - Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной - Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью - Изменение закладки продуктов - Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента на вынос и для транспортирования - Расчет стоимости полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента - Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты - Обработка овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами - Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом - Нарезка, формовка овощей, грибов, приготовление отдельных компонентов и полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы. дичи, кролика различными методами - Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования - 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			

	- Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами, организации питания – базы практики - Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда) - Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом) - Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов - Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги Организация хранения готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска - 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 - Выполнение задания (заказа) по приготовлению супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана - Подготовка к реализации (презентации) готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи, с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции - Упаковка готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. - Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов высокой степени готовности перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции - Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.) - Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатам и простых холодных блюд, и закусок при приемке продуктов со склада - 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, варке, охлаждение, заливание желе

	- Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями - Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним к использованию - Использование различных технологий приготовления бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок по ассортименту и меню базы практики и с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, с соблюдением технологических и санитарно-гигиенических режимов - Определение степени готовности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, доведение до вкуса - Оформление и подача бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции на раздаче - Обеспечение условий, температурного и временного режима охлаждения, хранения и реализации простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов, типа предприятия и способов обслуживания. - Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики - Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда) - Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). - - Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов - Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги - Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии - Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на выно - Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд. десертов, напитков в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. - Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных и горячих десертов, напитков для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции - Упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования - Организация хранения готовых холодных и горячих десертов, напитков на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. - Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения

	- Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.)			
Промежуточная аттестация	Квалификационный экзамен		**12**	
Всего				

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинеты: технологии кулинарного и кондитерского производства, кабинеты технического оснащения кулинарного и кондитерского производства, технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Лаборатории: Учебная кухня ресторана, оснащенная в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Мастерские и зоны по видам работ: учебно-производственная зона «Комплектование заказов», учебно-производственная зона «Приготовления блюд», оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Оснащенные базы практики (мастерские/зоны по видам работ), оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Богачева А.А. Приготовление блюд из овощей и грибов (ПМ.01): учеб.пособие/ авт.-сост. А.А.Богачева, Д.Р.Алхасова. – Ростов на Дону: Феникс, 2020. –237с. – (Среднее профессиональное образование). [текст непосредственный].

2. Богачева А.А. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста (ПМ.02) / авт.-сост. А.А.Богачева [и др.] – Ростов на Дону: Феникс, 2020. –188с.: ил. – (Среднее профессиональное образование). [текст непосредственный].

3. Ермилова С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / С.В.Ермилова. – 5-е изд., стер. – Москва.: Издательский центр «Академия», 2020. – 336с., [16] с цв. ил. [текст непосредственный].

4. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы: учебник для студ.учреждений сред.проф.образования/ Т.А.Качурина. – Москва.: Издательский центр «Академия», 2019. – 160с. [текст непосредственный].

5. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение организаций питания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Г. Г.Лутошкина, Ж.С.Анохина. – Москва.: Издательский центр «Академия», 2019. – 240 с. [текст непосредственный].

6. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: учеб. 2-е изд. – Москва.: «Академия», 2020. – 128 с. – [текст непосредственный].

7. Семичева Г.П. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования/Г.П.Семичева. – 3-е изд., испр. – Москва. : Издательский центр «Академия», 2020. – 256 с. [текст непосредственный].

8. Семичева Г.П. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования/Г.П.Семичева. – 4-е изд., стер. – Москва. : Издательский центр «Академия», 2019. – 240с., [8] с цв. ил.[текст непосредственный].

9. Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. – Москва.: Академия, 2018. – 288 с. – [текст непосредственный].

10. Синицына А.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования/ А.В.Синицына, Е.И.Соколова. – 5-е изд., стер. – Москва.: Издательский центр «Академия», 2019. – 304 с., [16] с. цв. вкл. [текст непосредственный].

3.2.2. Дополнительные источники

1. Анфимова Н.А. Кулинария: учеб.пособие для студ.учреждений сред. проф. образования / Н.А.Анфимова. – 14-е изд., стер. – Москва.: Издательский центр «Академия», 2020. – 400 с. [текст непосредственный].

2. Бурчакова, И.Ю., Ермилова С.В. Организация процесса приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. / И.Ю.Бурчакова, С.В Ермилова – Москва: Издательский центр «Академия», 2018,-384с. [текст непосредственный]

3. Дубровская Н.И. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. Рабочая тетрадь. В 2 ч. Ч. 2: учеб. пособие для нач. проф. образования. – 3-е изд., стер. – Москва.: «Академия», 2013. – 112 с. [текст непосредственный].

4. Дубровская Н.И., Чубасова Е.В. Приготовление супов и соусов: практикум: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. 2-е изд. – Москва.: «Академия», 2015. – 28 с. Электронный формат. Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/44191. – Книга находится в базовой версии ЭБС IPRbooks (вход по паролю).

5. Дубровская Н.И., Чубасова Е.В. Приготовление супов и соусов: практикум: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. 2-е изд. – Москва.: Издательский центр «Академия», 2015. -128 с. [текст непосредственный].

6. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник: рекомендовано ФГУ «ФИРО». – 12-е изд., стер. Москва.: Издательский центр «Академия», 2012. – 320 с.

7. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы. Практикум: учебное пособие для сред. проф. образования. – Москва.: «Академия», 2015. – 96 с. – [текст непосредственный].

8. Ковалев Н.И., Куткина М.Н., В.А.Кравцова Технология приготовления пищи. Под ред. доктора техн. наук М.А.Николаевой. Для средних специальных учебных заведений. – Москва: «Деловая литература», 2008. – 480 с. [текст непосредственный].

9. Лутошкина Г.Г. Холодильное оборудование предприятий общественного питания: учеб. пособие. – 2-е изд., стер. – М.: «Академия», 2012. – 64 с. – (Повар, кондитер). [текст непосредственный].

10. Потапова И.И. Блюда из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий (4-е изд.), 2016. -64с. Электронный формат. Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/44191. Книга находится в базовой версии ЭБС IPRbooks (вход по паролю).

11. Потапова И.И. Блюда из яиц и творога. Сладкие блюда и напитки. (3-е изд.), 2014. – 64с.Электронный формат. Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/44191. Книга находится в базовой версии ЭБС IPRbooks (вход по паролю).

12. Радченко Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник. – Москва.: КНОРУС, 2016. – 328 с. – (Начальное и среднее профессиональное образование).

13. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы. Практикум: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. –1-е изд.– Москва. Академия, 2014. – 128 с. – [текст непосредственный].

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоенности компетенций)	Формы контроля и методы оценки
ПК 7.1 ОК 01-07, ОК 09	Подготовка, обработка различными методами традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика: – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание	**Текущий контроль:** наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по учебной и производственной практикам

	недоброкачественных продуктов; – соответствие отходов и потерь сырья при его обработке и приготовлении полуфабрикатов действующим нормам; – оптимальность процесса обработки, подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора методов обработки сырья, способов и техник приготовления полуфабрикатов виду сырья, продуктов, его количеству, требованиям рецептуры); – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления полуфабрикатов, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике 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 обработанного сырья, готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры; – точность расчетов закладки сырья при изменении выхода полуфабрикатов, взаимозаменяемости сырья, продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры; – аккуратность выкладывания готовых	**Промежуточная аттестация**: - выполнения заданий по модулю; - оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам –

	полуфабрикатов в функциональные емкости для хранения и транспортирования; – эстетичность, аккуратность упаковки готовых полуфабрикатов для отпуска на вынос	
ПК 7.2 ОК 01-07, ОК 09	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 горячей кулинарной продукции требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования); – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по 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 Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячей кулинарной продукции: – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие потерь при приготовлении горячей кулинарной продукции действующим нормам; – оптимальность процесса приготовления супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: • корректное использование цветных разделочных досок; • раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; • соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); • адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;	

	– точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода горячей кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовой горячей кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа: • соответствие температуры подачи виду блюда; • аккуратность порционирования горячих блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов) • соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки; • гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) • гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; • соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре – эстетичность, аккуратность упаковки готовой горячей кулинарной продукции для отпуска на вынос	
ПК 7.3 ОК 01-07, ОК 09	– Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки); – рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; – соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; – своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара;	

	– рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; – правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; – соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; – соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовой холодной кулинарной продукции требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования); – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; – соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам – Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки); – рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; – соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; – своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара;	

	– рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; – правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; – соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; – соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовой холодной кулинарной продукции требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования); – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; – соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам –	
ПК 7.4 ОК 01-07, ОК 09	– Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки); – рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; – соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; – своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; – рациональный выбор и адекватное	

	использование моющих и дезинфицирующих средств; – правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; – соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; – соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования); – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического 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 – Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки); – рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; – соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; – своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара;	

	– рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; – правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; – соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; – соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования); – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического 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 –	

ПРИЛОЖЕНИЕ 1.8
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа профессионального модуля
ПМ.08 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ КОНДИТЕР 12901

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.08 «Выполнение работ по профессии Кондитер 12901» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», входящей в укрупнённую группу направлений специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Крым «Евпаторийский техникум строительных технологий и сферы обслуживания».

Разработчики:

Попова Е.А. - преподаватель спецдисциплин, председатель ЦК.

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.08 «Выполнение работ по профессии Кондитер 12901» рассмотрена на заседании цикловой методической комиссии.

Протокол № __10__ от _20 мая 2026г.
Председатель ЦК
_____ Е.А.Попова

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.08 «Выполнение работ по профессии Кондитер 12901» рекомендована методическим советом ГБПОУ РК «ЕТСТСО» при реализации основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

Протокол № _10__ от 20 мая 2026г.
Ст.Методист
_____ Тимошенко И.А.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 5
1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы 5
1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля 5
2. Структура и содержание профессионального модуля.....16
2.1. Трудоемкость освоения модуля 16
2.2. Структура профессионального модуля 17
2.3. Содержание профессионального модуля..... 18
3. Условия реализации профессионального модуля.....27
3.1. Материально-техническое обеспечение 27
3.2. Учебно-методическое обеспечение 27
4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля.....27

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.08 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИ КОНДИТЕР 12901

1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Цель модуля: освоение вида деятельности «Выполнение работ по профессии Кондитер 12901».

Профессиональный модуль включен в обязательную часть образовательной программы

1.2 .Планируемые результаты освоения профессионального модуля

Результаты освоения профессионального модуля соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен

Код ОК, ПК	**Уметь**	**Знать**
ОК 01	- распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; - анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; - определять этапы решения задачи; - выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы - составлять план действия; - определять необходимые ресурсы; - владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; - реализовывать составленный план; - оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника);	- актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; - основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; - алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; - методы работы в профессиональной и смежных сферах; - структуру плана для решения задач; - порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности;
ОК 02	- определять задачи для поиска информации; - определять необходимые источники информации; - планировать процесс поиска; - структурировать получаемую информацию; - выделять наиболее значимое в перечне информации; - оценивать практическую значимость результатов поиска; - оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; - использовать современное программное обеспечение; - использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач;	- номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; - приемы структурирования информации; - формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации; - порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств; - выполнять расчеты с использованием прикладных компьютерных программ; - использовать сеть Интернет и её возможности для организации оперативного обмена информацией; - использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах; - обрабатывать и анализировать информацию с применением программных средств и вычислительной техники; - получать информацию в локальных и глобальных компьютерных сетях; - применять графические редакторы для создания и редактирования изображений; - применять компьютерные программы для поиска информации, составления и оформления документов и презентаций; - базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ (текстовые редакторы, электронные таблицы, системы управления базами данных, графические редакторы, информационно-поисковые системы); - методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации; - общий состав и структуру персональных электронно-вычислительных машин (ЭВМ) и вычислительных систем; - основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности; - основные положения и принципы автоматизированной обработки и передачи информации;

		- основные принципы, методы и свойства информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности;
ОК 03	- определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; - применять современную научную профессиональную терминологию; - определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования; - выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; - презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; - рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; - определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; - презентовать бизнес-идею; - определять источники финансирования;	- содержание актуальной нормативно-правовой документации; - современная научная и профессиональная терминология; - возможные траектории профессионального развития и самообразования; - основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; - правила разработки бизнес-планов; - порядок выстраивания презентации; - кредитные банковские продукты;
ОК 04	- организовывать работу коллектива и команды; - взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности;	- психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности;
ОК 05	- грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе;	- особенности социального и культурного контекста; - правила оформления документов и построения устных сообщений;
ОК 06	- описывать значимость своей профессии; - применять стандарты антикоррупционного поведения; - ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России; - выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем; - пользоваться историческими источниками, научной и учебной литературой, средствами ИКТ; - раскрывать смысл и значение важнейших исторических событий; - обобщать и анализировать особенности исторического и культурного развития России на рубеже XX-XIX вв; - давать оценку историческим событиям и обосновывать свою точку зрения с помощью исторических фактов и собственных аргументов; - демонстрировать гражданско-патриотическую позицию;	- сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; - значимость профессиональной деятельности по профессии; - стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения; - основные периоды государственно-политического развития на рубеже XX-XIX вв., особенности формирования партийно-политической системы России; - итоги «шоковой терапии», проблемы и противоречия становления рыночной экономики, причины и итоги финансовых кризисов 1998, 2008-2009 гг.; - основные этапы эволюции внешней политики России, роль и место России в постсоветском пространстве; - основные тенденции и явления в культуре; роль науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций; - содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов мирового и регионального значения; - необходимости проведения СВО , задачи СВО (денацификация и демилитаризация Украины); - истоки и цели санкционной политики Запада против Российской Федерации;
ОК 07	- соблюдать нормы экологической безопасности; - определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства; - организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона; - пользоваться первичными средствами пожаротушения; - применять правила поведения в чрезвычайных ситуациях природного и техногенного характера и при угрозе террористического акта; - обеспечивать устойчивость объектов экономики; - прогнозировать развитие событий и оценку последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму; - применять правила поведения и действия по сигналам гражданской обороны; - соблюдать нормы экологической безопасности; - определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности; - определять виды Вооруженных Сил, рода войск;	- правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; - основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; - пути обеспечения ресурсосбережения; - принципы бережливого производства; - основные направления изменения климатических условий региона; - основы пожаробезопасности и электробезопасности; - меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах; - способы защиты населения от оружия массового поражения; - 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; - задачи и основные мероприятия гражданской обороны; - основы военной службы и обороны государства; - основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых

	- ориентироваться в воинских званиях военнослужащих Вооруженных Сил Российской Федерации; - владеть общей физической и строевой подготовкой; - пользоваться знаниями в области обязательной подготовки граждан к военной службе; - демонстрировать основы оказания первой доврачебной помощи пострадавшим. - оказывать первую медицинскую помощь в различных ситуациях; - осуществлять профилактику инфекционных заболеваний; - определять показатели здоровья и оценивать физическое состояние; - составлять индивидуальные карты здоровья с режимом дня, графиком питания; - систематизировать и анализировать первичные статистические данные с использованием различных статистических методов; - планировать, организовывать и проводить картирование потоков создания ценности; - использовать эффективные методы для снижения различных видов потерь; - пользоваться инструментами бережливого производства в производственной деятельности предприятия; - определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии; - осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства; - организовывать работу коллектива и команды; - взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности; - соблюдать нормы экологической безопасности; - организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона;	имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО; - организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке; - область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы; - основы оказания первой доврачебной помощи пострадавшим; - общие характеристики поражений организма человека от воздействия опасных факторов; - классификацию и общие признаки инфекционных заболеваний; - основы здорового образа жизни; - содержание и формы бережливого производства; - основы принципы, методы и инструменты бережливого производства; - методы и инструменты построения карты текущих и будущих потоков создания ценности; - основные виды потерь, их источники и способы их устранения, различные виды статистических методов контроля; - система 5С, метод Красных ярлыков, правила построения потоков создания ценности и способы их оптимизации; - инструменты бережливого производства, основы процессного подхода; - психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; - основы проектной деятельности; - правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; - основные направления изменения климатических условий региона; - технологии бережливого производства на предприятиях Крымского региона;
ОК 09	- понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; - участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; - строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; - кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые); - писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы; - в области иностранного языка; - понимать отдельные фразы и наиболее употребительные слова в высказываниях, касающихся важных тем, связанных с профессиональной деятельностью; - понимать, о чем идет речь в простых, четко произнесенных и небольших по объему сообщениях (в т.ч. устных инструкциях); - читать и переводить тексты профессиональной направленности (со словарем); - общаться в простых типичных ситуациях профессиональной деятельности, требующих непосредственного обмена информацией в рамках знакомых тем и видов деятельности; - применять различные формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии; - писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы; - выполнять коммуникацию с клиентом в различных ситуациях (оформление заказа, коррективы заказа, работа с претензиями); - презентовать работы;	- правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; - основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); - лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; - особенности произношения; - правила чтения текстов профессиональной направленности; - правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; - основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); - лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; - особенностей произношения; - правила чтения текстов профессиональной направленности; - 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;

Код ОК, ПК	**Уметь**	**Знать**	**Владеть навыками**
ПК 8.1	- выполнять работы по подготовке рабочего места и	- нормативных правовых актов, регулирующих	- подготовки к работе кондитерского цеха и своего

	технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха к работе; - соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте в кондитерском цехе; - применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве кондитерской и шоколадной продукции;	деятельность организаций питания; - рецептур и технологий приготовления кондитерской и шоколадной продукции; - требований к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции; - назначения, правил использования применяемого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемой в кондитерском цехе, и правила ухода за ними; - требований охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания;	рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания; - уборки рабочих мест работников кондитерского цеха по заданию кондитера; - проверки простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха по заданию кондитера; - упаковки готовой продукции и складирования пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения, по заданию кондитера;
ПК 8.2	- замешивать тесто, готовить начинки и полуфабрикаты для кондитерской и шоколадной продукции; - соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции; - процеживать, просеивать, протирать, замешивать, измельчать, формовать сырье, используемое для приготовления кондитерской и шоколадной продукции; - порционировать (комплектовать) кондитерскую и шоколадную продукцию; - реализовывать готовую кондитерскую и шоколадную продукцию с учетом требований к безопасности готовой продукции; - безопасно использовать технологическое оборудование для изготовления кондитерской и шоколадной продукции; - соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда и пожарной безопасности;	- нормативных правовых актов, регулирующих деятельность организаций питания; - технологий изготовления кондитерской и шоколадной продукции; - требований к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в изготовлении кондитерской и шоколадной продукции, условиям их хранения; - правил пользования сборниками рецептур изготовления кондитерской и шоколадной продукции; - принципов и приемов презентации кондитерской и шоколадной продукции потребителям; - методов минимизации отходов сырья, используемого при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции с учетом соблюдения требований качества; - пищевой ценности видов кондитерской и шоколадной продукции; - правил и технологий наличных и безналичных расчетов с потребителями;	- подготовки теста, начинки и полуфабрикатов для кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера; - изготовления кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера; - презентации кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера; - приема и оформления платежей за кондитерскую и шоколадную продукцию по заданию кондитера; - упаковка готовой кондитерской и шоколадной продукции на вынос по заданию кондитера;

	- аккуратно и экономно использовать сырье в процессе производства кондитерской и шоколадной продукции; - производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты; - эстетично и безопасно упаковывать готовую кондитерскую и шоколадную продукцию на вынос;	- принципов и приемов презентации кондитерской и шоколадной продукции; - требований охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях общественного питания;	
ПК 8.3	- обосновывать ассортимент кондитерской и шоколадной продукции; - анализировать и оценивать потребность в трудовых ресурсах, необходимых для производства кондитерской и шоколадной продукции; - оценивать наличие и прогнозировать потребность в сырье и материалах для кондитерского и шоколадного производства в соответствии с имеющимися условиями хранения; - организовывать обучение помощников кондитера на рабочих местах технологиям приготовления кондитерской и шоколадной продукции; - осуществлять контроль выполнения помощниками кондитера заданий по изготовлению видов теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции ассортимента;	- нормативных правовых акты, регулирующих деятельность организаций питания; - требований к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи десертов, мороженого, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента; - технологий изготовления теста, отделочных полуфабрикатов, десертов, мороженого, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента; - правил составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве кондитерской и шоколадной продукции; - способов сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве кондитерской и шоколадной продукции, при их тепловой обработке; - специфики производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства кондитерской и шоколадной продукции; - способов применения ароматических веществ и их дозировка с целью улучшения вкусовых качеств кулинарной продукции; - технологии наставничества и обучения на рабочих местах;	- оценки наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для изготовления кондитерской и шоколадной продукции; - оценки обеспеченности кондитерского и шоколадного производства трудовыми ресурсами и необходимым оборудованием; - составления заявок на сырье и полуфабрикаты, используемые в производстве кондитерской и шоколадной продукции; - подготовки товарных отчетов по производству кондитерской и шоколадной продукции; - контроля выполнения помощником кондитера заданий по подготовке оборудования и рабочего места кондитера к работе; - контроля хранения и расхода продуктов, используемых при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции; - проверки рабочего состояния оборудования кондитерского цеха;
ПК 8.4	- готовить тесто и полуфабрикаты для кондитерской и шоколадной продукции;	- нормативных правовых актов, регулирующих деятельность организаций питания;	- разработки меню/ассортимента и рецептов кондитерской и шоколадной продукции;

	- готовить по технологическим картам кондитерскую и шоколадную продукцию; - комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных кондитерских и шоколадных изделий; - оформлять десерты, кондитерские и шоколадные изделия, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения; - готовить кондитерскую продукцию с последующим охлаждением и замораживанием с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; - готовить и представлять кондитерскую и шоколадную продукцию с элементами шоу, в том числе национального; - соблюдать при приготовлении десертов, кондитерской и шоколадной продукции требования к качеству и безопасности их приготовления; - оценивать качество приготовления и безопасность готовой кондитерской и шоколадной продукции; - составлять калькуляцию продукции кондитерского и шоколадного производства; - кратко излагать концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление кондитерской и шоколадной продукции; - составлять портфолио на кондитерскую и шоколадную продукцию;	- организаций питания, в том числе диетического; - рецептур и современных технологий приготовления кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента, в том числе фирменной продукции и продукции национальных кухонь; - норм расхода сырья и полуфабрикатов, используемых в кондитерском производстве, правил учета и выдачи продуктов; - видов технологического оборудования, используемого при производстве кондитерской и шоколадной продукции, технических характеристик и условий его эксплуатации; - принципов и приемов презентации кондитерской и шоколадной продукции потребителям; - требований охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания;	- подготовки сырья и полуфабрикатов для приготовления кондитерской и шоколадной продукции; - изготовления и оформления кондитерской и шоколадной продукции стандартного ассортимента; - изготовления и оформления мороженого, фруктовых и легких обезжиренных кондитерских изделий, изделий пониженной калорийности, диетической кондитерской продукции; - изготовления и оформления фирменной кондитерской и шоколадной продукции; - изготовления и оформления кондитерской и шоколадной продукции национальных кухонь; - презентации готовой кондитерской и шоколадной продукции потребителям;

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	Объем в часах	В т.ч. в форме практической подготовки
Учебные занятия	126	80
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	28	-
Практика, в т.ч.:	180	180
учебная	36	36
производственная	144	144
Промежуточная аттестация, в том числе: МДК 08.01 в форме экзамена ПМ.08 в форме квалификационного экзамена	 6 6	 6
Всего	**346**	**266**

2.2. Структура профессионального модуля

Код ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Обучение по МДК, в т.ч.:	Практ. и лаб. занятия	Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация	Учебная практика	Производственная практика
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
МДК.08.01 Выполнение работ по профессии Кондитер 12901										
ПК 8.1 ОК 01-07, ОК 09.	Раздел 1. Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	10		10						
ПК 8.2-8.4 ОК 01-07, ОК 09.	Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	150	80	116	80	-	28	6		
ПК 8.4 ОК 01-07, ОК 09.	Учебная практика	36	36						36	
	Производственная практика	144	144							144
	Промежуточная аттестация	6	6					6		
	Всего:	**346**	**266**	**126**	**80**	**-**	**28**	**12**	**36**	**144**

2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем междисциплинарных курсов профессионального модуля		Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Домашнее задание	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1		2		3	
МДК 08.01. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента					
Раздел 1. Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента				10	
Тема 1.1. Организация и техническое оснащение рабочих мест по приготовлению, оформлению и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		*Содержание учебного материала*			
	1	Организация работы цеха мучных изделий. Организация работы кондитерского цеха	О-3 стр 59-69	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 8.1
	2	Организация и техническое оснащение рабочих зон на различных участках кондитерского цеха	О-3 стр 59-69	1	
	3	Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря. Правила безопасного использования	О-3 стр 70-90	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 8.1
	4	Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению, оформлению, процессу хранении и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	О-3 стр 96-105	1	
	5 6	Организация хранения, упаковки и подготовки к реализации, в том числе на вынос хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		1 1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 8.1
	7 8	Организация рабочих мест кондитера для выполнения работ на различных участках кондитерского цеха		1 1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 8.1
	9 10	Составление заявки на сырьё, пищевые продукты, расходные материалы в соответствии с заказом		1 1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 8.1

Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента				**150/80**	
Тема 2.1.	*Содержание учебного материала*				
Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Классификация и ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба	11 12	Технологический цикл приготовления хлебобулочных мучных кондитерских изделий. Характеристика, последовательность выполнения технологических операций, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Комбинирование способов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом ассортимента продукции. Современные методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Классификация и ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба. Классификация и ассортимент, пищевая ценность, значение в питании хлебобулочных изделий и хлеба. Требования к качеству, правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов, условия и сроки хранения. Качество хлеба и хлебобулочных изделий	О-3 стр 59-70 Д-2 стр 180-185 О-3 стр 147-150	1 1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 8.2-8.4
Тема 2.2.	*Содержание учебного материала*				
Виды, классификация и ассортимент отделочных полуфабрикатов Приготовление сиропов и отделочных полуфабрикатов на их основе	13 14 15 16	Виды, классификация и ассортимент отделочных полуфабрикатов. Характеристика различных видов отделочных полуфабрикатов. Ассортимент и назначение различных видов отделочных полуфабрикатов. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости. Оценка их качества Приготовление и использование в оформлении сиропов. Характеристика и приготовление различных видов сиропов. Органолептические способы определения готовности сиропов. Оценка качества сиропов Приготовление и использование в оформлении помады. Характеристика, приготовление: правила и режим варки помадного сиропа. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении и использовании помады. Оценка качества, условия и сроки хранения помады	Д-2 стр 66-69, 121,122, 176,177 О-3 стр 108-112 О-3 стр 112-116 Д-2 стр 66-69 Д-2 стр 159-163	1 1 1 1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 8.2-8.4

		Приготовление и использование в оформлении карамели. Характеристика, виды карамели в зависимости от температуры уваривания и рецептуры карамельного сиропа. Использование в оформлении карамели. Оценка качества, условия и сроки хранения карамели			
Тема 2.3. Приготовление глазури и желе	*Содержание учебного материала*				
	17 18	Приготовление и использование в оформлении глазури и желе. Характеристика, виды глазури и желе в зависимости от сырья. Последовательность выполнения технологических операций, оценка качества, условия и сроки хранения. Использование глазури и желе в приготовлении изделий, правила и варианты оформления	О-3 стр 121-122, 142-144	1 1	
Тема 2.4. Приготовление, назначение и подготовка к использованию кремов	*Содержание учебного материала*				
	19 20 21 22	Приготовление, назначение и использование в оформлении кремов. 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 и оформлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Приготовление и использование в оформлении сливочных кремов. Характеристика, ассортимент, рецептура сливочных кремов. Правила и режим приготовления, последовательность выполнения технологических операций. Оценка качества, использование в оформлении сливочных кремов	О-3 стр 122-123 О-3 стр 123-134	1 1 1 1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 8.2-8.4
	23 24	Приготовление и использование в оформлении белковых кремов. Характеристика, ассортимент, рецептура белковых кремов. Правила и режим приготовления, последовательность выполнения технологических операций. Оценка качества, использование в оформлении белковых кремов Приготовление и использование в оформлении заварных кремов и кремов из молочных продуктов. Характеристика,	О-3 стр 134-137 О-3 стр 137-140	1 1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 8.2-8.4

		ассортимент, рецептура заварных кремов и кремов из молочных продуктов. Правила и режим приготовления, последовательность выполнения технологических операций. Оценка качества, использование в оформлении заварных кремов, кремов из молочных продуктов			
Тема 2.5.		*Содержание учебного материала*			
Приготовление сахарной мастики и марципана Приготовление посыпок и крошек	25 26	Приготовление и использование в оформлении сахарной мастики и марципана. Характеристика, ассортимент, рецептура сахарной мастики и марципана. Правила и режим приготовления, последовательность выполнения технологических операций. Оценка качества, использование в оформлении сахарной мастики и марципана Приготовление и использование в оформлении посыпок и крошек. Виды посыпок и крошки в зависимости от сырья и полуфабриката. Способы приготовления посыпок и крошек. Использование, правила и варианты оформления	Д-2 стр 163-167 О-3 стр 141-142	1 1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 8.2-8.4
Тема 2.6.		*Содержание учебного материала*			
Отделочные полуфабрикаты промышленного производства	27 28	Отделочные полуфабрикаты промышленного производства. Виды, характеристика, назначение отделочных полуфабрикатов промышленного производства. Ассортимент, правила подготовки к использованию, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование полуфабрикатов промышленного производства в приготовлении и оформлении	О-3 стр 145-146	1 1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 8.2-8.4
Тема 2.7.		*Содержание учебного материала*			
Приготовление начинок и фаршей для хлебобулочных изделий	29 30	Приготовление и использование начинок и фаршей. Виды, ассортимент, рецептура фаршей и начинок в зависимости от применяемого сырья. Методы приготовления. Органолептические способы определения степени готовности фаршей и начинок. Требования к качеству, условия и сроки хранения, использование фаршей и начинок	О-3 стр 116-121	1 1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 8.2-8.4

		Практические занятия			
	31 32	Расчет количества и взаимозаменяемость сырья для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	ПЗ №1	1 1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 8.2-8.4
		Лабораторные занятия			
	33 34 35 36 37 38	Приготовление отделочных полуфабрикатов	ЛЗ №1	6	ОК 01-07, ОК 09 ПК 8.2-8.4
Тема 2.8. Приготовление различных видов теста для хлебобулочных изделий и хлеба Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба		*Содержание учебного материала*			
	39 40	Замес и образование теста. Сущность процессов, происходящих при замесе теста. Классификация и характеристика теста: бездрожжевое и дрожжевое. Способы разрыхления теста, механизм действия разрыхлителей Технологический процесс приготовления простых хлебобулочных изделий и хлеба. Приготовление теста на дрожжах, закваске, безопарным и опарным способом приготовления. Способы замеса, брожение, обминка, методы определения готовности теста. Требования к качеству, условия и сроки хранения теста	О-3 стр 150-151 О-3 стр 151-158	1 1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 8.2-8.4
		Практические занятия			
	41 42	Расчет упека, припека, расхода муки для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба.	ПЗ №2	1 1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 8.2-8.4
	43 44	Расчет упека, припека, расхода муки для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба	ПЗ №3	1 1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 8.2-8.4
Тема 2.9.		*Содержание учебного материала*			
	45 46	Приготовление хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента. Ассортимент хлебобулочных	О-3 стр 158-175	1 1	ОК 01-07, ОК 09

		изделий и хлеба. Формование, расстойка, выпечка. Особенности оформления до выпечки и после нее. Подготовка хлебобулочных изделий и хлеба к реализации. Требования к качеству, условия и сроки реализации. Оценка качества готовых изделий	О-3 стр 175-177 О-3 стр 177-179		ПК 8.2-8.4
	47 48	Изделия из дрожжевого теста жаренные. Характеристика процесса жарки во фритюре. Ассортимент, рецептура, технологический процесс приготовления, требования к качеству изделий жареных во фритюре. Блины и оладьи: технологический процесс приготовления, требования к качеству	О-3 стр 179-184	1 1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 8.2-8.4
	49 50	Дрожжевое слоеное тесто и изделия из него. Характеристика, рецептура, технологический процесс приготовления дрожжевого слоеного теста. Ассортимент, технологический процесс приготовления изделий из дрожжевого слоеного теста. Оценка качества готовых изделий	Д-2 стр 188-191	1 1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 8.2-8.4
		Практические занятия			
	51 52	Расчет расхода сырья для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба	ПЗ №4	1 1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 8.2-8.4
	53 54	Расчет расхода сырья для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба	ПЗ №5	1 1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 8.2-8.4
		Лабораторные занятия			
	55 56 57 58 59 60	Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого безопарного теста	ЛЗ №2	6	ОК 01-07, ОК 09 ПК 8.2-8.4
	61 62	Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого опарного теста	ЛЗ №3	6	ОК 01-07, ОК 09

	63 64 65 66				ПК 8.2-8.4
Тема 2.10. Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста Приготовление, оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из бездрожжевых видов теста	*Содержание учебного материала*				
	67 68	Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста. Виды мучных кондитерских изделий, их классификация, ассортимент, значение в питании. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним нужного типа, качества, количества в соответствии с технологическими требованиями к основным мучным кондитерским изделиям. Варианты оформления мучных кондитерских изделий отделочными полуфабрикатами. Оценка качества, условия и сроки хранения Приготовление и оформление изделий из пресного слоеного теста. Характеристика, ассортимент, рецептура изделий из пресного слоеного теста. Технологический процесс приготовления теста, формование изделий, выпечка. Органолептические способы определения степени готовности изделий. Правила и варианты оформления изделий, подготовка к реализации, требования к качеству. Условия, сроки хранения и реализации	О-3 стр 192-198 О-3 стр 247-249	 1 1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 8.2-8.4
		2 семестр			
	69 70	Приготовление и оформление изделий из песочного и пресного сдобного теста. Характеристика, ассортимент, рецептура изделий из песочного и пресного сдобного теста. Технологический процесс приготовления теста, формование изделий, выпечка. Органолептические способы определения степени готовности изделий. Правила и варианты оформления	О-3 стр 218-228 199-206	1 1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 8.2-8.4

		изделий, подготовка к реализации, требования к качеству. Условия, сроки хранения реализации			
	71 72	Приготовление и оформление изделий из пряничного теста. Характеристика, ассортимент, рецептура изделий из пряничного теста. Технологический процесс приготовления теста, формование изделий, выпечка. Органолептические способы определения степени готовности изделий. Правила и варианты оформления изделий, подготовка к реализации, требования к качеству. Условия и сроки хранения и реализации	О-3 стр 207-213	1 1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 8.2-8.4
	73 74	Приготовление и оформление изделий из бисквитного и заварного теста. Характеристика, ассортимент, рецептура изделий из бисквитного и заварного теста. Технологический процесс приготовления теста, формование изделий, выпечка. Органолептические способы определения степени готовности изделий. Правила и варианты оформления изделий, подготовка к реализации, требования к качеству. Условия, сроки хранения и реализации Приготовление и оформление изделий из воздушного и миндального теста. Характеристика, ассортимент, рецептура изделий из воздушного и миндального теста. Технологический процесс приготовления теста, формование изделий, выпечка. Органолептические способы определения степени готовности изделий. Правила и варианты оформления изделий, подготовка к реализации, требования к качеству. Условия, сроки хранения и реализации	О-3 стр 232-247 О-3 стр 213-218/, 228-232	1 1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 8.2-8.4
		Практические занятия			
	75 75	Расчет расхода сырья для приготовления изделий из различных видов теста	ПЗ №6	1 1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 8.2-8.4
	77 78	Расчет расхода сырья для приготовления изделий из различных видов теста	ПЗ №7	1 1	
		Лабораторные занятия			
	79 80	Приготовление и оформление изделий из пресного слоеного теста	ЛЗ №4	6	ОК 01-07, ОК 09

	81 82 83 84				ПК 8.2-8.4
	85 86 87 88 89 90	Приготовление и оформление изделий из песочного и пресного сдобного теста	ЛЗ №5	6	ОК 01-07, ОК 09 ПК 8.2-8.4
	91 92 93 94 95 96	Приготовление и оформление изделий из пряничного теста	ЛЗ №6	6	ОК 01-07, ОК 09 ПК 8.2-8.4
	97 98 99 100 101 102	Приготовление и оформление изделий из бисквитного и заварного теста	ЛЗ №7	6	ОК 01-07, ОК 09 ПК 8.2-8.4
	103 104 105 106 107 108	Приготовление и оформление изделий из воздушного и миндального теста	ЛЗ №8	6	ОК 01-07, ОК 09 ПК 8.2-8.4
Тема 2.11. Приготовление и оформление пирожных		*Содержание учебного материала*			
	109 110	Приготовление и оформление пирожных. Классификация и характеристика пирожных. Основные процессы приготовления пирожных. Правила выбора и варианты сочетания выпеченных и отделочных полуфабрикатов. Подготовка пирожных к	О-3 стр 273-280	1 1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 8.2-8.4

		реализации. Требования к качеству, условия, сроки хранения и реализации Приготовление и оформление пирожных из различных видов теста. Ассортимент, рецептура, виды пирожных. Технологический процесс приготовления пирожных в зависимости от применяемых выпеченных и отделочных полуфабрикатов. Требования к качеству пирожных	О-3 стр 292-306 О-3 стр 308-319		
		Лабораторные занятия			
	111 112 113 114 115 116	Приготовление, оформление и подготовка к реализации пирожных	ЛЗ №9	6	ОК 01-07, ОК 09 ПК 8.2-8.4
Тема 2.16. Приготовление и оформление тортов		*Содержание учебного материала*			
	117 118	Приготовление и оформление тортов. Классификация, характеристика, виды тортов. Технологический процесс приготовления тортов. Правила выбора и варианты сочетания выпеченных и отделочных полуфабрикатов. Подготовка тортов к реализации. Требования к качеству, условия, сроки хранения и реализации	О-3 стр 273-292	1 1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 8.2-8.4
	119 120	Приготовление и оформление тортов. Ассортимент, рецептура, виды тортов. Технологический процесс приготовления тортов в зависимости от выпеченных и отделочных полуфабрикатов Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента	О-3 стр 292-303	1 1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 8.2-8.4
		Лабораторные занятия			
	121 122 123 124	Приготовление, оформление и подготовка к реализации тортов	ЛЗ №10	6	ОК 01-07, ОК 09 ПК 8.2-8.4

	125 126				
	127 128 129 130 131 132	Приготовление, оформление и подготовка к реализации тортов	ЛЗ №11	6	ОК 01-07, ОК 09 ПК 8.2-8.4
Промежуточная аттестация				**6**	
Самостоятельная работа обучающихся				28	
МДК 08.01.Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента					
Самостоятельная работа № 1.Анализ ситуационных задач по подбору технологического оборудования, инструментов, инвентаря, посуды в различных отделениях кондитерского цеха					
Раздел 2. МДК 08.05.Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента					
Самостоятельная работа № 2.Самостоятельно изучить и подготовить сообщения на тему: «Сахар и сахаристые вещества в кондитерском производстве» *Самостоятельная работа* № 3.Подготовить компьютерные презентации по темам: - «Приготовление хлебобулочных и мучных кондитерских изделий народов Крыма» - «История возникновения пряников» *Самостоятельная работа* № 4.Выполнить творческие работы: изготовление муляжей и макетов тортов, фотоальбомов с ассортиментом хлебобулочных, мучных кондитерских изделий *Самостоятельная работа* №5. Самостоятельно осуществить поиск новых, необоснованно забытых видов сырья и оригинальных рецептур хлебобулочных и мучных кондитерских изделий					
Всего				**160**	
Учебная практика по ПМ.08				**36**	
Виды работ					
- Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты					

- Проводить текущую уборку 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 - Оценивать наличие, 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 - Оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий - Проверять соответствие количества и качества поступивших продуктов накладной - Выбирать, подготавливать дополнительные ингредиенты с учетом их сочетаемости с основным продуктом - Взвешивать продукты, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью - Изменять закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок - Выбирать контейнеры, упаковочные материалы, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать готовые хлебобулочные, мучные кондитерские изделия на вынос и для транспортирования - Рассчитывать стоимость хлебобулочных, мучных кондитерских изделий - Консультировать потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, эффективное использование профессиональной терминологии - Поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания) - Выбирать и применять методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа - Приготавливать, оформлять хлебобулочные, мучные кондитерские изделия разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции - Выбирать с учетом способа приготовления, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда - Хранить хлебобулочные, мучные кондитерские изделия с учетом использования отделочных полуфабрикатов - Творчески оформлять хлебобулочные, мучные кондитерские изделия и подготавливать к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции - Охлаждать и замораживать готовые хлебобулочные, мучные кондитерские изделия и полуфабрикаты с учетом требований к безопасности пищевых продуктов	

- Хранить свежеприготовленные, охлаждённые и замороженные хлебобулочные, мучные кондитерские изделия с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения - Размораживать хлебобулочные, мучные кондитерские изделия с учетом требований к безопасности готовой продукции - Выбирать, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты - Проводить текущую уборку 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 по ПМ 08		**144**	
Виды работ			
- Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики - Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда) - Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом) Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов - Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги - 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 - Выполнение задания (заказа) по приготовлению отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, пирожных и тортов разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана - Подготовка к презентации отделочных полуфабрикатов для готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения выхода отделочных полуфабрикатов, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности - Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции			

- Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, пирожных и тортов разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана - 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 - Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения - Размораживание замороженных готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции - Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т. д.)			
Квалификационный экзамен по модулю		**6**	
Всего		**346**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинеты: технологии кулинарного и кондитерского производства, кабинеты технического оснащения кулинарного и кондитерского производства, технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Лаборатории: Учебный кондитерский цех, оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Мастерские и зоны по видам работ: учебно-производственная зона «Комплектование заказов», учебно-производственная зона «Пекарь», оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Оснащенные базы практики (мастерские/зоны по видам работ), оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Ермилова С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / С.В.Ермилова. – 5-е изд., стер. – Москва.: Издательский центр «Академия», 2020. – 336с., [16] с цв. ил. [текст непосредственный].

2. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение организаций питания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Г. Г.Лутошкина, Ж.С.Анохина. – Москва.: Издательский центр «Академия», 2019. – 240 с. [текст непосредственный].

3.2.2. Дополнительные источники

1. Анфимова Н.А. Кулинария: учеб.пособие для студ.учреждений сред. проф. образования / Н.А.Анфимова. – 14-е изд., стер. – Москва.: Издательский центр «Академия», 2020. – 400 с. [текст непосредственный].

2. Бурчакова, И.Ю., Ермилова С.В. Организация процесса приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. / И.Ю.Бурчакова, С.В Ермилова – Москва: Издательский центр «Академия», 2018,-384с. [текст непосредственный]

3. Дубровская Н.И. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. Рабочая тетрадь. В 2 ч. Ч. 2: учеб. пособие для нач. проф. образования. – 3-е изд., стер. – Москва.: «Академия», 2013. – 112 с. [текст непосредственный].

4. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник: рекомендовано ФГУ «ФИРО». – 12-е изд., стер. Москва.: Издательский центр «Академия», 2012. – 320 с.

5. Ковалев Н.И., Куткина М.Н., В.А.Кравцова Технология приготовления пищи. Под ред. доктора техн. наук М.А.Николаевой. Для средних специальных учебных заведений. – Москва: «Деловая литература», 2008. – 480 с. [текст непосредственный].

6. Лутошкина Г.Г. Холодильное оборудование предприятий общественного питания: учеб. пособие. – 2-е изд., стер. – М.: «Академия», 2012. – 64 с. – (Повар, кондитер). [текст непосредственный].

7. Радченко Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник. – Москва.: КНОРУС, 2016. – 328 с. – (Начальное и среднее профессиональное образование).

8. Харченко Н.Э., Чеснокова Л.Г. Технология приготовления пищи. Практикум: учеб. пособие для нач. проф. образования. – 8-е изд., стер. – М.: «Академия», 2013. – 304 с. – Электронный формат. Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/44191. Книга находится в базовой версии ЭБС IPRbooks (вход по паролю).

9. Шитякова Т.Ю., Качурина Т.А., Сопачева Т.А. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста: учебник. 2016. – 208 с. Электронный формат. Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/44191. Книга находится в базовой версии ЭБС IPRbooks (вход по паролю).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоенности компетенций)	Формы контроля и методы оценки
ПК 8.1 ОК 01-07, ОК 09	– выполняет все действия по организации и содержанию рабочего места кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: – адекватно выбирает и осуществляет целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (подготовки сырья, замеса теста, выпечки, отделки, комплектования готовой продукции); – рационально размещает на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, инструменты, сырье, материалы; – соответствуете содержанию рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; – своевременно проводит текущую уборку рабочего места кондитера; – правильно выполняет работы по уходу за весоизмерительным оборудованием; – соответствует методам мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; – с организации хранения продуктов, отделочных полуфабрикатов, полуфабрикатов промышленного производства, готовых мучных кондитерских изделий требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования); – соответствует методам подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и	– тестирование, – экзамен, – экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, – экспертное наблюдение выполнения практических работ, – оценка решения ситуационных задач, – оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике анализ выполнения «профессиональных диктантов», презентаций – результаты участия в конкурсах профессионального мастерства (при участии) (при участии)

	регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – правильно в соответствии с инструкциями, безопасно подготавливает инструменты; – точно, соответственно заданию рассчитывает потребности в продуктах, полуфабрикатах; – соответствует оформлению заявки на продукты действующим правилам	
ПК 8.2-8.4 ОК 01-07, ОК 09	– приготавливает, творчески оформляет и подготавливает к реализации хлебобулочные, мучные кондитерские изделия: – адекватно выбирает основные продукты и дополнительные ингредиенты, в том числе вкусовые, ароматические, красящие вещества, точно распознает недоброкачественные продукты; – соответствует потерям при приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий действующим нормам; – оптимально организует процесс приготовления реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); – профессионально демонстрирует навыки работы с инструментами, кондитерским инвентарем; – правильно, оптимально, адекватно заданию планирует и ведет процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствует процессам приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: – корректно использует цветные разделочные доски; – раздельно использует контейнеры для органических и неорганических отходов; – соблюдает требования 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); – адекватно выбирает и осуществляет целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – соответствует времени выполнения работ нормативам; – соответствует массе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точно рассчитывает закладки продуктов при изменении выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, взаимозаменяемости сырья, продуктов;	

	– адекватно оценивает качество готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствует внешнему виду готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры, заказа: – обеспечивает гармоничность, креативность, аккуратность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) – обеспечивает гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; – соответствует текстуре (консистенции) каждого компонента изделия заданию, рецептуре – обеспечивает эстетичность, аккуратность упаковки готовой продукции для отпуска на вынос	

ПРИЛОЖЕНИЕ 1.1.1
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ (УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ)

Индекс УП/ПП	**ПМ** (индекс, наименование)	**Вид практики (учебная/ производственная**	**Тип (этап) практики** (при наличии)	**Семестр**	**Объем в часах**
УП.01	ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Учебная практика	Ознакомительная, технологическая	3	72
УП.02	ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Учебная практика	Ознакомительная, технологическая	4	72
УП.03	ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Учебная практика	Ознакомительная, технологическая	4	36
УП.04	ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Учебная практика	Ознакомительная, технологическая	5	36
УП.05	ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Учебная практика	Ознакомительная, технологическая	6	36
УП.07	ПМ.07 Выполнение работ по профессии Повар 16675	Учебная практика	Ознакомительная, технологическая	2	72
УП.08	ПМ.08 Выполнение работ по профессии Кондитер 12901	Учебная практика	Ознакомительная, технологическая	2	36
		Всего УП	X	X	**360**
ПП.01	ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Производственная практика	Технологическая	4	72
ПП.02	ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	Производственная практика	Технологическая	4	144

	сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания				
ПП.03	ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Производственная практика	Технологическая	5	144
ПП.04	ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Производственная практика	Технологическая	5	108
ПП.05	ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Производственная практика	Технологическая	6	144
ПП.06	ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	Производственная практика	Технологическая	6	144
ПП.07	ПМ.07 Выполнение работ по профессии Повар 16675	Производственная практика	Технологическая	2	180
ПП.08	ПМ.08 Выполнение работ по профессии Кондитер 12901	Производственная практика	Технологическая	3	144
		Всего ПП	X	X	**1080**
		Итого практики	X	X	**1440**

2026 г.

ПРИЛОЖЕНИЕ 1.1.1.1
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

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

УП.02 ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

УП.03 ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

УП.04 ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

УП.05 ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

УП.07 ПМ.07 Выполнение работ по профессии Повар 16675

УП.08 ПМ.08 Выполнение работ по профессии Кондитер 12901

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ 361
1.2. Планируемые результаты освоения учебной практики 365
1.3. Обоснование часов учебной практики в рамках вариативной части ОПОП-П .. Error! Bookmark not defined.
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ 401
2.1. Трудоемкость освоения учебной практики 401
2.2. Структура учебной практики 401
2.3. Содержание учебной практики 410
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ 419
3.1. Материально-техническое обеспечение учебной практики 419
3.2. Учебно-методическое обеспечение 419
3.3. Общие требования к организации учебной практики 422
3.4 Кадровое обеспечение процесса учебной практики 422
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ .. 423

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Цель и место учебной практики в структуре образовательной программы:

Рабочая программа учебной практики является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и реализуется в профессиональном цикле после прохождения междисциплинарных курсов (МДК) в рамках профессиональных модулей в соответствии с учебным планом (п. 5.1. ОПОП-П):

УП.01 Учебная практика	ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	МДК.01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.02 Учебная практика	ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	МДК.02.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
УП.03 Учебная практика	ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	МДК.03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
УП.04 Учебная практика	ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	МДК.04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

УП.05 Учебная практика	ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	МДК.05.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
УП.07 Учебная практика	ПМ.07 Выполнение работ по профессии Повар 16675	МДК.07.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента МДК.07.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента МДК.07.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента МДК.07.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
УП.08 Учебная практика	ПМ.08 Выполнение работ по профессии Кондитер 12901	МДК.08.01 Выполнение работ по профессии Кондитер 12901

Учебная практика направлена на развитие общих (ОК) и профессиональных компетенций (ПК):

Код ОК / ПК	Наименование ОК / ПК
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере,

	использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных 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
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ПК 1.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 1.2.	Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи
ПК 1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
ПК 1.4.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 2.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.3.	Осуществлять приготовление, непродолжительно е хранение горячих соусов сложного ассортимента
ПК 2.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 2.8.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 3.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительно е хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.7.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.6.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

ПК 5.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.6.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей
ПК 7.1	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
ПК 7.2.	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПК 7.3.	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПК 7.4.	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
ПК 8.1	Выполнять инструкции и задания кондитера по организации рабочего места
ПК 8.2.	Выполнять задания кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции
ПК 8.3.	Подготавливать инвентарь, оборудование и рабочее место кондитера к работе
ПК 8.4.	Изготавливать, оформлять и презентовать кондитерской и шоколадной продукции

Цель учебной практики: формирование первоначальных практических профессиональных умений в рамках профессиональных модулей данной ОПОП-П по видам деятельности: «ВД.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента», «ВД.02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания», «ВД.03. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания», «ВД 4. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания», «ВД.05.Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания», «ВД.07 Выполнение работ по профессии Повар 16675», «ВД.08 Выполнение работ по профессии Кондитер 12901».

1.2. Планируемые результаты освоения учебной практики

В результате прохождения учебной практики по видам деятельности, предусмотренным ФГОС СПО и запросам работодателей, обучающийся должен получить практический опыт (сформировать умения):

Наименование вида деятельности	Практический опыт / умения
ВД.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	**Навыки:** ведения расчетов с потребителем, оформление и презентация результатов проработки; обработки и подготовки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи в соответствии с технологическими требованиями и регламентами безопасности; подготовки полуфабрикатов для блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента; подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами; приготовления полуфабрикатов для блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента; разработки и адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; обеспечения наличия качественных сырья, материалов и продуктов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с заказом и планом работы; обеспечения ресурсосбережения; контроля качества и безопасности, упаковки и хранения обработанного сырья; контроля качества, расхода сырья, материалов и продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности. **Умения:** вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее выполнения и условия хранения; владеть, контролировать применение техники работы с ножом при нарезке, измельчении вручную полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; встречи, приветствия, размещения гостей, подачи меню; выбирать в зависимости от кондиции, вида сырья, требований заказа, применять техники шпигования, фарширования, формования, панирования, различными способами полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; выбирать метод и ход химического анализа, подбирать реактивы и аппаратуру; выбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, требований по безопасности продукции; выбирать форму, текстуру полуфабрикатов с учетом способа последующей термической обработки; выполнения всех видов работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию; выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами;

	выполнять и контролировать приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, оценивать качество и соответствие технологическим требованиям приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом требований к качеству и безопасности пищевых продуктов и согласно заказу; выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выполнять и контролировать соответствие технологическим требованиям подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи; выполнять количественные расчеты состава вещества по результатам измерений; выполнять соблюдение условий, сроков хранения, товарного соседства скомплектованных, упакованных полуфабрикатов; вырабатывать и контролировать навыки необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда; выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности; выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара; заменять использованную посуду и приборы; изготавливать смешанные, горячие напитки, коктейли; изменять рецептуры полуфабрикатов с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы сырья; использовать лабораторное оборудование; использовать лабораторную посуду и оборудование; использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса; использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности; комбинировать разные методы приготовления полуфабрикатов с учетом особенностей заказа, кондиции сырья, требований к безопасности готовой продукции; контролировать рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов; контролировать соблюдение графиков технического обслуживания оборудования и исправность приборов безопасности и измерительных приборов; контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов; контролировать, осуществлять выбор, комбинирование, применение различных методов обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья с учетом его вида, кондиции, размера, технологических свойств, кулинарного назначения; обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических

	требований к процессам приготовления; обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами; 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; обеспечивать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; обслуживать иностранных туристов; обслуживать массовые банкетные мероприятия и приемы; 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; оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве; описывать уравнениями химических реакций процессы, лежащие в основе производства продовольственных продуктов; определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов; определять основные группы микроорганизмов; определять степень зрелости, кондицию, сортность сырья, в том числе регионального, выбирать соответствующие методы обработки, определять кулинарное назначение; организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности; осуществлять выбор материалов, посуды, контейнеров для упаковки, эстетично упаковывать на вынос; осуществлять микробиологический контроль пищевого производства; осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами; оформлять и передавать заказ на производство, в бар, в буфет; оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; оценивать эффективность использования оборудования; планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благоприятных условий труда на производстве, предупреждению травматизма; подавать алкогольные и безалкогольные напитки, блюда различными способами; подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом и классом организации общественного питания; подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники

	безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации; подготавливать посуду, приборы, стекло; предоставлять счет и производить расчет с потребителями; представлять результат проработки (полуфабрикат, разработанную документацию) руководству; приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания; применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности; проводить вводный инструктаж подчиненных работников персонала, инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте, с учетом специфики выполняемых работ; проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования; проводить качественные реакции на неорганические вещества и ионы, отдельные классы органических соединений; проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры и презентации; проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам; проводить органолептическую оценку качества и безопасности пищевого сырья и продуктов; проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции; производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета; производить санитарную обработку оборудования и инвентаря; разрабатывать различные виды меню, в том числе план-меню структурного подразделения; разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда; распознавать недоброкачественные продукты; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готового полуфабриката по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов; рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования; рассчитывать энергетическую ценность блюд; реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказа; соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании); соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков; соблюдать правила ресторанного этикета;

	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения специй, приправ, пряностей; соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории; соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства полуфабрикатов по количеству и качеству в соответствии с заказом; составлять и оформлять меню; составлять рационы питания для различных категорий потребителей, в том числе для различных диет с учетом индивидуальных особенностей человека; участвовать в аттестации рабочих мест и условий труда, в том числе оценивать условия труда и уровень травмобезопасности; эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания.
ВД.02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	**Навыки:** - ведения расчетов с потребителем; - 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; - выполнения приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - выполнения разработки, адаптации рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - выполнять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - обеспечения наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; - осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности

	упаковки и хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; - оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - приготовления, выполнения непродолжительного хранения горячих соусов сложного ассортимента; **Умения:** вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее выполнения и условия хранения. вести учет реализованных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий с прилавка/раздачи; вести учет реализованных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с прилавка/раздачи; вести учет реализованных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с прилавка/раздачи; вести учет реализованных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с прилавка/раздачи; вести учет реализованных соусов с прилавка/раздачи; вести учет реализованных супов с прилавка/раздачи; владеть профессиональной терминологией, в т. ч. на иностранном языке, оказывать помощь в выборе блюд. встречи, приветствия, размещения гостей, подачи меню; выбирать метод и ход химического анализа, подбирать реактивы и аппаратуру; выбирать форму, текстуру горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа термической обработки; выполнения всех видов работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию; выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

	выполнять и контролировать процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации соусов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выполнять количественные расчеты состава вещества по результатам измерений; выполнять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда; выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности; выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте; изменять рецептуры горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т. д.; использовать лабораторное оборудование; использовать лабораторную посуду и оборудование; использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента; использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; использовать региональное сырье, продукты для приготовления супов сложного ассортимента; использовать региональное сырье, продукты для соусов сложного ассортимента; использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса; использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в

	соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности; комбинировать разные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции; консультировать потребителей; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве и осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства; контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; контролировать соблюдение графиков технического обслуживания оборудования и исправность приборов безопасности и измерительных приборов. контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; контролировать температуру подачи горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; контролировать температуру подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; контролировать температуру подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; контролировать температуру подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; контролировать температуру подачи соусов; контролировать температуру подачи супов; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав соусов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять

	различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; обеспечивать безопасность готовых соусов; обеспечивать безопасность готовых супов; обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления; обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами; обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания; объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве; описывать уравнениями химических реакций процессы, лежащие в основе производства продовольственных продуктов; определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов; определять основные группы микроорганизмов; определять степень готовности, доводить до вкуса и оценивать качество органолептическим способом супов сложного ассортимента; определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента; определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом соусов сложного ассортимента; определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из рыбы,

	нерыбного водного сырья сложного ассортимента; определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; организовывать приготовление, готовить горячие блюда из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; организовывать приготовление, готовить горячие блюда из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; организовывать приготовление, готовить горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; организовывать приготовление, готовить горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; организовывать приготовление, готовить соусы сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности; организовывать хранение сложных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать хранение сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать хранение сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать хранение сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать хранение сложных соусов с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать хранение сложных супов с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость супов; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость соусов; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;

	организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных супов; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных соусов; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав супов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять микробиологический контроль пищевого производства; оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для соусов, готовые соусы для организации хранения; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовые блюда для организации хранения; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовые блюда для организации хранения; оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; оценивать эффективность использования оборудования; планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благоприятных условий труда на производстве, предупреждению травматизма; подачи блюд и напитков разными способами; подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции; подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации; подготовки зала ресторана, бара, буфета к обслуживанию в

	обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях; подготовки залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; представлять результат проработки (готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски, разработанную документацию) руководству; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания; применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности; проводить вводный инструктаж подчиненных работников персонала, инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте, с учетом специфики выполняемых работ; проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования; проводить качественные реакции на неорганические вещества и ионы, отдельные классы органических соединений; проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки новой рецептуры; проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам; проводить органолептическую оценку качества и безопасности пищевого сырья и продуктов; проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции; производить санитарную обработку оборудования и инвентаря; разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок по действующим методикам с учетом норм отходов и потерь при приготовлении; рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования; рассчитывать стоимость горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; рассчитывать стоимость горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; рассчитывать энергетическую ценность блюд; расчета с потребителями; реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказа; сервировать для подачи с учетом потребностей различных

	категорий потребителей, форм и способов обслуживания; соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребности и имеющихся условий хранения; составлять рационы питания для различных категорий потребителей, в том числе для различных диет с учетом индивидуальных особенностей человека; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных супов сложного ассортимента; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных соусов сложного ассортимента; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;
ВД.03. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	**Навыки:** - ведения расчетов с потребителями; - 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; - выполнения приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - выполнения приготовления, непродолжительного хранения холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - выполнять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

	- обеспечивания наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами; - осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; - оформления и подготовки к презентации и реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных; - приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; **Умения:** контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства; вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее выполнения и условия хранения; вести учет реализованных канапе, холодных закусок с прилавка/раздачи; вести учет реализованных салатов с прилавка/раздачи; вести учет реализованных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с прилавка/раздачи; вести учет реализованных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с прилавка/раздачи; вести учет реализованных холодных соусов, заправок с прилавка/раздачи; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд; встречи, приветствия, размещения гостей, подачи меню; выбирать метод и ход химического анализа, подбирать реактивы и аппаратуру; выбирать форму, текстуру холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки; выполнения всех видов работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию; выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами; выполнять и контролировать приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок

	сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выполнять количественные расчеты состава вещества по результатам измерений; выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания; вырабатывать и контролировать навыки необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда; выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности; выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара; заменять использованную посуду и приборы; изготавливать смешанные, горячие напитки, коктейли; изменять рецептуры холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; использовать лабораторное оборудование; использовать лабораторную посуду и оборудование; использовать региональное сырье, продукты для приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента; использовать региональное сырье, продукты для приготовления салатов сложного ассортимента; использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодных блюд из мяса, домашней дичи, кролика сложного ассортимента;

	использовать региональное сырье, продукты для холодных соусов, заправок сложного ассортимента; использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса; использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности; комбинировать разные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции; консультировать потребителей; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; контролировать соблюдение графиков технического обслуживания оборудования и исправность приборов безопасности и измерительных приборов. контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; контролировать температуру подачи канапе, холодных закусок; контролировать температуру подачи салатов; контролировать температуру подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; контролировать температуру подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; контролировать температуру подачи холодных соусов, заправок; контролировать хранение, расход полуфабрикатов, пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных соусов, заправок сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав салатов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав канапе, холодных закусок сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных блюд из мяса, домашней птицы,

	дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при кулинарной и термической обработке; обеспечивать безопасность готовых канапе, холодных закусок; обеспечивать безопасность готовых салатов; обеспечивать безопасность готовых соусов; обеспечивать безопасность готовых холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; обеспечивать безопасность готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; обеспечивать выполнение санитарно- эпидемиологических требований к процессам приготовления обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания; обслуживать иностранных туристов; обслуживать массовые банкетные мероприятия и приемы; объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве; описывать уравнениями химических реакций процессы, лежащие в основе производства продовольственных продуктов; определять ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции; определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов; определять основные группы микроорганизмов; определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом салатов сложного ассортимента; определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом канапе, холодных закусок сложного ассортимента; определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;

	определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом холодных соусов, заправок сложного ассортимента; организовывать приготовление, готовить канапе, холодные закуски сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; организовывать приготовление, готовить салаты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; организовывать приготовление, готовить соусы сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; организовывать приготовление, готовить холодные блюда из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; организовывать приготовление, готовить холодные блюда из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности; организовывать хранение сложных канапе, холодных закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать хранение сложных салатов с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать хранение сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать хранение сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать хранение сложных холодных соусов, заправок с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость салатов; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость канапе, холодных закусок; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;

	организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных соусов, заправок; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных салатов; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных канапе, холодных закусок; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью, кондицией сырья; осуществлять микробиологический контроль пищевого производства; осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами; осуществлять прием заказа на блюда и напитки; оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры и представлять результат проработки руководству; оформлять и передавать заказ на производство, в бар, в буфет; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовые холодные блюда из рыбы, нерыбного водного сырья для организации хранения; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных блюд, готовые блюда для организации хранения; оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; оценивать эффективность использования оборудования; планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благоприятных условий труда на производстве, предупреждению травматизма; подавать алкогольные и безалкогольные напитки, блюда различными способами; подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом и классом организации общественного питания; подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях; подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации подготавливать посуду, приборы, стекло; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; предоставлять счет и производить расчет с потребителями;

	предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания; применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности; проводить вводный инструктаж подчиненных работников персонала, инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте, с учетом специфики выполняемых работ; проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования; проводить качественные реакции на неорганические вещества и ионы, отдельные классы органических соединений; проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки новой рецептуры; проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам; проводить органолептическую оценку качества и безопасности пищевого сырья и продуктов; проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результаты определять направления корректировки рецептуры; проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции; производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета; производить санитарную обработку оборудования и инвентаря; разрабатывать различные виды меню, в том числе план-меню структурного подразделения; разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; рассчитывать количество сырья по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении; рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования; рассчитывать стоимость холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; рассчитывать стоимость холодных соусов, заправок; реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказа; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; складывать салфетки разными способами; соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; соблюдать личную гигиену; соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков; соблюдать правила ресторанного этикета;

	соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории; соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом потребности и имеющихся условий хранения; составлять и оформлять меню; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных соусов, заправок сложного ассортимента; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных салатов сложного ассортимента; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных канапе, холодных закусок сложного ассортимента; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; участвовать в аттестации рабочих мест и условий труда, в том числе оценивать условия труда и уровень травмобезопасности; эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания; составлять рационы питания для различных категорий потребителей, в том числе для различных диет с учетом индивидуальных особенностей человека; рассчитывать энергетическую ценность блюд.
ВД 4. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	**Навыки:** - ведение расчетов, оформлении и презентации результатов проработки; - выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - выполнения приготовления, творческогое оформления и подготовки к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - выполнения разработки, адаптации и презентации рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - выполнять подготовку рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного

	инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами; - обеспечивать наличие качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами; - осуществлять контроль качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; - приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; **Умения:** проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции; вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее выполнения и условия хранения; вести учет реализованных горячих десертов с прилавка/раздачи; вести учет реализованных горячих напитков с прилавка/раздачи; вести учет реализованных холодных десертов с прилавка/раздачи; вести учет реализованных холодных напитков с прилавка/раздачи; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе; встречи, приветствия, размещения гостей, подачи меню; выбирать метод и ход химического анализа, подбирать реактивы и аппаратуру; выбирать форму, текстуру холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки; выполнения всех видов работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию; выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами; выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

	выполнять и контролировать разработку, адаптацию и презентации рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выполнять количественные расчеты состава вещества по результатам измерений; выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания; вырабатывать и контролировать навыки необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда; выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности; выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара; заменять использованную посуду и приборы; изготавливать смешанные, горячие напитки, коктейли; изменять рецептуры холодных и горячих десертов, напитков с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов фруктов, ягод, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; использовать лабораторное оборудование; использовать лабораторную посуду и оборудование; использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих напитков; использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной десертов; использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной кулинарной продукции; использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности; комбинировать разные методы приготовления холодных и горячих десертов, напитков с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции; консультировать потребителей; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства; контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; контролировать соблюдение графиков технического обслуживания

	оборудования и исправность приборов безопасности и измерительных приборов. контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; контролировать температуру подачи горячих десертов; контролировать температуру подачи горячих напитков; контролировать температуру подачи холодных десертов; контролировать температуру подачи холодных напитков; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных десертов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих десертов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления; обеспечивать безопасность готовой продукции; обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления; обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами; обеспечивать наличие, контролировать хранение, расход пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания; обслуживать иностранных туристов; обслуживать массовые банкетные мероприятия и приемы; объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве;

	описывать уравнениями химических реакций процессы, лежащие в основе производства продовольственных продуктов; определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов; определять основные группы микроорганизмов; определять степень готовности, доводить до вкуса горячие десерты; определять степень готовности, доводить до вкуса горячие напитки; определять степень готовности, доводить до вкуса холодные десерты; определять степень готовности, доводить до вкуса холодные напитки; организовывать приготовление, готовить горячие десерты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции; организовывать приготовление, готовить горячих напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции; организовывать приготовление, готовить холодные десерты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции; организовывать приготовление, готовить холодные напитки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции; организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности; организовывать хранение сложных горячих десертов с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать хранение сложных горячих напитков с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать хранение сложных холодных десертов с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать хранение сложных холодных напитков с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.); организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных десертов; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих десертов; органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; осуществлять микробиологический контроль пищевого

	производства; осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами; осуществлять прием заказа на блюда и напитки; оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; оформлять и передавать заказ на производство, в бар, в буфет; охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных десертов сложного ассортимента; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих десертов сложного ассортимента; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных напитков сложного ассортимента; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих напитков сложного ассортимента организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих напитков; оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; оценивать качество органолептическим способом; оценивать эффективность использования оборудования; планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благоприятных условий труда на производстве, предупреждению травматизма; подавать алкогольные и безалкогольные напитки, блюда различными способами; подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом и классом организации общественного питания; подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции; подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях; подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации подготавливать посуду, приборы, стекло; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; предоставлять счет и производить расчет с потребителями; представлять результат проработки (готовые холодные и горячие десерты, напитков, разработанную документацию) руководству; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные десерты; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные напитки; приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания; применять основные законы химии для решения задач в области

	профессиональной деятельности; проводить вводный инструктаж подчиненных работников персонала, инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте, с учетом специфики выполняемых работ; проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования проводить качественные реакции на неорганические вещества и ионы, отдельные классы органических соединений; проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры; проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам; проводить органолептическую оценку качества и безопасности пищевого сырья и продуктов; проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета; производить санитарную обработку оборудования и инвентаря; разрабатывать различные виды меню, в том числе план-меню структурного подразделения; разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых холодных и горячих десертов, напитков по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении; рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования рассчитывать стоимость горячих десертов; рассчитывать стоимость горячих напитков; рассчитывать стоимость холодных десертов; рассчитывать стоимость холодных напитков; рассчитывать энергетическую ценность блюд; расчета с потребителями; реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказа; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; складывать салфетки разными способами; соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; соблюдать личную гигиену; соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков; соблюдать правила ресторанного этикета; соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для

	производства холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с учетом потребности и имеющихся условий хранения; составлять и оформлять меню; составлять рационы питания для различных категорий потребителей, в том числе для различных диет с учетом индивидуальных особенностей человека; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных десертов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих десертов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных напитков; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих напитков; участвовать в аттестации рабочих мест и условий труда, в том числе оценивать условия труда и уровень травмобезопасности; эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания.
ВД.05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	**Навыки:** - ведения расчетов, оформления результатов проработки; - 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; - выполнения приготовления и хранения отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - выполнения приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - выполнения разработки, адаптации рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей; - выполнять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - обеспечивания наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; - осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; - приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и использованию хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания,

	обеспечения режима ресурсосбережения и безопасности готовой продукции; **Умения:** - выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; - оценивать наличие ресурсов; - составлять заявку и обеспечивать получение продуктов (по количеству и качеству) для производства хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в соответствии с заказом; - оценить качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; - распределить задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; - объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования; - разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; - демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте кондитера, пекаря; - контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; - контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; - контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; - применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности; - использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса; - описывать уравнениями химических реакций процессы, лежащие в основе производства продовольственных продуктов; - проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции; - использовать лабораторную посуду и оборудование; - выбирать метод и ход химического анализа, подбирать реактивы и аппаратуру; - проводить качественные реакции на неорганические вещества и ионы, отдельные классы органических соединений; - выполнять количественные расчеты состава вещества по результатам измерений; - соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории; - 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; - проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования; - 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 и условий 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 выполнения и условия хранения; - выполнять и контролировать приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - организовывать их хранение до момента использования; - выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил; - распознавать недоброкачественные продукты; - контролировать, осуществлять выбор, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав отделочных

	полуфабрикатов в соответствии с рецептурой; - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; - использовать региональные, сезонные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов; - контролировать ротацию продуктов; - оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления отделочных полуфабрикатов; - контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП); - контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов; - контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления отделочных полуфабрикатов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа; - контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; - соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления; - изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода отделочных полуфабрикатов; - определять степень готовности отделочных полуфабрикатов на различных этапах приготовления; - доводить отделочные полуфабрикаты до определенного вкуса, консистенции (текстуры); - соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов; - использовать лабораторное оборудование; - определять основные группы микроорганизмов; - проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам; - обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления; - реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; - обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами; - производить санитарную обработку оборудования и инвентаря; - осуществлять микробиологический контроль пищевого производства; - проводить органолептическую оценку качества и безопасности пищевого сырья и продуктов; - рассчитывать энергетическую ценность блюд; - выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ВД.07 Выполнение работ по профессии Повар 16675	**Навыки:** - ведения расчетов с потребителями; - выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных - обработке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи; - подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов - подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - подготовки, уборки рабочего места; - порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции; - приготовления, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения полуфабрикатов разнообразного ассортимента; - упаковки, складирования неиспользованных продуктов; **Умения:** - выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения; - выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; - порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции; - рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; - рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно

	эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
ВД.08 Выполнение работ по профессии Кондитер 12901	**Навыки:** - изготовления и оформления кондитерской и шоколадной продукции национальных кухонь; - изготовления и оформления мороженого, фруктовых и легких обезжиренных кондитерских изделий, изделий пониженной калорийности, диетической кондитерской продукции; - изготовления и оформления фирменной кондитерской и шоколадной продукции; - изготовления кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера; - контроля выполнения помощником кондитера заданий по подготовке оборудования и рабочего места кондитера к работе; - контроля хранения и расхода продуктов, используемых при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции; - оценки наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для изготовления кондитерской и шоколадной продукции; - оценки обеспеченности кондитерского и шоколадного производства трудовыми ресурсами и необходимым оборудованием; - подготовки к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания; - подготовки сырья и полуфабрикатов для приготовления кондитерской и шоколадной продукции; - подготовки теста, начинки и полуфабрикатов для кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера; - подготовки товарных отчетов по производству кондитерской и шоколадной продукции; - презентации готовой кондитерской и шоколадной продукции потребителям; - презентации кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера; - приема и оформления платежей за кондитерскую и шоколадную продукцию по заданию кондитера; - проверки простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха по заданию кондитера; - проверки рабочего состояния оборудования кондитерского цеха; - разработки меню/ассортимента и рецептов кондитерской и шоколадной продукции; - составления заявок на сырье и полуфабрикаты, используемые в производстве кондитерской и шоколадной продукции; - уборки рабочих мест работников кондитерского цеха по заданию кондитера;

	- упаковка готовой кондитерской и шоколадной продукции на вынос по заданию кондитера; - упаковки готовой продукции и складирования пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения, по заданию кондитера; **Умения:** - аккуратно и экономно использовать сырье в процессе производства кондитерской и шоколадной продукции; - анализировать и оценивать потребность в трудовых ресурсах, необходимых для производства кондитерской и шоколадной продукции; - безопасно использовать технологическое оборудование для изготовления кондитерской и шоколадной продукции; - выполнять работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха к работе; - готовить и представлять кондитерскую и шоколадную продукцию с элементами шоу, в том числе национального; - готовить кондитерскую продукцию с последующим охлаждением и замораживанием с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; - готовить по технологическим картам кондитерскую и шоколадную продукцию; - готовить тесто и полуфабрикаты для кондитерской и шоколадной продукции; - замешивать тесто, готовить начинки и полуфабрикаты для кондитерской и шоколадной продукции; - комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных кондитерских и шоколадных изделий; - кратко излагать концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление кондитерской и шоколадной продукции; - обосновывать ассортимент кондитерской и шоколадной продукции; - организовывать обучение помощников кондитера на рабочих местах технологиям приготовления кондитерской и шоколадной продукции; - осуществлять контроль выполнения помощниками кондитера заданий по изготовлению видов теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции ассортимента; - оформлять десерты, кондитерские и шоколадные изделия, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения; - оценивать качество приготовления и безопасность готовой кондитерской и шоколадной продукции; - оценивать наличие и прогнозировать потребность в сырье и материалах для кондитерского и шоколадного производства в соответствии с имеющимися условиями хранения;

	- порционировать (комплектовать) кондитерскую и шоколадную продукцию; - применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве кондитерской и шоколадной продукции; - производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты; - процеживать, просеивать, протирать, замешивать, измельчать, формовать сырье, используемое для приготовления кондитерской и шоколадной продукции; - реализовывать готовую кондитерскую и шоколадную продукцию с учетом требований к безопасности готовой продукции; - соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции; - соблюдать при приготовлении десертов, кондитерской и шоколадной продукции требования к качеству и безопасности их приготовления; - соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда и пожарной безопасности; - соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте в кондитерском цехе; - составлять калькуляцию продукции кондитерского и шоколадного производства; - составлять портфолио на кондитерскую и шоколадную продукцию; - эстетично и безопасно упаковывать готовую кондитерскую и шоколадную продукцию на вынос;

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Трудоемкость освоения учебной практики

Код УП	**Объем, ак.ч.**	**Форма проведения учебной практики** (концентрированно/ рассредоточено)	**Курс / семестр**	**Форма промежуточной аттестации**
УП. 01	72	концентрированно	2 / 3	комплексный дифф.зачет
УП.02	72	концентрированно	2 / 4	комплексный дифф.зачет
УП.03	36	концентрированно	2 / 4	комплексный дифф.зачет
УП.04	36	концентрированно	3 / 5	комплексный дифф.зачет
УП.05	36	концентрированно	3 / 6	комплексный дифф.зачет
УП.07	72	рассредоточено	1 / 2	комплексный дифф.зачет
УП.08	36	концентрированно	1 / 2	комплексный дифф.зачет
Всего УП	**360**	Х	Х	Х

2.2. Структура учебной практики

Код ПК	Наименование разделов профессионального модуля	Виды работ	Наименование тем учебной практики	Объем часов
УП 01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента				72
ПК 1.1 ПК 1.2	Раздел 1. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов.	1.Организацовывать и вести процессы приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Тема 1.1. Организация рабочего места повара по приготовлению и подготовке к реализации сложных полуфабрикатов из экзотических и редких овощей, плодов и грибов, для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента и их обработка.	3
			Тема 1.2. Организация рабочего места повара по приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов из рыбы и не рыбного водного сырья для блюд сложной кулинарной продукции и обработка.	3
			Тема 1.3. Организация рабочего места повара по приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов из мяса диких животных для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента и обработка	3
			Тема 1.4. Организация рабочего места повара по приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов из птицы, дичи для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента и обработка.	3
			ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 1	12
ПК 1.3 ПК 1.4	Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов.	2.Осуществлять процессы приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Тема 2.1. Процесс приготовления и подготовке к реализации сложных полуфабрикатов из экзотических и редких овощей, плодов и грибов, для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	6

			Тема 2.2. Процесс приготовления и подготовке к реализации полуфабрикатов из рыбы фаршированной целиком и п./ф. из рыбы осетровых пород для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.	12
			Тема 2.3. Процесс приготовления и подготовке к реализации полуфабрикатов из рыбы порционными кусками для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.	6
			Тема 2.4. Процесс приготовления и подготовке к реализации полуфабрикатов из морепродуктов кусками для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.	6
			Тема 2.5. Процесс приготовления и подготовке к реализации полуфабрикатов из мяса диких животных кусками для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. сложного ассортимента.	12
			Тема 2.6. Процесс приготовления и подготовке к реализации полуфабрикатов из мяса кусками для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.	6
			Тема 2.7. Процесс приготовления и подготовке к реализации полуфабрикатов из птицы, утки для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.	6
			Тема 2.8. Процесс приготовления и подготовке к реализации полуфабрикатов из дичи, кролика для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.	6
			ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 2	**60**

УП 02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания				72
ПК 2.1 ПК 2.8	Раздел 1. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного приготовления	1.Организовывать процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного приготовления	Тема 1.1. Организация рабочего места повара в горячем цехе по приготовлению и подготовке к реализации горячих блюд, закусок, кулинарных изделий сложного приготовления	6
			Тема 1.2. Организация разработки, адаптации рецептур на горячие блюда, закуски, сложного ассортимента.	6
			ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 1	**12**
ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 2.6 ПК 2.7	Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного приготовления	2. Осуществлять процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного приготовления	Тема 2.1. Процессы приготовления и приготовление, оформления и отпуск супов сложного ассортимента.	6
			Тема 2.2. Процессы приготовления и приготовление, оформления и отпуск горячих сложных соусов.	6
			Тема 2.3. Процессы приготовления и приготовление, оформления и отпуск блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, макаронных изделий, бобовых сложного ассортимента.	6
			Тема 2.4. Процессы приготовления и приготовление, оформление и отпуск горячих блюд и гарниров из яиц, творога, сыра и муки сложного ассортимента.	6
			Тема 2.5. Процессы приготовления и приготовление, оформления и отпуск горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.	12
			Тема 2.6. Процессы приготовления и приготовление, оформления и отпуск горячих блюд, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, сложного ассортимента.	24

			ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 2	60
УП 03. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания				36
ПК 3.1 ПК 3.7	Раздел 1. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.	1.Организовывать процесс приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.	Тема 1.1. Организация рабочего места повара в холодном цехе по приготовлению и подготовке к реализации холодных блюд, закусок, кулинарных изделий сложного приготовления	6
			Тема 1.2. Организация разработки, адаптации рецептур на холодные блюда и закуски, сложного ассортимента.	6
			ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 1	12
ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.4 ПК 3.5 ПК 3.6	Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	2. Осуществлять процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	Тема 2.1. Процессы приготовления и приготовление, холодных соусов, заправок для холодной сложной кулинарной продукции.	2
			Тема 2.2. Процессы приготовления и приготовление, оформление и отпуск салатов сложного ассортимента.	6
			Тема 2.3. Процессы приготовления и приготовление, оформление и отпуск бутербродов, канапе сложного ассортимента	4
			Тема 2.4. Процессы приготовления и приготовление, оформление и отпуск холодных блюд и закусок из рыбы и нерыбного водного сырья сложного ассортимента	6
			Тема 2.5. Процессы приготовления и приготовление, оформление и отпуск холодных блюд и закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента	6
			ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 2	24
УП 04. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания				36
ПК 4.1 ПК 4.6	Раздел 1. Организация	1.Организовывать процесс приготовления,	Тема 1.1. Организация рабочего места повара в	6

	процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.	подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.	горячем и холодном цехах по приготовлению и подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления Тема 1.2. Организация разработки, адаптации рецептур на холодные и горячие десерты, напитки сложного ассортимента.	6
			ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 1	12
ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.4 ПК 4.5	Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	2.Осуществлять процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	Тема 2.1. Процессы приготовления и приготовление, оформление и отпуск холодных десертов сложного ассортимента Тема 2.2. Процессы приготовления и приготовление, оформление и отпуск горячих десертов сложного ассортимента Тема 2.3. Процессы приготовления и приготовление, оформление и отпуск холодных напитков сложного ассортимента Тема 2.4. Процессы приготовления и приготовление, оформление и отпуск горячих напитков сложного ассортимента	6 6 6 6
			ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 2	24
УП 05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания				72
ПК 5.1 ПК 5.6	Раздел 1. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента.	1.Организовывать процесс приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента.	Тема 1.1. Организация рабочего места повара в мучном и кондитерском цехах по приготовлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента Тема 1.2. Организация разработки, адаптации рецептур на хлебобулочные, мучные кондитерские изделия сложного ассортимента.	6 6
			ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ	12

ПК 5.2 ПК 5.3 ПК 5.4	Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	2.Осуществлять процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	Тема 2.1. Процессы приготовления и приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента Тема 2.2. Процессы приготовления и приготовление, оформление и отпуск хлебобулочных изделий, праздничного хлеба сложного ассортимента Тема 2.3. Процессы приготовления и приготовление, оформление и отпуск мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	12 24 24
			ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 2	60
УП 07. Выполнение работ по профессии Повар 16675				72
ПК 7.1	Раздел 1. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	1.Организовывать и осуществлять процессы приготовления, подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	Тема 1.1. Организация рабочего места помощника повара по приготовлению, подготовки к реализации, хранению полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента. Тема 1.2. Ведение процессов обработки сырья, приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.	2 4
			ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 1	6
ПК 7.2	Раздел 2. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.	2.Осуществлять процессы приготовления, приготовления и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Тема 2.1. Процессы приготовления, приготовление и подготовка к реализации, презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	30
			ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 2	30
ПК 7.3	Раздел 3. Приготовление, оформление и	3.Осуществлять процессы приготовления,	Тема 3.1. Процессы приготовления, приготовление и подготовка	18

	подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	приготовления и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	к реализации, презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	
			ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 3	18
ПК 7.4	Раздел 4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.	4.Осуществлять процессы приготовления, приготовления и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десерты, напитков кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Тема 4.1. Процессы приготовления, приготовление и подготовка к реализации, презентации холодных и горячих сладких блюд, десерты, напитков кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	18
			ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 4	18
УП 08. Выполнение работ по профессии Кондитер 12901				72
ПК 8.1 ПК 8.3	Раздел 1. Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	1.Организовывать процесс приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Тема 1.1. Организация рабочего места помощника повара в мучном и кондитерском цехах по приготовлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, шоколадной продукции разнообразного ассортимента	12
			ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 1	12
ПК 8.2 ПК 8.4	Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	2.Осуществлять процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Тема 2.1. Процессы приготовления и приготовление, презентация теста, полуфабрикатов, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента Тема 2.2. Процессы приготовления и приготовление, оформление и отпуск кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента	30 30
			ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 2	**60**

409

2.3. Содержание учебной практики

Наименование разделов профессионального модуля и тем учебной практики	Содержание работ	Объем, ак.ч.
УП.01 ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента		72
Раздел 1. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов.		12
Тема 1.1. Организация рабочего места повара по приготовлению и подготовке к реализации сложных полуфабрикатов из экзотических и редких овощей, плодов и грибов, для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента и их обработка.	**Содержание**	
	Освоить организацию рабочего места повара по приготовлению и подготовке к реализации сложных полуфабрикатов из экзотических и редких овощей, плодов и грибов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.	6
Тема 1.2. Организация рабочего места повара по приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов из рыбы и не рыбного водного сырья для блюд сложной кулинарной продукции и обработка.	Освоить организацию рабочего места повара по приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов из рыбы и не рыбного водного сырья для блюд сложной кулинарной продукции.	
Тема 1.3. Организация рабочего места повара по приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов из мяса диких животных для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента и обработка	Освоить организацию рабочего места повара по приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов из мяса диких животных для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.	6
Тема 1.4. Организация рабочего места повара по приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов из птицы, дичи для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента и обработка.	Освоить организацию рабочего места повара по приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов из птицы, дичи для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.	
Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов.		60
Тема 2.1. Процесс приготовления и подготовке к реализации сложных полуфабрикатов из экзотических и редких овощей, плодов и грибов, для блюд, кулинарных изделий сложного	**Содержание**	
	Освоить процесс приготовления и подготовке к реализации сложных полуфабрикатов из экзотических и редких овощей, плодов и грибов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	6
Тема 2.2. Процесс приготовления и подготовке к реализации полуфабрикатов из рыбы фаршированной целиком и п./ф. из рыбы осетровых пород для блюд, кулинарных изделий	**Содержание**	
	Освоить процесс приготовления и подготовке к реализации полуфабрикатов из рыбы фаршированной целиком Освоить процесс приготовления и подготовке к реализации п./ф. из рыбы осетровых пород для сложной кулинарной продукции.	6 6
2.3. Процесс приготовления и подготовке к реализации полуфабрикатов из рыбы	Освоить процесс приготовления и подготовке к реализации полуфабрикатов из рыбы	6

порционными кусками для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.	порционными кусками для блюд сложной кулинарной продукции.	
Тема 2.4. Процесс приготовления и подготовке к реализации полуфабрикатов из морепродуктов кусками для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.	Освоить процесс приготовления и подготовке к реализации полуфабрикатов из морепродуктов для блюд сложной кулинарной продукции.	6
Тема 2.5. Процесс приготовления и подготовке к реализации полуфабрикатов из мяса диких животных кусками для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.	Освоить процесс приготовления и подготовке к реализации полуфабрикатов из мяса диких животных для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.	6
Тема 2.6. Процесс приготовления и подготовке к реализации полуфабрикатов из мяса кусками для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.	Освоить процесс приготовления и подготовке к реализации полуфабрикатов из мяса крупным и порционными кусками, для блюд сложной кулинарной продукции. Освоить процесс приготовления и подготовке к реализации полуфабрикатов из мяса мелким куском, из рубленной и котлетной массы, для блюд сложной кулинарной продукции.	6 6
Тема 2.7. Процесс приготовления и подготовке к реализации полуфабрикатов из птицы, утки кусками для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.	Освоить процесс приготовления и подготовке к реализации полуфабрикатов из птицы, утки для блюд сложной кулинарной продукции.	6
Тема 2.8. Процесс приготовления и подготовке к реализации полуфабрикатов из дичи, кусками для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.	Освоить процесс приготовления и подготовке к реализации полуфабрикатов из дичи для блюд сложной кулинарной продукции	6
Промежуточная аттестация в форме комплексного дифференцированного зачета		
УП 02. ПМ 02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		72
Раздел 1. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного приготовления		12
Тема 1.1. Организация рабочего места повара в горячем цехе по приготовлению и подготовке к реализации горячих блюд, закусок, кулинарных изделий сложного приготовления	**Содержание**	
	Освоить процесс организации рабочего места повара по приготовлению, оформлению и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.	6
Тема 1.2. Организация разработки, адаптации рецептур на горячие блюда, закуски, сложного ассортимента.	**Содержание** Освоить процесс разработки, адаптации рецептур на горячие блюда, кулинарные изделия, закуски, в том числе брендовые, региональные изделия сложного ассортимента.	6
Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного приготовления		60
Тема 2.1. Процессы приготовления и приготовление, оформления и	**Содержание**	6

отпуск супов сложного ассортимента.	Освоить процесс приготовления, оценка качества и безопасности, условия и способы реализации, оформления и отпуска супов сложного приготовления	
Тема 2.2. Процессы приготовления и приготовление, оформления и отпуск горячих сложных соусов.	**Содержание** Освоить процесс приготовления, оценка качества и безопасности, условия и способы реализации и отпуска горячих соусов сложного приготовления	6
Тема 2.3. Процессы приготовления и приготовление, оформления и отпуск блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, макаронных изделий, бобовых сложного ассортимента.	**Содержание** Освоить процесс приготовления, оценка качества и безопасности, условия и способы реализации, оформления и отпуска блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента.	6
Тема 2.4. Процессы приготовления и приготовление, оформление и отпуск горячих блюд и гарниров из яиц, творога, сыра и муки сложного ассортимента.	**Содержание** Освоить процесс приготовления, оценка качества и безопасности, условия и способы реализации, оформления и отпуска блюд и гарниров из яиц, творога, сыра и муки сложного ассортимента.	6
Тема 2.5. Процессы приготовления и приготовление, оформления и отпуск горячих блюд и закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.	**Содержание** Освоить процесс приготовления, оценка качества и безопасности, условия и способы реализации, оформления и отпуска горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья сложного ассортимента. Освоить процесс приготовления, оценка качества и безопасности, условия и способы реализации, оформления и отпуска горячих закусок из рыбы и нерыбного водного сырья сложного ассортимента.	6 6
Тема 2.6. Процессы приготовления и приготовление, оформления и отпуск горячих блюд, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, сложного ассортимента.	**Содержание** Освоить процесс приготовления, оценка качества и безопасности, условия и способы реализации, оформления и отпуска горячих блюд и закусок из мяса сложного ассортимента. Освоить процесс приготовления, оценка качества и безопасности, условия и способы реализации, оформления и отпуска горячих блюд и закусок из домашней птицы сложного ассортимента. Освоить процесс приготовления, оценка качества и безопасности, условия и способы реализации, оформления и отпуска горячих блюд и закусок из домашней птицы сложного ассортимента. Освоить процесс приготовления, оценка качества и безопасности, условия и способы реализации, оформления и отпуска горячих блюд и закусок из дичи и кролика сложного ассортимента.	6 6 6 6
Промежуточная аттестация в форме комплексного дифференцированного зачета		
УП 03. ПМ 03. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		36
Раздел 1. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.		12
Тема 1.1. Организация рабочего места повара в холодном цехе по приготовлению и подготовке к реализации холодных блюд,	**Содержание**	
	Освоить процесс организации рабочего места повара по приготовлению, оформлению и	

закусок, кулинарных изделий сложного приготовления	подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.	6
Тема 1.2. Организация разработки, адаптации рецептур на холодные и горячие десерты, напитки сложного ассортимента.	**Содержание** Освоить процесс разработки, адаптации рецептур на холодные и горячие десерты, напитки, в том числе брендовые, региональные изделия сложного ассортимента.	6
Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.		24
Тема 2.1. Процессы приготовления и приготовление, холодных соусов, заправок для холодной сложной кулинарной продукции.	**Содержание** Освоить процесс приготовления и подготовки к реализации основных видов сырья и продуктов, используемых в приготовлении заправок, холодных соусов для сложной холодной продукции.	2
Тема 2.2. Процессы приготовления и приготовление, оформление и отпуск салатов сложного ассортимента.	**Содержание** Освоить процесс приготовления и подготовки к реализации основных видов сырья и продуктов, используемых в приготовлении, оформлении и отпуске салатов сложного ассортимента.	6
Тема 2.3. Процессы приготовления и приготовление, оформление и отпуск бутербродов, канапе сложного ассортимента	**Содержание** Освоить процесс приготовления и подготовки к реализации основных видов сырья и продуктов, используемых в приготовлении, оформлении и отпуске бутербродов, канапе сложного ассортимента.	4
Тема 2.4. Процессы приготовления и приготовление, оформление и отпуск холодных блюд и закусок из рыбы и нерыбного водного сырья сложного ассортимента	**Содержание** Освоить процесс приготовления и подготовки к реализации основных видов сырья и продуктов, используемых в приготовлении, оформлении и отпуске холодных блюд и закусок из рыбы и нерыбного водного сырья сложного ассортимента.	6
Тема 2.5. Процессы приготовления и приготовление, оформление и отпуск холодных блюд и закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента	**Содержание** Освоить процесс приготовления и подготовки к реализации основных видов сырья и продуктов, используемых в приготовлении, оформлении и отпуске холодных блюд и закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента.	6
Промежуточная аттестация в форме комплексного дифференцированного зачета		
УП 04. ПМ 04. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		36
Раздел 1. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.		12
Тема 1.1. Организация рабочего места повара в горячем и холодном цехах по приготовлению и подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления	**Содержание**	
	Освоить процесс организации рабочего места повара по приготовлению, оформлению и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.	6
Тема 1.2. Организация разработки, адаптации рецептур на холодные	**Содержание** Освоить процесс разработки, адаптации рецептур на холодные блюда, кулинарные изделия, закуски, в	6

блюда и закуски, сложного ассортимента.	том числе брендовые, региональные изделия сложного ассортимента.	
Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		24
Тема 2.1. Процессы приготовления и приготовление, оформление и отпуск холодных десертов сложного ассортимента	**Содержание** Освоить процесс приготовления и подготовки к реализации основных видов сырья и продуктов, используемых в приготовлении, оформлении и отпуске холодных десертов сложного ассортимента.	6
Тема 2.2. Процессы приготовления и приготовление, оформление и отпуск горячих десертов сложного ассортимента	**Содержание** Освоить процесс приготовления и подготовки к реализации основных видов сырья и продуктов, используемых в приготовлении, оформлении и отпуске горячих десертов сложного ассортимента.	6
Тема 2.3. Процессы приготовления и приготовление, оформление и отпуск холодных напитков сложного ассортимента	**Содержание** Освоить процесс приготовления и подготовки к реализации основных видов сырья и продуктов, используемых в приготовлении, оформлении и отпуске холодных напитков сложного ассортимента.	6
Тема 2.4. Процессы приготовления и приготовление, оформление и отпуск горячих напитков сложного ассортимента	**Содержание** Освоить процесс приготовления и подготовки к реализации основных видов сырья и продуктов, используемых в приготовлении, оформлении и отпуске горячих напитков сложного ассортимента.	6
Промежуточная аттестация в форме комплексного дифференцированного зачета		
УП 05. ПМ 05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		36
Раздел 1. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента		12
Тема 1.1. Организация рабочего места повара в мучном и кондитерском цехах по приготовлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	**Содержание**	
	Освоить процесс организации рабочего места повара по приготовлению, оформлению и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента.	6
Тема 1.2. Организация разработки, адаптации рецептур на хлебобулочные, мучные кондитерские изделия сложного ассортимента.	**Содержание**	
	Освоить процесс разработки, адаптации рецептур на хлебобулочные, мучные кондитерские изделия, в том числе брендовые, региональные изделия сложного ассортимента.	6
Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента		18
Тема 2.1. Процессы приготовления и приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	**Содержание** Освоить процесс приготовления и подготовке основных видов сырья и продуктов, используемых в приготовлении, отделочных полуфабрикатов для кондитерских изделий сложного ассортимента. Освоить процесс приготовления и подготовке основных видов сырья и продуктов, используемых в	6

	приготовлении, отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных изделий сложного ассортимента.	
Тема 2.2. Процессы приготовления и приготовление, оформление и отпуск хлебобулочных изделий, праздничного хлеба сложного ассортимента	**Содержание** Освоить процесс приготовления и подготовки к реализации основных видов сырья и продуктов, используемых в приготовлении, оформлении и отпуске мелкоштучных хлебобулочных изделий сложного ассортимента (ватрушка, бриоши, крендель, бейгл). Освоить процесс приготовления и подготовки к реализации основных видов сырья и продуктов, используемых в приготовлении, оформлении и отпуске мелкоштучных хлебобулочных изделий сложного ассортимента (булочки с различными начинками, крученики, ватрушка венгерская). Освоить процесс приготовления и подготовки к реализации основных видов сырья и продуктов, используемых в приготовлении, оформлении и отпуске праздничного хлеба сложного ассортимента (караваи русские и сувенирные, калачи, плетенки, куличи). Освоить процесс приготовления и подготовки к реализации основных видов сырья и продуктов, используемых в приготовлении, оформлении и отпуске праздничного хлеба сложного ассортимента (пироги открытые, закрытые с различными начинками, кулибяки).	6
Тема 2.3. Процессы приготовления и приготовление, оформление и отпуск мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	**Содержание** Освоить процесс приготовления, и приготовление, подготовку к реализации основных видов сырья и продуктов, используемых в приготовлении, оформлении и отпуске мучных кондитерских изделий сложного ассортимента (печенье, пряники, кексы, вафли, рулеты). Освоить процесс приготовления, и приготовление подготовку к реализации основных видов сырья и продуктов, используемых в приготовлении, оформлении и отпуске пирожных сложного ассортимента. Освоить процесс приготовления, и приготовление подготовку к реализации основных видов сырья и продуктов, используемых в приготовлении, оформлении и отпуске тортов сложного ассортимента. Освоить процесс приготовления, и приготовление подготовку к реализации основных видов сырья и продуктов, используемых в приготовлении, оформлении и отпуске восточных сладостей сложного ассортимента (зефир, мармелад, пастила).	6
Промежуточная аттестация в форме комплексного дифференцированного зачета		6
УП 07. ПМ 07. Выполнение работ по профессии Повар 16675		72
Раздел 1. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента		12
	Содержание	

Тема 1.1. Организация рабочего места помощника повара по приготовлению, подготовки к реализации, хранению полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.	Освоить процесс организации рабочего места помощника повара по приготовлению, подготовки к реализации, хранению полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.	2
Тема 1.2. Ведение процессов обработки сырья, приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.	**Содержание** Освоить процесс обработки сырья и продуктов для приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента (овощной цех). Освоить процесс обработки сырья и продуктов для приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента (мясо-рыбный цех).	 4 6
Раздел 2. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.		30
Тема 2.1. Процессы приготовления, приготовление и подготовка к реализации, презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	**Содержание** Освоить процесс приготовления и подготовке к реализации, презентации и подаче горячих блюд, гарниров, кулинарных изделий, закусок из овощей, грибов разнообразного ассортимента Освоить процесс приготовления и подготовке к реализации, презентации и подаче горячих блюд, гарниров, кулинарных изделий, закусок из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, муки разнообразного ассортимента. Освоить процесс приготовления и подготовке к реализации, презентации и подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы и морепродуктов разнообразного ассортимента Освоить процесс приготовления и подготовке к реализации, презентации и подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса разнообразного ассортимента Освоить процесс приготовления и подготовке к реализации, презентации и подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из дичи, кролика разнообразного ассортимента	 6 6 6 6 6
Раздел 3. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		18
Тема 3.1. Процессы приготовления, приготовление и подготовка к реализации, презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	**Содержание** Освоить процесс приготовления и подготовки к реализации, презентации и подаче холодных закусок из овощей, рыбы, нерыбных продуктов моря, мяса, мясных продуктов, птицы разнообразного ассортимента. Освоить процесс приготовления и подготовки к реализации, презентации и подаче холодных блюд из овощей, рыбы, нерыбных продуктов моря, мяса, мясных продуктов, птицы разнообразного ассортимента. Освоить процесс приготовления и подготовки к реализации, презентации и подаче холодных кулинарных изделий из овощей, рыбы, нерыбных	 6 6 6

	продуктов моря, мяса, мясных продуктов, птицы разнообразного ассортимента.	
Раздел 4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.		18
Тема 4.1. Процессы приготовления, приготовление и подготовка к реализации, презентации холодных и горячих сладких блюд, десерты, напитков кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	**Содержание** Освоить процесс приготовления и подготовки к реализации, презентации и подаче холодных сладких блюд и десертов разнообразного ассортимента. Освоить процесс приготовления и подготовки к реализации, презентации и подаче горячих сладких блюд и десертов разнообразного ассортимента. Освоить процесс приготовления и подготовки к реализации, презентации и подаче холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента.	 6 6 6
Промежуточная аттестация в форме комплексного дифференцированного зачета		6
УП 08. ПМ 08. Выполнение работ по профессии Кондитер 12901		36
Раздел 1. Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента		6
Тема 1.1. Организация рабочего места помощника кондитера в мучном и кондитерском цехах по приготовлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, шоколадной продукции разнообразного ассортимента	**Содержание**	
	Освоить процесс организации рабочего места помощника кондитера в мучном цехе по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента. Освоить процесс организации рабочего места помощника кондитера в кондитерском цехе по приготовлению шоколадной продукции, кондитерских изделий разнообразного ассортимента.	6
Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента		24
Тема 2.1. Процессы приготовления и приготовление, презентация теста, полуфабрикатов, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента	**Содержание** Освоить процесс приготовления и подготовке к реализации, презентации теста и полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента. Освоить процесс приготовления и подготовке к реализации, презентации и подаче хлеба разнообразного ассортимента. Освоить процесс приготовления и подготовке к реализации, презентации и подаче хлебобулочных изделий разнообразного ассортимента. Освоить процесс приготовления и подготовке к реализации, презентации и подаче кондитерских изделий из различных видов теста (бисквитное, заварное, песочное, воздушное), разнообразного ассортимента. Освоить процесс приготовления и подготовке к реализации, презентации и подаче кондитерских изделий из различных видов теста (слоеное, вафельное, сахарное, крошковое, комбинированное), разнообразного ассортимента.	 6 6 6

Тема 2.2. Процессы приготовления и приготовление, оформление и отпуск кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента	**Содержание** Освоить процесс приготовления и приготовление полуфабрикатов для кондитерских изделий разнообразного ассортимента (желе, кремы, глазурь и т.д.) Освоить процесс приготовления и приготовление полуфабрикатов для шоколадной продукции. Освоить процесс приготовления и подготовке к реализации, презентации и подаче кондитерских изделий разнообразного ассортимента (брауни, муссовые пирожные, заварные с кракелином). Освоить процесс приготовления и подготовке к реализации, презентации и подаче шоколадной продукции разнообразного ассортимента (ирис, карамель, леденца). Освоить процесс приготовления и подготовке к реализации, презентации и подаче шоколадной продукции разнообразного ассортимента (конфеты-нарезные, трюфеля, корпусные).	6 6
Промежуточная аттестация в форме комплексного дифференцированного зачета		6

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Материально-техническое обеспечение учебной практики

Кабинеты технологии кулинарного и кондитерского производства, кабинеты технического оснащения кулинарного и кондитерского производства, технологии кулинарного и кондитерского производства, организации хранения и контроля запасов сырья, организации обслуживания, оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Лаборатории Учебная кухня ресторана, Учебный кондитерский цех, оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Мастерские и зоны по видам работ учебно-производственная зона «Комплектование заказов», учебно-производственная зона «Приготовления блюд», учебно-производственная зона «Пекарь», учебно-производственная зона «Управление структурный подразделением предприятия питания», оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Оснащенные базы практики (мастерские/зоны по видам работ), оснащенная(ые) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

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

1. Дубровская Н.И. Приготовление супов и соусов: учебное издание / Дубровская Н.И., Чубасова Е. В. - Москва: Академия, 2023. - 176 с. (Профессии среднего профессионального образования). - URL: https://academia-library.ru - Текст: электронный

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

3. Максимова, С. Н. Технология консервов из водных биологических ресурсов / С. Н. Максимова, З. П. Швидкая, Е. М. Панчишина. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2024. — 144 с. — ISBN 978-5-507-47422-6. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/370229

4. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2023. — 720 с. — ISBN 978-5-507-45577-5. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/276437

5. Селезнева, Л. В., Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: учебник / Л. В. Селезнева. — Москва: КноРус, 2023. — 133 с. — ISBN 978-5-406-11719-4. — URL: https://book.ru/book/949612 — Текст: электронный.

6. Селезнева, Л. В., Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента: учебник / Л. В. Селезнева. — Москва: КноРус, 2024. — 124 с. — ISBN 978-5-406-12764-3. — URL: https://book.ru/book/952437 — Текст: электронный.

ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

1. Васюкова, А. Т., Организация процесса приготовления и приготовления сложной горячей кулинарной продукции + еПриложение : учебник / А. Т. Васюкова. — Москва : КноРус, 2024. — 321 с. — ISBN 978-5-406-12348-5. — URL: https://book.ru/book/951020 — Текст : электронный.

2. Дубровская Н.И. Приготовление супов и соусов: учебное издание / Дубровская

Н.И., Чубасова Е. В. - Москва : Академия, 2023. - 176 с. (Профессии среднего профессионального образования). - URL: https://academia-library.ru - Текст : электронный

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/131009

4. Самородова И. П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: учебное издание / Самородова И. П. - Москва : Академия, 2024. - 128 с. (Профессии среднего профессионального образования). - URL: https://academia-library.ru - Текст : электронный

5. Соколова Е. И. Приготовление блюд из овощей и грибов: учебное издание / Соколова Е. И. - Москва : Академия, 2024. - 288 с. (Профессии среднего профессионального образования). - URL: https://academia-library.ru - Текст : электронный

ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

1. Васюкова, А. Т., Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента: учебник / А. Т. Васюкова, А. А. Славянский, ; под ред. А. Т. Васюковой. — Москва: КноРус, 2023. — 182 с. — ISBN 978-5-406-11577-0. — URL: https://book.ru/book/949430 — Текст: электронный.

2. Димитриев, А. Д., Организация производства продуктов питания для различных категорий потребителей: учебник / А. Д. Димитриев. — Москва: КноРус, 2023. — 249 с. — ISBN 978-5-406-10140-7. — URL: https://book.ru/book/946413 — Текст: электронный.

ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

1. Богачева А. А. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок (ПМ.06) : учебное пособие / авт.-сост. А. А. Богачева, О. В. Пичугина, Д. Р. Алхасова. — Ростов-на-Дону: Феникс, 2021. — 143 с. — (Среднее профессиональное образование). — ISBN 978-5-222-35286-1. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1276494

2. Димитриев, А. Д., Организация производства продуктов питания для различных категорий потребителей : учебник / А. Д. Димитриев. — Москва : КноРус, 2023. — 249 с. — ISBN 978-5-406-10140-7. — URL: https://book.ru/book/946413 — Текст : электронный.

3. Дубровская Н.И. Приготовление супов и соусов: учебное издание / Дубровская Н.И., Чубасова Е. В. - Москва : Академия, 2023. - 176 с. (Профессии среднего профессионального образования). - URL: https://academia-library.ru - Текст : электронный

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/131009

5. Родионова, Л. Я. Технология безалкогольных и алкогольных напитков : учебник для спо / Л. Я. Родионова, Е. А. Ольховатов, А. В. Степовой. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 344 с. — ISBN 978-5-8114-7908-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/167187

6. Самородова И. П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: учебное издание / Самородова И. П. - Москва : Академия, 2024. - 128 с. (Профессии среднего профессионального образования). - URL: https://academia-library.ru - Текст : электронный

7. Скобельская, З. Г. Технология производства сахарных кондитерских изделий / З. Г. Скобельская, Г. Н. Горячева. — 5-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 428 с.

— ISBN 978-5-507-47108-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/328556

ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

1. Бочкарева, Н. А. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учебное пособие для СПО / Н. А. Бочкарева. — 2-е изд. — Саратов: Профобразование, 2024. — 334 с. — ISBN 978-5-4488-1068-8. — Текст: электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART: [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/135501.html

2. Васюкова, А. Т., Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий + еПриложение : учебник / А. Т. Васюкова. — Москва: КноРус, 2024. — 247 с. — ISBN 978-5-406-12865-7. — URL: https://book.ru/book/952985 — Текст: электронный.

3. Качмазов, Г. С. Дрожжи бродильных производств. Практическое руководство: учебное пособие / Г. С. Качмазов. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 224 с. — ISBN 978-5-8114-1343-0. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/211007

4. Рензяева, Т. В. Технология кондитерских изделий / Т. В. Рензяева, Г. И. Назимова, А. С. Марков. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 156 с. — ISBN 978-5-507-44337-6. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/220502

5. Скобельская, З. Г. Технология кондитерских изделий. Расчет рецептур / З. Г. Скобельская. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2023. — 84 с. — ISBN 978-5-507-45902-5. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/291203

6. Скобельская, З. Г. Технология производства сахарных кондитерских изделий / З. Г. Скобельская, Г. Н. Горячева. — 5-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2023. — 428 с. — ISBN 978-5-507-47108-9. — Текст: электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/328556

ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

1. 1. Кустова, И. А. Менеджмент и управление персоналом в организациях общественного питания : учебное пособие для СПО / И. А. Кустова. — Саратов : Профобразование, 2023. — 102 с. — ISBN 978-5-4488-1659-8. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование : [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/134198

2. Фёдорова, Н. В., Управление персоналом : учебник / Н. В. Фёдорова, О. Ю. Минченкова. — Москва : КноРус, 2024. — 216 с. — ISBN 978-5-406-12907-4. — URL: https://book.ru/book/952922 — Текст : электронный.

ПМ.07 Выполнение работ по профессии Повар 16675

1. Богачева А.А. Приготовление блюд из овощей и грибов (ПМ.01): учеб.пособие/ авт.-сост. А.А.Богачева, Д.Р.Алхасова. – Ростов на Дону: Феникс, 2020. –237с. – (Среднее профессиональное образование). [текст непосредственный].

2. Богачева А.А. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста (ПМ.02) / авт.-сост. А.А.Богачева [и др.] – Ростов на Дону: Феникс, 2020. –188с.: ил. – (Среднее профессиональное образование). [текст непосредственный].

3. Ермилова С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: учеб. для студ.

учреждений сред. проф. образования / С.В.Ермилова. – 5-е изд., стер. – Москва.: Издательский центр «Академия», 2020. – 336с., [16] с цв. ил. [текст непосредственный].

4. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы: учебник для студ.учреждений сред.проф.образования/ Т.А.Качурина. – Москва.: Издательский центр «Академия», 2019. – 160с. [текст непосредственный].

5. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение организаций питания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Г. Г.Лутошкина, Ж.С.Анохина. – Москва.: Издательский центр «Академия», 2019. – 240 с. [текст непосредственный].

6. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: учеб. 2-е изд. – Москва.: «Академия», 2020. – 128 с. – [текст непосредственный].

7. Семичева Г.П. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования/Г.П.Семичева. – 3-е изд., испр. – Москва. : Издательский центр «Академия», 2020. – 256 с. [текст непосредственный].

8. Семичева Г.П. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования/Г.П.Семичева. – 4-е изд., стер. – Москва. : Издательский центр «Академия», 2019. – 240с., [8] с цв. ил.[текст непосредственный].

9. Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. – Москва.: Академия, 2018. – 288 с. – [текст непосредственный].

10. Синицына А.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования/ А.В.Синицына, Е.И.Соколова. – 5-е изд., стер. – Москва.: Издательский центр «Академия», 2019. – 304 с., [16] с. цв. вкл. [текст непосредственный].

ПМ.08 Выполнение работ по профессии Кондитер 12901

1. Ермилова С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / С.В.Ермилова. – 5-е изд., стер. – Москва.: Издательский центр «Академия», 2020. – 336с., [16] с цв. ил. [текст непосредственный].

2. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение организаций питания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Г. Г.Лутошкина, Ж.С.Анохина. – Москва.: Издательский центр «Академия», 2019. – 240 с. [текст непосредственный].

3.3. Общие требования к организации учебной практики

Учебная практика проводится в учебно-производственных мастерских, лабораториях и иных структурных подразделениях образовательного учреждения, либо в организациях в специально оборудованных помещениях на основе договоров между организацией, осуществляющей деятельность по образовательной программе соответствующего профиля (далее – Профильная организация), и образовательным учреждением.

Сроки проведения учебной практики устанавливаются образовательной организацией в соответствии с ОПОП-П по специальности *код и наименование.*

Учебная практика реализуются в форме практической подготовки и проводятся *как непрерывно, так и путем чередования с теоретическими занятиями по дням (неделям)* при условии обеспечения связи между теоретическим обучением и содержанием практики.

3.4 Кадровое обеспечение процесса учебной практики

Учебная практика проводится мастерами производственного обучения и (или) преподавателями дисциплин профессионального цикла.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Индекс УП	Код ПК, ОК	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
УП.01	*ПК 1.1-1.4 ОК 01-07, ОК 09*	Организует подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами Осуществляет обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи Проводит приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента Осуществляет разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	аттестационный лист, отчет и (или) портфолио студента, содержащие графические, аудио, фото, видео материалы, наглядные образцы изделий, подтверждающие практический опыт, полученный на практике
УП.02	*ПК 2.1-2.8 ОК 01-07, ОК 09*	Организует подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами Осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания Осуществляет приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента Осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	аттестационный лист, отчет и (или) портфолио студента, содержащие графические, аудио, фото, видео материалы, наглядные образцы изделий, подтверждающие практический опыт, полученный на практике

		Осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания Осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания Осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания Осуществляет разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
УП.03	*ПК 3.1-3.7 ОК 01-07, ОК 09*	Организует подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами Осуществляет приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания Осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	аттестационный лист, отчет и (или) портфолио студента, содержащие графические, аудио, фото, видео материалы, наглядные образцы изделий, подтверждающие практический опыт, полученный на практике

		Осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания Осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания Осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания Осуществляет разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
УП.04	*ПК 4.1-4.6 ОК 01-07, ОК 09*	Организует подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами Осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания Осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	аттестационный лист, отчет и (или) портфолио студента, содержащие графические, аудио, фото, видео материалы, наглядные образцы изделий, подтверждающие практический опыт, полученный на практике

		Осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания Осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания Осуществляет разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
УП.05	*ПК 5.1-5.6 ОК 01-07, ОК 09*	Организует подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами Осуществляет приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Осуществляет приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания Осуществляет приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания Осуществляет приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов	аттестационный лист, отчет и (или) портфолио студента, содержащие графические, аудио, фото, видео материалы, наглядные образцы изделий, подтверждающие практический опыт, полученный на практике

		сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания Осуществляет разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей	
УП.07	*ПК 7.1-7.4 ОК 01-07, ОК 09*	Готовит и подготавливает к реализации полуфабрикаты для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента Готовит, оформляет и подготавливает к реализации горячие блюда, кулинарные изделия, закуски разнообразного ассортимента Готовит, оформляет и подготавливает к реализации холодные блюда, кулинарные изделия, закуски разнообразного ассортимента Готовит, оформляет и подготавливает к реализации холодные и горячие сладкие блюда, десерты, напитки разнообразного ассортимента	аттестационный лист, отчет и (или) портфолио студента, содержащие графические, аудио, фото, видео материалы, наглядные образцы изделий, подтверждающие практический опыт, полученный на практике
УП.08	*ПК 8.1-8.4 ОК 01-07, ОК 09*	Выполняет инструкции и задания кондитера по организации рабочего места Выполняет задания кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции Подготавливает инвентарь, оборудование и рабочее место кондитера к работе Изготавливает, оформляет и презентует кондитерскую и шоколадную продукцию	аттестационный лист, отчет и (или) портфолио студента, содержащие графические, аудио, фото, видео материалы, наглядные образцы изделий, подтверждающие практический опыт, полученный на практике

ПРИЛОЖЕНИЕ 1.1.1.2
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

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

ПП.02 ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПП.03 ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПП.04 ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПП.05 ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПП.06 ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

ПП.07 ПМ.07 Выполнение работ по профессии Повар 16675

ПП.08 ПМ.08 Выполнение работ по профессии Кондитер 12901

СОДЕРЖАНИЕ

1.1. Цель и место учебной практики в структуре образовательной программы: 361
1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ 430
1.1. Цель и место производственной практики в структуре образовательной программы: 430
1.2. Планируемые результаты освоения учебной практики 433
1.3. Обоснование часов производственной практики в рамках вариативной части ОПОП-П 433
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ 433
2.1. Трудоемкость освоения производственной практики 474
2.2. Структура производственной практики 484
2.3. Содержание производственной практики 484
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ 503
3.1. Материально-техническое обеспечение производственной практики 503
3.2. Учебно-методическое обеспечение 503
3.3. Общие требования к организации производственной практики 506
3.4 Кадровое обеспечение процесса производственной практики 506
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ 507

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Цель и место производственной практики в структуре образовательной программы:

Рабочая программа производственной практики (ПП) является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и реализуется в профессиональном цикле после прохождения междисциплинарных курсов (МДК) в рамках профессиональных модулей в соответствии с учебным планом (п. 5.1. ОПОП-П): и реализуется в профессиональном цикле после прохождения междисциплинарных курсов (МДК) в рамках профессиональных модулей в соответствии с учебным планом (п. 5.1. ОПОП-П):

ПП.01 Производственная практика	ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	МДК.01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
ПП.02 Производственная практика	ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	МДК.02.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
ПП.03 Производственная практика	ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	МДК.03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
ПП.04 Производственная практика	ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	МДК.04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
ПП.05 Производственная практика	ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	МДК.05.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
ПП.06 Производственная практика	ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	МДК.06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала
ПП.07 Производственная практика	ПМ.07 Выполнение работ по профессии Повар 16675	МДК.07.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента МДК.07.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

		МДК.07.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента МДК.07.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
ПП.08 Производственная практика	ПМ.08 Выполнение работ по профессии Кондитер 12901	МДК.08.01 Выполнение работ по профессии Кондитер 12901

Производственная практика направлена на развитие общих (ОК) и профессиональных компетенций (ПК):

Код ОК / ПК	Наименование ОК / ПК
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных 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
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ПК 1.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 1.2.	Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи
ПК 1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
ПК 1.4.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 2.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.3.	Осуществлять приготовление, непродолжительно е хранение горячих соусов сложного ассортимента
ПК 2.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 2.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.8.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 3.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительно е хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.7.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.6.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 5.6.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей
ПК 6.1.	Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 6.2.	Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями
ПК 6.3.	Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала
ПК 6.4.	Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
ПК 6.5.	Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте
ПК 7.1	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
ПК 7.2.	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПК 7.3.	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПК 7.4.	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
ПК 8.1	Выполнять инструкции и задания кондитера по организации рабочего места
ПК 8.2.	Выполнять задания кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции
ПК 8.3.	Подготавливать инвентарь, оборудование и рабочее место кондитера к работе
ПК 8.4.	Изготавливать, оформлять и презентовать кондитерской и шоколадной продукции

Цель производственной практики: приобретение практического опыта в рамках профессиональных модулей данной ОПОП-П по видам деятельности: «ВД.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента», «ВД.02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания», «ВД.03. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания», «ВД 4. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания», «ВД.05.Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания», «ВД.6.Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала», «ВД.07 Выполнение работ по профессии Повар 16675», «ВД.08 Выполнение работ по профессии Кондитер 12901».

11.2. Планируемые результаты освоения учебной практики

В результате прохождения производственной практики по видам деятельности, предусмотренным ФГОС СПО и запросам работодателей, обучающийся должен получить практический опыт:

Наименование вида деятельности	**Практический опыт/ умения**
ВД.01 Организация и ведение процессов приготовления и	**Навыки:** ведения расчетов с потребителем, оформление и презентация результатов проработки;

подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	обработки и подготовки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи в соответствии с технологическими требованиями и регламентами безопасности; подготовки полуфабрикатов для блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента; подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами; приготовления полуфабрикатов для блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента; разработки и адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; обеспечения наличия качественных сырья, материалов и продуктов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с заказом и планом работы; обеспечения ресурсосбережения; контроля качества и безопасности, упаковки и хранения обработанного сырья; контроля качества, расхода сырья, материалов и продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности. **Умения:** вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее выполнения и условия хранения; владеть, контролировать применение техники работы с ножом при нарезке, измельчении вручную полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; встречи, приветствия, размещения гостей, подачи меню; выбирать в зависимости от кондиции, вида сырья, требований заказа, применять техники шпигования, фарширования, формования, панирования, различными способами полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; выбирать метод и ход химического анализа, подбирать реактивы и аппаратуру; выбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, требований по безопасности продукции; выбирать форму, текстуру полуфабрикатов с учетом способа последующей термической обработки; выполнения всех видов работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию; выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами; выполнять и контролировать приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, оценивать качество и соответствие технологическим требованиям приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом

	требований к качеству и безопасности пищевых продуктов и согласно заказу; выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выполнять и контролировать соответствие технологическим требованиям подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи; выполнять количественные расчеты состава вещества по результатам измерений; выполнять соблюдение условий, сроков хранения, товарного соседства скомплектованных, упакованных полуфабрикатов; вырабатывать и контролировать навыки необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда; выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности; выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара; заменять использованную посуду и приборы; изготавливать смешанные, горячие напитки, коктейли; изменять рецептуры полуфабрикатов с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы сырья; использовать лабораторное оборудование; использовать лабораторную посуду и оборудование; использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса; использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности; комбинировать разные методы приготовления полуфабрикатов с учетом особенностей заказа, кондиции сырья, требований к безопасности готовой продукции; контролировать рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов; контролировать соблюдение графиков технического обслуживания оборудования и исправность приборов безопасности и измерительных приборов; контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов; контролировать, осуществлять выбор, комбинирование, применение различных методов обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья с учетом его вида, кондиции, размера, технологических свойств, кулинарного назначения; обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления; обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами; 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; обеспечивать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; обслуживать иностранных туристов; обслуживать массовые банкетные мероприятия и приемы; 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; оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве; описывать уравнениями химических реакций процессы, лежащие в основе производства продовольственных продуктов; определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов; определять основные группы микроорганизмов; определять степень зрелости, кондицию, сортность сырья, в том числе регионального, выбирать соответствующие методы обработки, определять кулинарное назначение; организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности; осуществлять выбор материалов, посуды, контейнеров для упаковки, эстетично упаковывать на вынос; осуществлять микробиологический контроль пищевого производства; осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами; оформлять и передавать заказ на производство, в бар, в буфет; оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; оценивать эффективность использования оборудования; планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благоприятных условий труда на производстве, предупреждению травматизма; подавать алкогольные и безалкогольные напитки, блюда различными способами; подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом и классом организации общественного питания; подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации; подготавливать посуду, приборы, стекло; предоставлять счет и производить расчет с потребителями; представлять результат проработки (полуфабрикат, разработанную

	документацию) руководству; приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания; применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности; проводить вводный инструктаж подчиненных работников персонала, инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте, с учетом специфики выполняемых работ; проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования; проводить качественные реакции на неорганические вещества и ионы, отдельные классы органических соединений; проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры и презентации; проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам; проводить органолептическую оценку качества и безопасности пищевого сырья и продуктов; проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции; производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета; производить санитарную обработку оборудования и инвентаря; разрабатывать различные виды меню, в том числе план-меню структурного подразделения; разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда; распознавать недоброкачественные продукты; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готового полуфабриката по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов; рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования; рассчитывать энергетическую ценность блюд; реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказа; соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании); соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков; соблюдать правила ресторанного этикета; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения специй, приправ, пряностей; соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории;

	соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства полуфабрикатов по количеству и качеству в соответствии с заказом; составлять и оформлять меню; составлять рационы питания для различных категорий потребителей, в том числе для различных диет с учетом индивидуальных особенностей человека; участвовать в аттестации рабочих мест и условий труда, в том числе оценивать условия труда и уровень травмобезопасности; эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания.
ВД.02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	**Навыки:** - ведения расчетов с потребителем; - 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; - выполнения приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - выполнения разработки, адаптации рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - выполнять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - обеспечения наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; - осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; - оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

	- приготовления, выполнения непродолжительного хранения горячих соусов сложного ассортимента; **Умения:** вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее выполнения и условия хранения. вести учет реализованных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий с прилавка/раздачи; вести учет реализованных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с прилавка/раздачи; вести учет реализованных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с прилавка/раздачи; вести учет реализованных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с прилавка/раздачи; вести учет реализованных соусов с прилавка/раздачи; вести учет реализованных супов с прилавка/раздачи; владеть профессиональной терминологией, в т. ч. на иностранном языке, оказывать помощь в выборе блюд. встречи, приветствия, размещения гостей, подачи меню; выбирать метод и ход химического анализа, подбирать реактивы и аппаратуру; выбирать форму, текстуру горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа термической обработки; выполнения всех видов работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию; выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выполнять и контролировать процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации соусов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских,

	брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выполнять количественные расчеты состава вещества по результатам измерений; выполнять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда; выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности; выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте; изменять рецептуры горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т. д.; использовать лабораторное оборудование; использовать лабораторную посуду и оборудование; использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента; использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; использовать региональное сырье, продукты для приготовления супов сложного ассортимента; использовать региональное сырье, продукты для соусов сложного ассортимента; использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса; использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности; комбинировать разные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции; консультировать потребителей;

	контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве и осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства; контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; контролировать соблюдение графиков технического обслуживания оборудования и исправность приборов безопасности и измерительных приборов. контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; контролировать температуру подачи горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; контролировать температуру подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; контролировать температуру подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; контролировать температуру подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; контролировать температуру подачи соусов; контролировать температуру подачи супов; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав соусов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения;

	минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; обеспечивать безопасность готовых соусов; обеспечивать безопасность готовых супов; обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления; обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами; обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания; объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве; описывать уравнениями химических реакций процессы, лежащие в основе производства продовольственных продуктов; определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов; определять основные группы микроорганизмов; определять степень готовности, доводить до вкуса и оценивать качество органолептическим способом супов сложного ассортимента; определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента; определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом соусов сложного ассортимента; определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; организовывать приготовление, готовить горячие блюда из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в

	соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; организовывать приготовление, готовить горячие блюда из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; организовывать приготовление, готовить горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; организовывать приготовление, готовить горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; организовывать приготовление, готовить соусы сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности; организовывать хранение сложных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать хранение сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать хранение сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать хранение сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать хранение сложных соусов с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать хранение сложных супов с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость супов; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость соусов; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных супов;

	организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных соусов; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав супов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять микробиологический контроль пищевого производства; оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для соусов, готовые соусы для организации хранения; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовые блюда для организации хранения; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовые блюда для организации хранения; оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; оценивать эффективность использования оборудования; планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благоприятных условий труда на производстве, предупреждению травматизма; подачи блюд и напитков разными способами; подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции; подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации; подготовки зала ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях; подготовки залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; представлять результат проработки (готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски, разработанную документацию)

	руководству; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания; применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности; проводить вводный инструктаж подчиненных работников персонала, инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте, с учетом специфики выполняемых работ; проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования; проводить качественные реакции на неорганические вещества и ионы, отдельные классы органических соединений; проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки новой рецептуры; проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам; проводить органолептическую оценку качества и безопасности пищевого сырья и продуктов; проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции; производить санитарную обработку оборудования и инвентаря; разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок по действующим методикам с учетом норм отходов и потерь при приготовлении; рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования; рассчитывать стоимость горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; рассчитывать стоимость горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; рассчитывать энергетическую ценность блюд; расчета с потребителями; реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказа; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства горячих блюд, кулинарных изделий, закусок

	сложного ассортимента с учетом потребности и имеющихся условий хранения; составлять рационы питания для различных категорий потребителей, в том числе для различных диет с учетом индивидуальных особенностей человека; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных супов сложного ассортимента; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных соусов сложного ассортимента; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;
ВД.03. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	**Навыки:** - ведения расчетов с потребителями; - 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; - выполнения приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - выполнения приготовления, непродолжительного хранения холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - выполнять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - обеспечивания наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами; - осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности

	упаковки и хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; - оформления и подготовки к презентации и реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных; - приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; **Умения:** контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства; вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее выполнения и условия хранения; вести учет реализованных канапе, холодных закусок с прилавка/раздачи; вести учет реализованных салатов с прилавка/раздачи; вести учет реализованных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с прилавка/раздачи; вести учет реализованных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с прилавка/раздачи; вести учет реализованных холодных соусов, заправок с прилавка/раздачи; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд; встречи, приветствия, размещения гостей, подачи меню; выбирать метод и ход химического анализа, подбирать реактивы и аппаратуру; выбирать форму, текстуру холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки; выполнения всех видов работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию; выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами; выполнять и контролировать приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом

	потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выполнять количественные расчеты состава вещества по результатам измерений; выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания; вырабатывать и контролировать навыки необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда; выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности; выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара; заменять использованную посуду и приборы; изготавливать смешанные, горячие напитки, коктейли; изменять рецептуры холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; использовать лабораторное оборудование; использовать лабораторную посуду и оборудование; использовать региональное сырье, продукты для приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента; использовать региональное сырье, продукты для приготовления салатов сложного ассортимента; использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодных блюд из мяса, домашней дичи, кролика сложного ассортимента; использовать региональное сырье, продукты для холодных соусов, заправок сложного ассортимента; использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса;

	использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности; комбинировать разные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции; консультировать потребителей; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; контролировать соблюдение графиков технического обслуживания оборудования и исправность приборов безопасности и измерительных приборов. контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; контролировать температуру подачи канапе, холодных закусок; контролировать температуру подачи салатов; контролировать температуру подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; контролировать температуру подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; контролировать температуру подачи холодных соусов, заправок; контролировать хранение, расход полуфабрикатов, пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных соусов, заправок сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав салатов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав канапе, холодных закусок сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;

	контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при кулинарной и термической обработке; обеспечивать безопасность готовых канапе, холодных закусок; обеспечивать безопасность готовых салатов; обеспечивать безопасность готовых соусов; обеспечивать безопасность готовых холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; обеспечивать безопасность готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; обеспечивать выполнение санитарно- эпидемиологических требований к процессам приготовления обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания; обслуживать иностранных туристов; обслуживать массовые банкетные мероприятия и приемы; объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве; описывать уравнениями химических реакций процессы, лежащие в основе производства продовольственных продуктов; определять ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции; определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов; определять основные группы микроорганизмов; определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом салатов сложного ассортимента; определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом канапе, холодных закусок сложного ассортимента; определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;

	определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом холодных соусов, заправок сложного ассортимента; организовывать приготовление, готовить канапе, холодные закуски сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; организовывать приготовление, готовить салаты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; организовывать приготовление, готовить соусы сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; организовывать приготовление, готовить холодные блюда из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; организовывать приготовление, готовить холодные блюда из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности; организовывать хранение сложных канапе, холодных закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать хранение сложных салатов с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать хранение сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать хранение сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать хранение сложных холодных соусов, заправок с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость салатов; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость канапе, холодных закусок; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;

	организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных соусов, заправок; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных салатов; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных канапе, холодных закусок; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью, кондицией сырья; осуществлять микробиологический контроль пищевого производства; осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами; осуществлять прием заказа на блюда и напитки; оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры и представлять результат проработки руководству; оформлять и передавать заказ на производство, в бар, в буфет; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовые холодные блюда из рыбы, нерыбного водного сырья для организации хранения; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных блюд, готовые блюда для организации хранения; оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; оценивать эффективность использования оборудования; планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благоприятных условий труда на производстве, предупреждению травматизма; подавать алкогольные и безалкогольные напитки, блюда различными способами; подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом и классом организации общественного питания; подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях; подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации подготавливать посуду, приборы, стекло; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; предоставлять счет и производить расчет с потребителями;

	предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания; применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности; проводить вводный инструктаж подчиненных работников персонала, инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте, с учетом специфики выполняемых работ; проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования; проводить качественные реакции на неорганические вещества и ионы, отдельные классы органических соединений; проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки новой рецептуры; проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам; проводить органолептическую оценку качества и безопасности пищевого сырья и продуктов; проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результаты определять направления корректировки рецептуры; проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции; производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета; производить санитарную обработку оборудования и инвентаря; разрабатывать различные виды меню, в том числе план-меню структурного подразделения; разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; рассчитывать количество сырья по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении; рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования; рассчитывать стоимость холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; рассчитывать стоимость холодных соусов, заправок; реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказа; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; складывать салфетки разными способами; соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; соблюдать личную гигиену; соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков; соблюдать правила ресторанного этикета;

	соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории; соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом потребности и имеющихся условий хранения; составлять и оформлять меню; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных соусов, заправок сложного ассортимента; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных салатов сложного ассортимента; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных канапе, холодных закусок сложного ассортимента; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; участвовать в аттестации рабочих мест и условий труда, в том числе оценивать условия труда и уровень травмобезопасности; эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания; составлять рационы питания для различных категорий потребителей, в том числе для различных диет с учетом индивидуальных особенностей человека; рассчитывать энергетическую ценность блюд.
ВД 4. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	**Навыки:** - ведение расчетов, оформлении и презентации результатов проработки; - выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - выполнения приготовления, творческогое оформления и подготовки к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - выполнения разработки, адаптации и презентации рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - выполнять подготовку рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного

	инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами; - обеспечивать наличие качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами; - осуществлять контроль качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; - приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; **Умения:** проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции; вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее выполнения и условия хранения; вести учет реализованных горячих десертов с прилавка/раздачи; вести учет реализованных горячих напитков с прилавка/раздачи; вести учет реализованных холодных десертов с прилавка/раздачи; вести учет реализованных холодных напитков с прилавка/раздачи; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе; встречи, приветствия, размещения гостей, подачи меню; выбирать метод и ход химического анализа, подбирать реактивы и аппаратуру; выбирать форму, текстуру холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки; выполнения всех видов работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию; выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами; выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

	выполнять и контролировать разработку, адаптацию и презентации рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выполнять количественные расчеты состава вещества по результатам измерений; выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания; вырабатывать и контролировать навыки необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда; выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности; выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара; заменять использованную посуду и приборы; изготавливать смешанные, горячие напитки, коктейли; изменять рецептуры холодных и горячих десертов, напитков с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов фруктов, ягод, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; использовать лабораторное оборудование; использовать лабораторную посуду и оборудование; использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих напитков; использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной десертов; использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной кулинарной продукции; использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности; комбинировать разные методы приготовления холодных и горячих десертов, напитков с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции; консультировать потребителей; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства; контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; контролировать соблюдение графиков технического обслуживания

	оборудования и исправность приборов безопасности и измерительных приборов. контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; контролировать температуру подачи горячих десертов; контролировать температуру подачи горячих напитков; контролировать температуру подачи холодных десертов; контролировать температуру подачи холодных напитков; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных десертов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих десертов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления; обеспечивать безопасность готовой продукции; обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления; обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами; обеспечивать наличие, контролировать хранение, расход пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания; обслуживать иностранных туристов; обслуживать массовые банкетные мероприятия и приемы; объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве;

	описывать уравнениями химических реакций процессы, лежащие в основе производства продовольственных продуктов; определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов; определять основные группы микроорганизмов; определять степень готовности, доводить до вкуса горячие десерты; определять степень готовности, доводить до вкуса горячие напитки; определять степень готовности, доводить до вкуса холодные десерты; определять степень готовности, доводить до вкуса холодные напитки; организовывать приготовление, готовить горячие десерты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции; организовывать приготовление, готовить горячих напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции; организовывать приготовление, готовить холодные десерты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции; организовывать приготовление, готовить холодные напитки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции; организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности; организовывать хранение сложных горячих десертов с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать хранение сложных горячих напитков с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать хранение сложных холодных десертов с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать хранение сложных холодных напитков с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.); организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных десертов; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих десертов; органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; осуществлять микробиологический контроль пищевого

	производства; осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами; осуществлять прием заказа на блюда и напитки; оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; оформлять и передавать заказ на производство, в бар, в буфет; охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных десертов сложного ассортимента; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих десертов сложного ассортимента; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных напитков сложного ассортимента; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих напитков сложного ассортимента организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих напитков; оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; оценивать качество органолептическим способом; оценивать эффективность использования оборудования; планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благоприятных условий труда на производстве, предупреждению травматизма; подавать алкогольные и безалкогольные напитки, блюда различными способами; подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом и классом организации общественного питания; подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции; подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях; подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации подготавливать посуду, приборы, стекло; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; предоставлять счет и производить расчет с потребителями; представлять результат проработки (готовые холодные и горячие десерты, напитков, разработанную документацию) руководству; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные десерты; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные напитки; приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания; применять основные законы химии для решения задач в области

	профессиональной деятельности; проводить вводный инструктаж подчиненных работников персонала, инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте, с учетом специфики выполняемых работ; проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования проводить качественные реакции на неорганические вещества и ионы, отдельные классы органических соединений; проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры; проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам; проводить органолептическую оценку качества и безопасности пищевого сырья и продуктов; проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета; производить санитарную обработку оборудования и инвентаря; разрабатывать различные виды меню, в том числе план-меню структурного подразделения; разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых холодных и горячих десертов, напитков по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении; рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования рассчитывать стоимость горячих десертов; рассчитывать стоимость горячих напитков; рассчитывать стоимость холодных десертов; рассчитывать стоимость холодных напитков; рассчитывать энергетическую ценность блюд; расчета с потребителями; реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказа; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; складывать салфетки разными способами; соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; соблюдать личную гигиену; соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков; соблюдать правила ресторанного этикета; соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для

	производства холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с учетом потребности и имеющихся условий хранения; составлять и оформлять меню; составлять рационы питания для различных категорий потребителей, в том числе для различных диет с учетом индивидуальных особенностей человека; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных десертов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих десертов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных напитков; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих напитков; участвовать в аттестации рабочих мест и условий труда, в том числе оценивать условия труда и уровень травмобезопасности; эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания.
ВД.05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	**Навыки:** - ведения расчетов, оформления результатов проработки; - 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; - выполнения приготовления и хранения отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - выполнения приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - выполнения разработки, адаптации рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей; - выполнять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - обеспечивания наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; - осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; - приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и использованию хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания,

	обеспечения режима ресурсосбережения и безопасности готовой продукции; **Умения:** - выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; - оценивать наличие ресурсов; - составлять заявку и обеспечивать получение продуктов (по количеству и качеству) для производства хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в соответствии с заказом; - оценить качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; - распределить задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; - объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования; - разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; - демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте кондитера, пекаря; - контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; - контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; - контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; - применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности; - использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса; - описывать уравнениями химических реакций процессы, лежащие в основе производства продовольственных продуктов; - проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции; - использовать лабораторную посуду и оборудование; - выбирать метод и ход химического анализа, подбирать реактивы и аппаратуру; - проводить качественные реакции на неорганические вещества и ионы, отдельные классы органических соединений; - выполнять количественные расчеты состава вещества по результатам измерений; - соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории; - 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; - проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования; - 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 и условий 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 выполнения и условия хранения; - выполнять и контролировать приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - организовывать их хранение до момента использования; - выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил; - распознавать недоброкачественные продукты; - контролировать, осуществлять выбор, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав отделочных

	полуфабрикатов в соответствии с рецептурой; - осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; - использовать региональные, сезонные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов; - контролировать ротацию продуктов; - оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления отделочных полуфабрикатов; - контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП); - контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов; - контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления отделочных полуфабрикатов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа; - контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; - соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления; - изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода отделочных полуфабрикатов; - определять степень готовности отделочных полуфабрикатов на различных этапах приготовления; - доводить отделочные полуфабрикаты до определенного вкуса, консистенции (текстуры); - соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов; - использовать лабораторное оборудование; - определять основные группы микроорганизмов; - проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам; - обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления; - реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; - обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами; - производить санитарную обработку оборудования и инвентаря; - осуществлять микробиологический контроль пищевого производства; - проводить органолептическую оценку качества и безопасности пищевого сырья и продуктов; - рассчитывать энергетическую ценность блюд; - выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ВД.6. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	**Навыки:** - выполнения и контроля инструктирования и обучения поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте; - выполнения организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала; - выполнения разработки различных видов меню, ассортимента кулинарной и кондитерской продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - выполнения текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями; - координации деятельности подчиненного персонала; - организации и контроля текущей деятельности подчиненного персонала; - оценки результатов обучения поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте; - планирования текущей деятельности подчиненного персонала (определять объекты контроля, периодичность и формы контроля); - презентации нового меню, новых блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков; - проведение инвентаризации запасов; - разработки и адаптации рецептур блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контроля хранения запасов, обеспечения сохранности запасов; **Умения:** анализировать и прогнозировать экологические последствия различных видов деятельности; анализировать потребительские предпочтения посетителей, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса; анализировать спрос на новую кулинарную и кондитерскую продукцию, напитки, и использовать различные способы оптимизации меню; анализировать спрос на товары и услуги организации ресторанного бизнеса; анализировать текущую ситуацию на рынке товаров и услуг; анализировать уровень подготовленности подчиненного персонала, определять потребность в обучении, направления обучения; анализировать факторы, влияющие на хозяйственную деятельность организации; вести утвержденную учетно-отчетную документацию; взаимодействовать со службой снабжения и ресурсного обеспечения; владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать помощь в выборе блюд напитков в меню; встречи, приветствия, размещения гостей, подачи меню; выбирать метод и ход химического анализа, подбирать реактивы и аппаратуру;

	выбирать методы обучения, инструктирования; выбирать методы принятия эффективных управленческих решений; выбирать формы и методы рекламы, взаимодействовать с руководством, потребителем в целях презентации новых блюд меню и напитков; выполнять все виды работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию; выполнять и контролировать организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала; выполнять и контролировать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала; выполнять и контролировать текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания; выполнять количественные расчеты состава вещества по результатам измерений; выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания; выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению; грамотно определять маркетинговую политику организации питания (товарную, ценовую политику, способы продвижения продукции и услуг на рынке); заменять использованную посуду и приборы; изготавливать смешанные, горячие напитки, коктейли; использовать в профессиональной деятельности представления о взаимосвязи организмов и среды обитания; использовать лабораторную посуду и оборудование; использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса; контролировать соблюдение графиков технического обслуживания оборудования и исправность приборов безопасности и измерительных приборов; контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли; контролировать условия, сроки, ротацию, товарное соседство сырья, продуктов в процессе хранения; координировать обучение на рабочем месте с политикой предприятия в области обучения; обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания; обслуживать иностранных туристов; обслуживать массовые банкетные мероприятия и приемы; объяснять риски нарушения инструкций, регламентов организации питания, ответственность за качество и безопасность готовой продукции; оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве;

	описывать уравнениями химических реакций процессы, лежащие в основе производства продовольственных продуктов; определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов; определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков; определять наличие запасов и расход продуктов; определять потребность для выполнения производственной программы; определять риски в области производства кулинарной и кондитерской продукции, определять критические точки контроля качества и безопасности продукции в процессе производства; организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности; организовывать рабочие места различных зон кухни; органолептически оценивать качество готовой кулинарной и кондитерской продукции, проводить бракераж, вести документацию по контролю качества готовой продукции; осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами; осуществлять прием заказа на блюда и напитки; оформлять и передавать заказ на производство, в бар, в буфет; оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения; оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов; оценивать работу подчиненного персонала; оценивать результаты обучения; оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов; оценивать эффективность использования оборудования; планировать и контролировать собственную деятельность и деятельность подчиненных; планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благоприятных условий труда на производстве, предупреждению травматизма; подавать алкогольные и безалкогольные напитки, блюда различными способами; подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом и классом организации общественного питания; подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях; подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации; подготавливать посуду, приборы, стекло;

	предлагать стиль оформления меню с учетом профиля и концепции организации питания; предоставлять счет и производить расчет с потребителями; предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины; приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания; применять в профессиональной деятельности приемы делового общения и управленческого воздействия; применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности; применять правовые знания при освоении профессиональных модулей и в профессиональной деятельности; принимать решение о составе меню с учетом типа организации питания, его технического оснащения, мастерства персонала, единой композиции, оптимального соотношения блюд в меню, типа кухни, сезона и концепции ресторана, числа конкурирующих позиций в меню; принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов; проводить инвентаризацию, контролировать сохранность запасов; проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования; проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов; проводить качественные реакции на неорганические вещества и ионы, отдельные классы органических соединений; проводить маркетинговые исследования в соответствии с целями организации и анализ потребительских предпочтений, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса; проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции; проводить тренинги, мастер-классы, инструктажи с демонстрацией приемов, методов приготовления, оформления и подготовки к реализации кулинарной и кондитерской продукции в соответствии с инструкциями, регламентами, приемов безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов; прогнозировать изменения на рынке ресторанного бизнеса и восприятие потребителями меню; производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета; разрабатывать и контролировать ассортимент кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; разрабатывать различные виды меню, в том числе план-меню структурного подразделения; разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

	рассчитывать и планировать основные технико-экономические показатели деятельности организации ресторанного бизнеса и анализировать их динамику; рассчитывать налоги и отчисления, уплачиваемые организацией ресторанного бизнеса в бюджет и в государственные внебюджетные фонды; рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции; рассчитывать показатели эффективности использования ресурсов организации; рассчитывать потребность и оформлять документацию по учету товарных запасов, их получению и расходу в процессе деятельности; рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования; рассчитывать проценты и платежи за пользование кредитом, уплачиваемые организацией банку; рассчитывать цену на различные виды кулинарной и кондитерской продукции, напитков; рассчитывать энергетическую ценность блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков; складывать салфетки разными способами; соблюдать в профессиональной деятельности регламенты экологической безопасности, соблюдать личную гигиену; соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков; соблюдать правила ресторанного этикета; соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории; соблюдать требования действующего законодательства и защищать свои трудовые права в рамках действующего законодательства; составлять акты списания (потерь при хранении) запасов, продуктов; составлять бизнес-план для организации ресторанного бизнеса; составлять графики работы с учетом потребности организации питания; составлять и оформлять меню; составлять понятные и привлекательные описания блюд и напитков; составлять программу обучения; требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков; управлять конфликтами и стрессами в организации; управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала; участвовать в выборе наиболее эффективной организационно-правовой формы для деятельности организации ресторанного бизнеса, формировании пакета документов для открытия предприятия; эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания.

ВД.07 Выполнение работ по профессии Повар 16675	**Навыки:** - ведения расчетов с потребителями; - выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных - обработке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи; - подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов - подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - подготовки, уборки рабочего места; - порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции; - приготовления, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения полуфабрикатов разнообразного ассортимента; - упаковки, складирования неиспользованных продуктов; **Умения:** - выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения; - выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; - порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции; - рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; - рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно

	эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
ВД.08 Выполнение работ по профессии Кондитер 12901	**Навыки:** - изготовления и оформления кондитерской и шоколадной продукции национальных кухонь; - изготовления и оформления мороженого, фруктовых и легких обезжиренных кондитерских изделий, изделий пониженной калорийности, диетической кондитерской продукции; - изготовления и оформления фирменной кондитерской и шоколадной продукции; - изготовления кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера; - контроля выполнения помощником кондитера заданий по подготовке оборудования и рабочего места кондитера к работе; - контроля хранения и расхода продуктов, используемых при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции; - оценки наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для изготовления кондитерской и шоколадной продукции; - оценки обеспеченности кондитерского и шоколадного производства трудовыми ресурсами и необходимым оборудованием; - подготовки к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания; - подготовки сырья и полуфабрикатов для приготовления кондитерской и шоколадной продукции; - подготовки теста, начинки и полуфабрикатов для кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера; - подготовки товарных отчетов по производству кондитерской и шоколадной продукции; - презентации готовой кондитерской и шоколадной продукции потребителям; - презентации кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера; - приема и оформления платежей за кондитерскую и шоколадную продукцию по заданию кондитера; - проверки простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха по заданию кондитера; - проверки рабочего состояния оборудования кондитерского цеха; - разработки меню/ассортимента и рецептов кондитерской и шоколадной продукции; - составления заявок на сырье и полуфабрикаты, используемые в производстве кондитерской и шоколадной продукции; - уборки рабочих мест работников кондитерского цеха по заданию кондитера;

	- упаковка готовой кондитерской и шоколадной продукции на вынос по заданию кондитера; - упаковки готовой продукции и складирования пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения, по заданию кондитера; **Умения:** - аккуратно и экономно использовать сырье в процессе производства кондитерской и шоколадной продукции; - анализировать и оценивать потребность в трудовых ресурсах, необходимых для производства кондитерской и шоколадной продукции; - безопасно использовать технологическое оборудование для изготовления кондитерской и шоколадной продукции; - выполнять работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха к работе; - готовить и представлять кондитерскую и шоколадную продукцию с элементами шоу, в том числе национального; - готовить кондитерскую продукцию с последующим охлаждением и замораживанием с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; - готовить по технологическим картам кондитерскую и шоколадную продукцию; - готовить тесто и полуфабрикаты для кондитерской и шоколадной продукции; - замешивать тесто, готовить начинки и полуфабрикаты для кондитерской и шоколадной продукции; - комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных кондитерских и шоколадных изделий; - кратко излагать концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление кондитерской и шоколадной продукции; - обосновывать ассортимент кондитерской и шоколадной продукции; - организовывать обучение помощников кондитера на рабочих местах технологиям приготовления кондитерской и шоколадной продукции; - осуществлять контроль выполнения помощниками кондитера заданий по изготовлению видов теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции ассортимента; - оформлять десерты, кондитерские и шоколадные изделия, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения; - оценивать качество приготовления и безопасность готовой кондитерской и шоколадной продукции; - оценивать наличие и прогнозировать потребность в сырье и материалах для кондитерского и шоколадного производства в соответствии с имеющимися условиями хранения;

	- порционировать (комплектовать) кондитерскую и шоколадную продукцию; - применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве кондитерской и шоколадной продукции; - производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты; - процеживать, просеивать, протирать, замешивать, измельчать, формовать сырье, используемое для приготовления кондитерской и шоколадной продукции; - реализовывать готовую кондитерскую и шоколадную продукцию с учетом требований к безопасности готовой продукции; - соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции; - соблюдать при приготовлении десертов, кондитерской и шоколадной продукции требования к качеству и безопасности их приготовления; - соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда и пожарной безопасности; - соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте в кондитерском цехе; - составлять калькуляцию продукции кондитерского и шоколадного производства; - составлять портфолио на кондитерскую и шоколадную продукцию; - эстетично и безопасно упаковывать готовую кондитерскую и шоколадную продукцию на вынос;

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Трудоемкость освоения производственной практики

Код ПП	**Объем, ак.ч.**	**Форма проведения производственной практики** (концентрированно/ рассредоточено)	**Курс / семестр**	**Форма промежуточной аттестации**
ПП.01	72	концентрированно	2 / 4	комплексный дифф.зачет
ПП.02	144	концентрированно	2 / 4	комплексный дифф.зачет
ПП.03	144	концентрированно	3/ 5	комплексный дифф.зачет
ПП.04	108	концентрированно	3 / 5	комплексный дифф.зачет
ПП.05	144	концентрированно	3 / 6	комплексный дифф.зачет
ПП.06	144	концентрированно	3 / 6	комплексный дифф.зачет
ПП.07	180	концентрированно	1 / 2	комплексный дифф.зачет
ПП.08	144	концентрированно	2 / 3	комплексный дифф.зачет
Всего ПП	**1080**	X	X	X

2.2. Структура производственной практики

Код ПК	Наименование разделов профессионального модуля	Виды работ	Наименование тем производственной практики	Объем часов
ПП 01. ПМ 01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента				72
ПК 1.1 ПК 1.4	Раздел 1. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов.	1. Организовывать и вести процессы приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Тема 1.1. Организация рабочего места повара по приготовлению и подготовке к реализации сложных полуфабрикатов из экзотических и редких овощей, плодов и грибов, для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента и их обработка.	2
			Тема 1.2. Организация рабочего места повара по приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов из рыбы и не рыбного водного сырья, из мяса диких животных для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента и обработка	4
			Тема 1.3. Организация рабочего места повара по приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов из птицы, дичи для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента и обработка.	4
			Тема 1.4. Организация разработки и адаптации рецептур на полуфабрикаты сложного ассортимента.	2
			ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 1	**12**
ПК 1.2 ПК 1.3	Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов.	2.Производить процессы приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Тема 2.1. Процесс приготовления и подготовке к реализации сложных полуфабрикатов из экзотических и редких овощей, плодов и грибов, для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	6
			Тема 2.2. Процесс приготовления и подготовке к реализации	12

			полуфабрикатов из рыбы фаршированной целиком и п./ф. из рыбы осетровых пород для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.	
			Тема 2.3. Процесс приготовления и подготовке к реализации полуфабрикатов из рыбы порционными кусками для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.	6
			Тема 2.4. Процесс приготовления и подготовке к реализации полуфабрикатов из морепродуктов кусками для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.	6
			Тема 2.5. Процесс приготовления и подготовке к реализации полуфабрикатов из мяса диких животных крупными кусками для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. сложного ассортимента. Процесс приготовления и подготовке к реализации полуфабрикатов из мяса диких животных порционными кусками для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. сложного ассортимента.	6 6
			Тема 2.6. Процесс приготовления и подготовке к реализации полуфабрикатов из мяса кусками для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.	6
			Тема 2.7. Процесс приготовления и подготовке к реализации полуфабрикатов из птицы, утки для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.	6

			Тема 2.8. Процесс приготовления и подготовке к реализации полуфабрикатов из дичи, кролика для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.	6
			ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 2	60
ПП 02. ПМ 02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания				144
ПК 2.1 ПК 2.8	Раздел 1. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного приготовления	1.Организовывать процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного приготовления	Тема 1.1. Организация рабочего места повара в горячем цехе по приготовлению и подготовке к реализации горячих блюд, закусок, кулинарных изделий сложного приготовления (суповое отделение).	6
			Тема 1.2. Организация рабочего места повара в горячем цехе по приготовлению и подготовке к реализации горячих блюд, закусок, кулинарных изделий сложного приготовления (соусное отделение).	6
			Тема 1.3. Организация разработки, адаптации рецептур на горячие блюда сложного ассортимента.	6
			Тема 1.4. Организация разработки, адаптации рецептур на горячие закуски, сложного ассортимента.	6
			ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 1	**24**
ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 2.6 ПК 2.7	Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного приготовления	2. Производить процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного приготовления	Тема 2.1. Процессы приготовления и приготовление, оформления и отпуск супов сложного ассортимента.	12
			Тема 2.2. Процессы приготовления и приготовление, оформления и отпуск горячих сложных соусов.	12
			Тема 2.3. Процессы приготовления и приготовление,	12

			оформления и отпуск блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, макаронных изделий, бобовых сложного ассортимента	
			Тема 2.4. Процессы приготовления и приготовление, оформление и отпуск горячих блюд и гарниров из яиц, творога, сыра и муки сложного ассортимента.	12
			Тема 2.5. Процессы приготовления и приготовление, оформления и отпуск горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.	30
			Тема 2.6. Процессы приготовления и приготовление, оформления и отпуск горячих блюд, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, сложного ассортимента.	42
			ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ N	**120**
ПП 03. ПМ 03. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания				108
ПК 3.1 ПК 3.7	Раздел 1. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.	1.Организовывать процесс приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.	Тема 1.1. Организация рабочего места повара в холодном цехе по приготовлению и подготовке к реализации холодных блюд, закусок, кулинарных изделий сложного приготовления	6
			Тема 1.2. Организация разработки, адаптации рецептур на холодные блюда и закуски, сложного ассортимента.	6
			ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 1	**12**
ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.4 ПК 3.5 ПК 3.6	Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных	2. Производить процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных	Тема 2.1. Процессы приготовления и приготовление, холодных соусов, заправок для холодной сложной кулинарной продукции.	6

	изделий, закусок сложного ассортимента	изделий, закусок сложного ассортимента	Тема 2.2. Процессы приготовления и приготовление, оформление и отпуск салатов сложного ассортимента из сырых овощей. Тема 2.3.Процессы приготовления и приготовление, оформление и отпуск салатов сложного ассортимента из вареных овощей.	12 12
			Тема 2.4. Процессы приготовления и приготовление, оформление и отпуск бутербродов, канапе сложного ассортимента	12
			Тема 2.5. Процессы приготовления и приготовление, оформление и отпуск холодных блюд и закусок из рыбы и нерыбного водного сырья сложного ассортимента	24
			Тема 2.6. Процессы приготовления и приготовление, оформление и отпуск холодных блюд и закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента	30
			ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ N	**96**
ПП 04. ПМ 04. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания				72
ПК 4.1 ПК 4.6	Раздел 1. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.	1.Организовывать процесс приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.	Тема 1.1. Организация рабочего места повара в горячем и холодном цехах по приготовлению и подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления	6
			Тема 1.2. Организация разработки, адаптации рецептур на холодные и горячие десерты, напитки сложного ассортимента.	6
			ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 1	**12**

ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.4 ПК 4.5	Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	2.Производить процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	Тема 2.1. Процессы приготовления и приготовление, оформление и отпуск холодных десертов сложного ассортимента	18
			Тема 2.2. Процессы приготовления и приготовление, оформление и отпуск горячих десертов сложного ассортимента	18
			Тема 2.3. Процессы приготовления и приготовление, оформление и отпуск холодных напитков сложного ассортимента	12
			Тема 2.4. Процессы приготовления и приготовление, оформление и отпуск горячих напитков сложного ассортимента	12
			ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ N	**60**
ПП 05. ПМ 05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания				108
ПК 5.1 ПК 5.6	Раздел 1. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента.	1.Организовывать процесс приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента.	Тема 1.1. Организация рабочего места повара в мучном и кондитерском цехах по приготовлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	12
			Тема 1.2. Организация разработки, адаптации рецептур на хлебобулочные, мучные кондитерские изделия сложного ассортимента.	6
			ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 1	**18**
ПК 5.2 ПК 5.3 ПК 5.4	Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	2.Производить процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	Тема 2.1. Процессы приготовления и приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	18
			Тема 2.2. Процессы приготовления и приготовление,	18

			оформление и отпуск хлебобулочных изделий сложного ассортимента. Тема 2.3. Процессы приготовления и приготовление, оформление и отпуск праздничного хлеба сложного ассортимента	18
			Тема 2.4. Процессы приготовления и приготовление, оформление и отпуск мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	36
			ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ N	**90**
ПП 06. ПМ 06. Наименование Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала				108
ПК 6.1. ПК 6.2 ПК 6.3 ПК 6.4 ПК 6.5	Раздел 1. Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	1. Осуществлять оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	Тема 1.1. Организация по разработки ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	18
			Тема 1.2. Осуществлять организацию и текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями	18
			Тема 1.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала	12
			Тема 1.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	36
			Тема 1.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте	24
			ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 1	**108**
ПП 07. ПМ 07. Выполнение работ по профессии Повар 16675				108

ПК 7.1	Раздел 1. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	1.Организовывать и осуществлять процессы приготовления, подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	Тема 1.1. Организация рабочего места помощника повара по приготовлению, подготовки к реализации, хранению полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.	6
			Тема 1.2. Ведение процессов обработки сырья, приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.	6
			ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 1	**12**
ПК 7.2	Раздел 2. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.	2.Производить процессы приготовления, приготовления и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Тема 2.1. Процессы приготовления, приготовление и подготовка к реализации, презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	36
			ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 2	36
ПК 7.3	Раздел 3. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	3.Производить процессы приготовления, приготовления и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Тема 3.1. Процессы приготовления, приготовление и подготовка к реализации, презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	30
			ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 3	30
ПК 7.4	Раздел 4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.	4.Производить процессы приготовления, приготовления и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десерты, напитков кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Тема 4.1. Процессы приготовления, приготовление и подготовка к реализации, презентации холодных и горячих сладких блюд, десерты, напитков кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	30
			ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 4	**30**
ПП 08. ПМ 08. Выполнение работ по профессии Кондитер 12901				108

ПК 8.1 ПК 8.3	Раздел 1. Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	1.Организовывать процесс приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Тема 1.1. Организация рабочего места помощника повара в мучном кондитерском цехах по приготовлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, разнообразного ассортимента	12
			Тема 1.2. Организация рабочего места помощника повара в кондитерском цехах по приготовлению и подготовке к реализации шоколадной продукции разнообразного ассортимента	6
			ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 1	**18**
ПК 8.2 ПК 8.4	Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	2.Призводить процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Тема 2.1. Процессы приготовления и приготовление, презентация теста, полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	12
			Тема 2.2. Процессы приготовления и приготовление, презентация теста, полуфабрикатов для шоколадной продукции разнообразного ассортимента	6
			ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 2	18
ПК 8.2 ПК 8.4	Раздел 3. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	3.Производить процессы приготовления, подготовки к реализации шоколадной продукции разнообразного ассортимента	Тема 3.1. Процессы приготовления и приготовление, оформление и отпуск хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.	42
			Тема 3.2. Процессы приготовления и приготовление, оформление и отпуск шоколадной продукции разнообразного ассортимента.	30
			ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 3	**72**

2.3. Содержание производственной практики

Наименование разделов профессионального модуля и тем производственной практики	Содержание работ	Объем, ак.ч.
ПП.01 ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента		72
Раздел 1. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов.		12
Тема 1.1. Организация рабочего места повара по приготовлению и подготовке к реализации сложных полуфабрикатов из экзотических и редких овощей, плодов и грибов, для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента и их обработка.	**Содержание**	
	Закрепить навыки по организации рабочего места повара по приготовлению и подготовке к реализации сложных полуфабрикатов из экзотических и редких овощей, плодов и грибов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.	2
Тема 1.2. Организация рабочего места повара по приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов из рыбы и не рыбного водного сырья для блюд сложной кулинарной продукции и обработка.	**Содержание**	
	Закрепить навыки по организации рабочего места повара по приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов из рыбы и не рыбного водного сырья для блюд сложной кулинарной продукции	4
Тема 1.3. Организация рабочего места повара по приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов из мяса диких животных для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента и обработка	**Содержание**	
	Закрепить навыки по организации рабочего места повара по приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов из мяса диких животных для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.	2
Тема 1.4. Организация рабочего места повара по приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов из птицы, дичи для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента и обработка.	**Содержание**	
	Закрепить навыки по организации рабочего места повара по приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов из птицы, дичи для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.	4
Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов.		60
Тема 2.1. Процесс приготовления и подготовке к реализации сложных полуфабрикатов из экзотических и редких овощей, плодов и грибов, для блюд, кулинарных изделий сложного	**Содержание**	
	Закрепить навыки по процессу приготовления и подготовке к реализации сложных полуфабрикатов из экзотических и редких овощей, плодов и грибов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	6
Тема 2.2. Процесс приготовления и подготовке к реализации полуфабрикатов из рыбы фаршированной целиком и п./ф.	**Содержание**	
	Закрепить навыки по процессу приготовления и подготовке к реализации полуфабрикатов из рыбы фаршированной целиком	6

из рыбы осетровых пород для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.	Закрепить навыки по процессу приготовления и подготовке к реализации п./ф. из рыбы осетровых пород для сложной кулинарной продукции.	6
Тема 2.3. Процесс приготовления и подготовке к реализации полуфабрикатов из рыбы порционными кусками для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.	**Содержание**	
	Закрепить навыки по процессу приготовления и подготовке к реализации полуфабрикатов из рыбы порционными кусками для блюд сложной кулинарной продукции.	6
Тема 2.4. Процесс приготовления и подготовке к реализации полуфабрикатов из морепродуктов кусками для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.	**Содержание**	
	Закрепить навыки по процессу приготовления и подготовке к реализации полуфабрикатов из морепродуктов для блюд сложной кулинарной продукции.	6
Тема 2.5. Процесс приготовления и подготовке к реализации полуфабрикатов из мяса диких животных кусками для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.	**Содержание**	
	Закрепить навыки по процессу приготовления и подготовке к реализации полуфабрикатов из мяса диких животных для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.	6
Тема 2.6. Процесс приготовления и подготовке к реализации полуфабрикатов из мяса кусками для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.	**Содержание**	
	Закрепить навыки по процессу приготовления и подготовке к реализации полуфабрикатов из мяса крупным и порционными кусками, для сложной кулинарной продукции.	6
	Содержание	
	Закрепить навыки по процессу приготовления и подготовке к реализации полуфабрикатов из мяса мелким куском, из рубленной и котлетной массы, для блюд сложной кулинарной продукции.	6
Тема 2.7. Процесс приготовления и подготовке к реализации полуфабрикатов из птицы, утки кусками для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.	**Содержание**	
	Закрепить навыки по процессу приготовления и подготовке к реализации полуфабрикатов из птицы, утки для блюд сложной кулинарной продукции.	6
Тема 2.8. Процесс приготовления и подготовке к реализации полуфабрикатов из дичи, кусками для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.	**Содержание**	
	Закрепить навыки по процессу приготовления и подготовке к реализации полуфабрикатов из дичи для блюд сложной кулинарной продукции	6
Промежуточная аттестация в форме квалификационного экзамена		
ПП 02. ПМ 02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		144
Раздел 1. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного приготовления		24
Тема 1.1. Организация рабочего места повара в горячем цехе по приготовлению и подготовке к	**Содержание**	
	Закрепить процесс организации рабочего места повара по приготовлению, оформлению и	6

реализации горячих блюд, закусок, кулинарных изделий сложного приготовления (суповое отделение).	подготовки к реализации горячих блюд, сложного ассортимента.	
Тема 1.2. Организация рабочего места повара в горячем цехе по приготовлению и подготовке к реализации горячих блюд, закусок, кулинарных изделий сложного приготовления (соусное отделение).	**Содержание**	
	Закрепить процесс организации рабочего места повара по приготовлению, оформлению и подготовки к реализации кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.	6
Тема 1.3. Организация разработки, адаптации рецептур на горячие блюда сложного ассортимента.	**Содержание**	
	Закрепить навыки по разработки, адаптации рецептур на горячие блюда, сложного ассортимента.	6
Тема 1.4. Организация разработки, адаптации рецептур на горячие закуски, сложного ассортимента.	Закрепить навыки по разработки, адаптации рецептур на кулинарные изделия, закуски, в том числе брендовые, региональные изделия сложного ассортимента.	6
Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного приготовления		120
Тема 2.1. Процессы приготовления и приготовление, оформления и отпуск супов сложного ассортимента.	**Содержание**	
	Закрепить навыки по процессу приготовления, оценка качества и безопасности, условия и способы реализации, оформления и отпуска пюреобразных (супов-кремов) супов сложного приготовления.	6
	Содержание	
	Закрепить навыки по процессу приготовления, оценка качества и безопасности, условия и способы реализации, оформления и отпуска прозрачных и национальных супов сложного приготовления	6
Тема 2.2. Процессы приготовления и приготовление, оформления и отпуск горячих сложных соусов.	**Содержание**	
	Закрепить навыки по процессу приготовления, оценка качества и безопасности, условия и способы реализации и отпуска горячих белых и их производных соусов сложного приготовления.	6
	Содержание	
	Закрепить навыки по процессу приготовления, оценка качества и безопасности, условия и способы реализации и отпуска горячих соусов сложного приготовления.	6
Тема 2.3. Процессы приготовления и приготовление, оформления и отпуск блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, макаронных изделий, бобовых сложного ассортимента	**Содержание**	
	Закрепить навыки по процессу приготовления, оценка качества и безопасности, условия и способы реализации, оформления и отпуска блюд и гарниров из овощей и грибов сложного приготовления.	6
	Содержание	
	Закрепить навыки по процессу приготовления, оценка качества и безопасности, условия и способы реализации, оформления и отпуска блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий сложного приготовления.	6
	Содержание	

Тема 2.4. Процессы приготовления и приготовление, оформление и отпуск горячих блюд и гарниров из яиц, творога, сыра и муки сложного ассортимента.	Закрепить навыки по процессу приготовления, оценка качества и безопасности, условия и способы реализации, оформления и отпуска блюд и гарниров из яиц и творога сложного приготовления.	6
	Содержание	
	Закрепить навыки по процессу приготовления, оценка качества и безопасности, условия и способы реализации, оформления и отпуска блюд и гарниров из сыра и муки сложного приготовления.	6
Тема 2.5. Процессы приготовления и приготовление, оформления и отпуск горячих блюд и закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.	**Содержание**	
	Закрепить навыки по процессу приготовления, оценка качества и безопасности, условия и способы реализации, оформления и отпуска горячих блюд из рыбы целиком, сложного ассортимента.	6
	Содержание	
	Закрепить навыки по процессу приготовления, оценка качества и безопасности, условия и способы реализации, оформления и отпуска горячих блюд из рыбы порционными кусками, сложного ассортимента.	6
	Содержание	
	Закрепить навыки по процессу приготовления, оценка качества и безопасности, условия и способы реализации, оформления и отпуска горячих блюд из нерыбного водного сырья, сложного ассортимента.	6
	Содержание	
	Закрепить навыки по процессу приготовления, оценка качества и безопасности, условия и способы реализации, оформления и отпуска горячих закусок из рыбы сложного ассортимента.	6
	Содержание	
	Закрепить навыки по процессу приготовления, оценка качества и безопасности, условия и способы реализации, оформления и отпуска горячих закусок из рыбы целиком, сложного ассортимента.	6
Тема 2.6. Процессы приготовления и приготовление, оформления и отпуск горячих блюд, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, сложного ассортимента.	**Содержание**	
	Закрепить навыки по процессу приготовления, оценка качества и безопасности, условия и способы реализации, оформления и отпуска горячих блюд из мяса крупным куском, сложного ассортимента.	6
	Содержание	
	Закрепить навыки по процессу приготовления, оценка качества и безопасности, условия и способы реализации, оформления и отпуска горячих блюд из мяса порционным куском, сложного ассортимента.	6
	Содержание	
	Закрепить навыки по процессу приготовления, оценка качества и безопасности, условия и способы реализации, оформления и отпуска горячих блюд из мяса мелким куском, сложного ассортимента.	6
	Содержание	
	Закрепить навыки по процессу приготовления, оценка качества и безопасности, условия и способы реализации, оформления и отпуска горячих закусок из мяса и мясопродуктов сложного ассортимента.	6

	Содержание	
	Закрепить навыки по процессу приготовления, оценка качества и безопасности, условия и способы реализации, оформления и отпуска горячих блюд и закусок из домашней птицы сложного ассортимента.	6
	Содержание	
	Освоить процесс приготовления, оценка качества и безопасности, условия и способы реализации, оформления и отпуска горячих блюд и закусок из дичи сложного ассортимента.	6
	Содержание	
	Освоить процесс приготовления, оценка качества и безопасности, условия и способы реализации, оформления и отпуска горячих блюд и закусок из кролика сложного ассортимента.	6
Промежуточная аттестация в форме квалификационного экзамена		
ПП 03. ПМ 03. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		144
Раздел 1. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.		42
Тема 1.1. Организация рабочего места повара в холодном цехе по приготовлению и подготовке к реализации холодных блюд, закусок, кулинарных изделий сложного приготовления	**Содержание**	
	Закрепить навыки по организации рабочего места повара по приготовлению, оформлению и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.	6
	Закрепить навыки по организации рабочего места повара по приготовлению, оформлению и подготовки к реализации закусок сложного ассортимента.	6
Тема 1.2. Организация разработки, адаптации рецептур на холодные и горячие десерты, напитки сложного ассортимента	**Содержание**	
	Закрепить навыки по разработке, адаптации рецептур на холодные и горячие десерты, напитки, в том числе брендовые, региональные изделия сложного ассортимента.	6
	Закрепить навыки по разработке, адаптации рецептур на холодные десерты, региональные изделия сложного ассортимента.	6
	Закрепить навыки по разработке, адаптации рецептур на горячие десерты, региональные изделия сложного ассортимента.	6
	Закрепить навыки по разработке, адаптации рецептур на напитки, региональные изделия сложного ассортимента.	6
	Закрепить навыки по разработке, адаптации рецептур на брендовые, региональные изделия сложного ассортимента.	6
Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.		96
	Содержание	

Тема 2.1. Процессы приготовления и приготовление, холодных соусов, заправок для холодной сложной кулинарной продукции.	Закрепить навыки по процессу приготовления и подготовки к реализации основных видов сырья и продуктов, используемых в приготовлении заправок, холодных соусов для сложной холодной продукции.	6
Тема 2.2. Процессы приготовления и приготовление, оформление и отпуск салатов сложного ассортимента из сырых овощей.	**Содержание**	
	Закрепить навыки по процесс приготовления и подготовки к реализации основных видов сырья и продуктов, используемых в приготовлении, оформлении и отпуске закусок из сырых овощей сложного ассортимента.	6
	Содержание	
	Закрепить навыки по процесс приготовления и подготовки к реализации основных видов сырья и продуктов, используемых в приготовлении, оформлении и отпуске салатов из сырых овощей сложного ассортимента.	6
Тема 2.3.Процессы приготовления и приготовление, оформление и отпуск салатов сложного ассортимента из вареных овощей.	**Содержание**	
	Закрепить навыки по процесс приготовления и подготовки к реализации основных видов сырья и продуктов, используемых в приготовлении, оформлении и отпуске салатов из вареных овощей сложного ассортимента.	6
	Содержание	
	Закрепить навыки по процесс приготовления и подготовки к реализации основных видов сырья и продуктов, используемых в приготовлении, оформлении и отпуске закусок из вареных овощей сложного ассортимента.	6
Тема 2.4. Процессы приготовления и приготовление, оформление и отпуск бутербродов, канапе сложного ассортимента	**Содержание**	
	Закрепить навыки по процессу приготовления и подготовки к реализации основных видов сырья и продуктов, используемых в приготовлении, оформлении и отпуске бутербродов сложного ассортимента.	6
	Содержание	
	Закрепить навыки по процессу приготовления и подготовки к реализации основных видов сырья и продуктов, используемых в приготовлении, оформлении и отпуске канапе сложного ассортимента.	6
Тема 2.5. Процессы приготовления и приготовление, оформление и отпуск холодных блюд и закусок из рыбы и нерыбного водного сырья сложного ассортимента	**Содержание**	
	Закрепить навыки по процессу приготовления и подготовки к реализации основных видов сырья и продуктов, используемых в приготовлении, оформлении и отпуске блюд из рыбы сложного ассортимента.	6
	Содержание	
	Закрепить навыки по процессу приготовления и подготовки к реализации основных видов сырья и продуктов, используемых в приготовлении, оформлении и отпуске блюд из нерыбного водного сырья сложного ассортимента.	6
	Содержание	

	Закрепить навыки по процессу приготовления и подготовки к реализации основных видов сырья и продуктов, используемых в приготовлении, оформлении и отпуске закусок из рыбы сложного ассортимента.	6
	Содержание	
	Закрепить навыки по процессу приготовления и подготовки к реализации основных видов сырья и продуктов, используемых в приготовлении, оформлении и отпуске закусок из нерыбного водного сырья сложного ассортимента.	6
Тема 2.6. Процессы приготовления и приготовление, оформление и отпуск холодных блюд и закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента	**Содержание**	
	Закрепить навыки по процессу приготовления и подготовки к реализации основных видов сырья и продуктов, используемых в приготовлении, оформлении и отпуске холодных блюд из мяса сложного ассортимента.	6
	Содержание	
	Закрепить навыки по процессу приготовления и подготовки к реализации основных видов сырья и продуктов, используемых в приготовлении, оформлении и отпуске холодных закусок из мяса сложного ассортимента.	6
	Содержание	
	Закрепить навыки по процессу приготовления и подготовки к реализации основных видов сырья и продуктов, используемых в приготовлении, оформлении и отпуске холодных блюд и закусок из домашней птицы сложного ассортимента.	6
	Содержание	
	Закрепить навыки по процессу приготовления и подготовки к реализации основных видов сырья и продуктов, используемых в приготовлении, оформлении и отпуске холодных блюд и закусок из дичи сложного ассортимента.	6
	Содержание	
	Закрепить навыки по процессу приготовления и подготовки к реализации основных видов сырья и продуктов, используемых в приготовлении, оформлении и отпуске холодных блюд и закусок из кролика сложного ассортимента.	6
Промежуточная аттестация в форме квалификационного экзамена		6
ПП 04. ПМ 04. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		108
Раздел 1. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.		42
Тема 1.1. Организация рабочего места повара в горячем и холодном цехах по приготовлению и подготовке к реализации холодных и горячих	**Содержание**	
	Закрепить навыки по организации рабочего места повара по приготовлению, оформлению и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.	6

десертов, напитков сложного приготовления	Закрепить навыки по организации рабочего места повара по приготовлению, оформлению и подготовки к реализации холодных десертов, сложного ассортимента.	6
	Закрепить навыки по организации рабочего места повара по приготовлению, оформлению и подготовки к реализации горячих десертов, сложного ассортимента.	6
	Закрепить навыки по организации рабочего места повара по приготовлению, оформлению и подготовки к реализации напитков сложного ассортимента.	6
Тема 1.2. Организация разработки, адаптации рецептур на холодные блюда и закуски, сложного ассортимента.	**Содержание**	
	Закрепить навыки по разработке, адаптации рецептур на холодные блюда, кулинарные изделия, закуски, в том числе брендовые, региональные изделия сложного ассортимента.	6
	Закрепить навыки по разработке, адаптации рецептур на холодные блюда, региональные изделия сложного ассортимента.	6
	Закрепить навыки по разработке, адаптации рецептур на кулинарные изделия, региональные изделия сложного ассортимента.	6
Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		60
Тема 2.1. Процессы приготовления и приготовление, оформление и отпуск холодных десертов сложного ассортимента	**Содержание**	
	Закрепить навыки по приготовлению и подготовки к реализации основных видов сырья и продуктов, соусов, используемых в приготовлении, оформлении и отпуске холодных десертов сложного ассортимента.	6
	Содержание	
	Закрепить навыки по процессу приготовления и подготовки к реализации основных видов сырья и продуктов, используемых в приготовлении, оформлении и отпуске холодных десертов на желатине сложного ассортимента.	6
	Содержание	
	Закрепить навыки по процессу приготовления и подготовки к реализации основных видов сырья и продуктов, используемых в приготовлении, оформлении и отпуске холодных десертов без желатина сложного ассортимента.	6
Тема 2.2. Процессы приготовления и приготовление, оформление и отпуск горячих десертов сложного ассортимента	**Содержание**	
	Закрепить навыки по процессу приготовления и подготовки к реализации основных видов сырья и продуктов, используемых в приготовлении, оформлении и отпуске горячих десертов сложного ассортимента, на основе яично-молочной смеси.	6
	Содержание	
	Закрепить навыки по процессу приготовления и подготовки к реализации основных видов сырья и продуктов, используемых в приготовлении, оформлении и отпуске горячих десертов сложного ассортимента из плодов и ягод.	6

	Содержание	
	Закрепить навыки по процессу приготовления и подготовки к реализации основных видов сырья и продуктов, используемых в приготовлении, оформлении и отпуске горячих десертов сложного ассортимента, на основе выпечных полуфабрикатов.	6
Тема 2.3. Процессы приготовления и приготовление, оформление и отпуск холодных напитков сложного ассортимента	**Содержание**	
	Закрепить навыки по процессу приготовления и подготовки к реализации основных видов сырья и продуктов, используемых в приготовлении, оформлении и отпуске холодных напитков сложного ассортимента, на основе кисло-молочных продуктов	6
	Содержание	
	Закрепить навыки по процессу приготовления и подготовки к реализации основных видов сырья и продуктов, используемых в приготовлении, оформлении и отпуске холодных напитков сложного ассортимента, на основе плодов и ягод.	6
Тема 2.4. Процессы приготовления и приготовление, оформление и отпуск горячих напитков сложного ассортимента	**Содержание**	
	Закрепить навыки по процессу приготовления и подготовки к реализации основных видов сырья и продуктов, используемых в приготовлении, оформлении и отпуске горячих напитков сложного ассортимента, на основе чая и кофе.	6
	Содержание	
	Закрепить навыки по процессу приготовления и подготовки к реализации основных видов сырья и продуктов, используемых в приготовлении, оформлении и отпуске горячих напитков сложного ассортимента, на основе плодов и ягод.	6
Промежуточная аттестация в форме квалификационного экзамена		6
ПП 05. ПМ 05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		144
Раздел 1. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента		18
Тема 1.1. Организация рабочего места повара в мучном и кондитерском цехах по приготовлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	**Содержание**	
	Закрепить навыки по организации рабочего места повара по приготовлению, оформлению и подготовки к реализации хлебобулочных изделий сложного ассортимента.	6
	Содержание	
	Закрепить навыки по организации рабочего места повара по приготовлению, оформлению и подготовки к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента.	6
Тема 1.2. Организация разработки, адаптации рецептур на хлебобулочные, мучные кондитерские изделия сложного ассортимента.	**Содержание**	
	Закрепить навыки по разработке, адаптации рецептур на хлебобулочные, мучные кондитерские изделия, в том числе брендовые, региональные изделия сложного ассортимента.	6

Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента		120
Тема 2.1. Процессы приготовления и приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	**Содержание**	
	Закрепить навыки по процессу приготовления и подготовке основных видов сырья и продуктов, используемых в приготовлении, отделочных полуфабрикатов для кондитерских изделий сложного ассортимента.	6
	Содержание	
	Закрепить навыки по процессу приготовления и подготовке основных видов сырья и продуктов, используемых в приготовлении, отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных изделий сложного ассортимента.	6
	Содержание	
	Закрепить навыки по процессу приготовления и подготовке основных видов сырья и продуктов, используемых в приготовлении, отделочных полуфабрикатов для изделий из шоколада сложного ассортимента.	6
Тема 2.2. Процессы приготовления и приготовление, оформление и отпуск хлебобулочных изделий сложного ассортимента.	**Содержание**	
	Закрепить навыки по процессу приготовлению и приготовление, оформление и отпуск хлебобулочных изделий сложного ассортимента из дрожжевого теста.	6
	Закрепить навыки по процессу приготовлению и приготовление, оформление и отпуск хлебобулочных изделий сложного ассортимента из дрожжевого теста.	6
	Содержание	
	Закрепить навыки по процессу приготовлению и приготовление, оформление и отпуск хлебобулочных изделий сложного ассортимента из без дрожжевого теста.	6
	Закрепить навыки по процессу приготовлению и приготовление, оформление и отпуск хлебобулочных изделий сложного ассортимента из без дрожжевого теста.	6
	Содержание	
	Закрепить навыки по процессу приготовлению и приготовление, оформление и отпуск сдобных хлебобулочных изделий сложного ассортимента.	6
	Закрепить навыки по процессу приготовлению и приготовление, оформление и отпуск сдобных хлебобулочных изделий сложного ассортимента.	6
Тема 2.3. Процессы приготовления и приготовление, оформление и отпуск праздничного хлеба сложного ассортимента	**Содержание**	
	Закрепить навыки по процессу приготовлению и приготовление, оформление и отпуска праздничного хлеба (свадебный каравай, плетенки (халы)) сложного ассортимента.	6
	Содержание	
	Закрепить навыки по процессу приготовлению и приготовление, оформление и отпуска	6

	праздничного хлеба (пироги открытые) сложного ассортимента.	
	Содержание	
	Закрепить навыки по процессу приготовлению и приготовление, оформление и отпуска праздничного хлеба (пироги закрытые) сложного ассортимента.	6
Тема 2.4. Процессы приготовления и приготовление, оформление и отпуск мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	**Содержание**	
	Закрепить навыки по процессу приготовления и приготовление, оформление и отпуск мучных кондитерских изделий (печенья, кексы, финансье, ромовая баба) сложного ассортимента.	6
	Содержание	
	Закрепить навыки по процессу приготовления и приготовление, оформление и отпуск мучных кондитерских изделий (пирожные – эклер, тарт татен, тарты, тарталетки) сложного ассортимента.	6
	Содержание	
	Закрепить навыки по процессу приготовления и приготовление, оформление и отпуск мучных кондитерских изделий (пирожные – эклер, тарт татен, тарты, тарталетки) сложного ассортимента.	6
	Закрепить навыки по процессу приготовления и приготовление, оформление и отпуск мучных кондитерских изделий пирожные – эклер, сложного ассортимента.	6
	Закрепить навыки по процессу приготовления и приготовление, оформление и отпуск мучных кондитерских изделий пирожные – тарталетки сложного ассортимента.	6
	Содержание	
	Закрепить навыки по процессу приготовления и приготовление, оформление и отпуск кондитерских изделий (мармелад, карамель, леденцы, зефир, маршмеллоу) сложного ассортимента.	6
	Содержание	
	Закрепить навыки по процессу приготовления и приготовление, оформление и отпуск кондитерских изделий (торты, антраме) сложного ассортимента.	6
	Содержание	
	Закрепить навыки по процессу приготовления и приготовление, оформление и отпуск кондитерских изделий (конфеты – нарезные, трюфель, корпусные) сложного ассортимента.	6
Промежуточная аттестация в форме квалификационного экзамена		6
ПП 06. ПМ 06. Наименование Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.		144
Раздел 1. Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала		138
Тема 1.1. Организация по разработки ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов	**Содержание**	
	Приобретение и закрепление навыков по разработке ассортимента кулинарной продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных	6

меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	
	Содержание	
	Приобретение и закрепление навыков разработки и адаптации рецептур блюд, напитков, кулинарных изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	6
	Содержание	
	Приобретение и закрепление навыков разработки и адаптации рецептур кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	6
	Приобретение и закрепление навыков разработки и адаптации рецептур кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	6
Тема 1.2. Осуществлять организацию и текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями	**Содержание**	
	Приобретение навыков планирования деятельности предприятия общественного питания. Знакомство с организационной структурой предприятия и подразделений. Работа в качестве администратора зала.	6
	Содержание	
	Осуществлять организацию и текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями. Работа в качестве повара-бригадира.	6
	Содержание	
	Осуществлять организацию и текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями. Работа в качестве заведующего производством.	6
Тема 1.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала	**Содержание**	
	Осуществлять организацию ресурсного обеспечение (продовольственного сырья и продуктов) деятельности подчиненного персонала.	6
	Ознакомление с источниками поступления сырья, порядком их приемки, оформление документов по движению товаров и сырья. Работа в качестве кладовщика.	6
	Содержание	
	Осуществлять организацию ресурсного обеспечение (расходных материалов) деятельности подчиненного персонала.	6

	Закрепление навыков по оформлению нормативно-технологической документации. Проведение инвентаризации запасов. Работа в качестве кладовщика.	6
Тема 1.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	**Содержание**	
	Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.	6
	Ознакомление с действующей системой контроля за безопасностью готовой продукции, контроля за качеством приготовления продукции производства, соблюдением работниками требований охраны труда.	6
	Содержание	
	Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала. Приобретение навыков планирования деятельности предприятия общественного питания.	6
	Содержание	
	Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала. Ознакомление с действующей системой материального и нематериального стимулирования труда работников.	6
	Содержание	
	Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала. Составление графика выхода на работу работников структурного подразделения. Составление табеля учета рабочего времени.	6
	Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала. Составление графика выхода на работу работников структурного подразделения. Составление табеля учета рабочего времени.	6
	Содержание	
	Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала (определять объекты контроля, периодичность и формы контроля).	6
Тема 1.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте	**Содержание**	
	Инструктирование и обучение поваров на рабочем месте, оценки результатов обучения.	6
	Содержание	
	Инструктирование и обучение кондитеров на рабочем месте, оценки результатов обучения.	6
	Содержание	
	Инструктирование и обучение пекарей на рабочем месте, оценки результатов обучения.	6
	Инструктирование и обучение пекарей на рабочем месте, оценки результатов обучения.	6
	Содержание	

	Инструктирование и обучение других категорий работников на рабочем месте, оценки результатов обучения.	6
Промежуточная аттестация в форме квалификационного экзамена		6
ПП 07. ПМ 07. Выполнение работ по профессии Повар 16675		180
Раздел 1. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента		12
Тема 1.1. Организация рабочего места помощника повара по приготовлению, подготовки к реализации, хранению полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.	**Содержание**	
	Закрепить навыки по организации рабочего места помощника повара по приготовлению, подготовки к реализации, хранению полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.	6
Тема 1.2. Ведение процессов обработки сырья, приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.	**Содержание**	
	Освоить процесс обработки сырья и продуктов для приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента (овощной цех, мясо-рыбный цех).	6
Раздел 2. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.		84
Тема 2.1. Процессы приготовления, приготовление и подготовка к реализации, презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	**Содержание**	
	Закрепить навыки по процессу приготовления и подготовке к реализации, презентации и подаче горячих блюд, гарниров, кулинарных изделий, закусок из овощей, грибов разнообразного ассортимента	6
	Закрепить навыки по процессу приготовления и подготовке к реализации, презентации и подаче горячих блюд, гарниров, кулинарных изделий, грибов разнообразного ассортимента	6
	Содержание	
	Закрепить навыки по процессу приготовления и подготовке к реализации, презентации и подаче горячих блюд, гарниров, кулинарных изделий, закусок из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, муки разнообразного ассортимента.	6
	Закрепить навыки по процессу приготовления и подготовке к реализации, презентации и подаче макаронных изделий, разнообразного ассортимента.	6
	Закрепить навыки по процессу приготовления и подготовке к реализации, презентации и подаче горячих блюд, гарниров, кулинарных изделий, закусок из круп, разнообразного ассортимента.	6

	Закрепить навыки по процессу приготовления и подготовке к реализации, презентации и подаче горячих блюд, гарниров, кулинарных изделий, бобовых, разнообразного ассортимента.	6
	Закрепить навыки по процессу приготовления и подготовке к реализации, презентации и подаче горячих блюд, гарниров, кулинарных изделий, яиц, творога, муки разнообразного ассортимента.	6
	Содержание	
	Закрепить навыки по процессу приготовления и подготовке к реализации, презентации и подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы и морепродуктов разнообразного ассортимента	6
	Содержание	
	Закрепить навыки по процессу приготовления и подготовке к реализации, презентации и подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса разнообразного ассортимента	6
	Содержание	
	Закрепить навыки по процессу приготовления и подготовке к реализации, презентации и подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из дичи, кролика разнообразного ассортимента	6
	Содержание	
	Закрепить навыки по процессу приготовления и подготовке к реализации, презентации и подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из дичи, разнообразного ассортимента	6
	Закрепить навыки по процессу приготовления и подготовке к реализации, презентации и подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из кролика разнообразного ассортимента	6
	Содержание	
	Закрепить навыки по процессу приготовления и подготовки к реализации, презентации и подаче холодных блюд и закусок из овощей разнообразного ассортимента.	6
	Содержание	
	Закрепить навыки по процессу приготовления и подготовки к реализации, презентации и подаче холодных блюд и закусок из рыбы разнообразного ассортимента.	6
Раздел 3. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		42
Тема 3.1. Процессы приготовления, приготовление и подготовка к реализации, презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	**Содержание**	
	Закрепить навыки по процессу приготовления и подготовки к реализации, презентации и подаче холодных блюд и закусок из овощей разнообразного ассортимента.	6
	Содержание	

	Закрепить навыки по процессу приготовления и подготовки к реализации, презентации и подаче холодных блюд и закусок из рыбы разнообразного ассортимента.	6
	Содержание	
	Закрепить навыки по процессу приготовления и подготовки к реализации, презентации и подаче холодных блюд и закусок из нерыбных продуктов моря разнообразного ассортимента.	6
	Содержание	
	Закрепить навыки по процессу приготовления и подготовки к реализации, презентации и подаче холодных блюд и закусок из мяса, мясных продуктов разнообразного ассортимента.	6
	Закрепить навыки по процессу приготовления и подготовки к реализации, презентации и подаче холодных блюд и закусок из мяса, мясных продуктов разнообразного ассортимента.	6
	Содержание	
	Закрепить навыки по процессу приготовления и подготовки к реализации, презентации и подаче холодных блюд и закусок из птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента.	6
	Закрепить навыки по процессу приготовления и подготовки к реализации, презентации и подаче холодных блюд и закусок из птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента.	6
Раздел 4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.		36
Тема 4.1. Процессы приготовления, приготовление и подготовка к реализации, презентации холодных и горячих сладких блюд, десерты, напитков кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	**Содержание**	
	Закрепить навыки по процессу приготовления и подготовки к реализации, презентации и подаче холодных сладких блюд разнообразного ассортимента.	6
	Содержание	
	Закрепить навыки по процессу приготовления и подготовки к реализации, презентации и подаче холодных десертов разнообразного ассортимента.	6
	Содержание	
	Закрепить навыки по процессу приготовления и подготовки к реализации, презентации и подаче горячих сладких блюд разнообразного ассортимента.	6
	Содержание	
	Закрепить навыки по процессу приготовления и подготовки к реализации, презентации и подаче горячих десертов разнообразного ассортимента.	6
	Закрепить навыки по процессу приготовления и подготовки к реализации, презентации и подаче горячих десертов разнообразного ассортимента.	6
	Содержание	

	Закрепить навыки по процессу приготовления и подготовки к реализации, презентации и подаче холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента.	6
Промежуточная аттестация в форме квалификационного экзамена		6
ПП 08. ПМ 08. Выполнение работ по профессии Кондитер 12901		**144**
Раздел 1. Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента		18
Тема 1.1. Организация рабочего места помощника кондитера в мучном и кондитерском цехах по приготовлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, шоколадной продукции разнообразного ассортимента	**Содержание**	
	Закрепить навыки по процессу организации рабочего места помощника кондитера в кондитерском цехе по приготовлению шоколадной продукции разнообразного ассортимента.	6
	Содержание	
	Закрепить навыки по процессу организации рабочего места помощника кондитера в кондитерском цехе по приготовлению кондитерских изделий разнообразного ассортимента.	6
Тема 1.2. Организация рабочего места помощника повара в кондитерском цехах по приготовлению и подготовке к реализации шоколадной продукции разнообразного ассортимента	**Содержание**	
	Закрепить навыки по процессу приготовления и подготовке к реализации, презентации теста и полуфабрикатов для хлебобулочных изделий разнообразного ассортимента.	6
Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента		24
Тема 2.1. Процессы приготовления и приготовление, презентация теста, полуфабрикатов, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента.	**Содержание**	
	Закрепить навыки по процессу приготовления и подготовке к реализации, презентации теста и полуфабрикатов для хлебобулочных изделий разнообразного ассортимента.	6
	Закрепить навыки по процессу приготовления и подготовке к реализации, презентации теста и полуфабрикатов для хлебобулочных изделий разнообразного ассортимента.	6
	Содержание	
	Закрепить навыки по процессу приготовления и подготовке к реализации, презентации различных видов теста и отделочных полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.	6
Тема 1.2. Организация рабочего места помощника повара в кондитерском цехах по приготовлению и подготовке к реализации шоколадной продукции разнообразного ассортимента	**Содержание**	
	Закрепить навыки по организации рабочего места помощника кондитера, в кондитерском цехе, по приготовлению и подготовке к реализации, презентации шоколадной продукции разнообразного ассортимента.	6
Раздел 3. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента		96

Тема 3.1. Процессы приготовления и приготовление, оформление и отпуск хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.	**Содержание**	
	Закрепить навыки по процессу приготовления и подготовке к реализации, презентации и подаче хлеба разнообразного ассортимента.	6
	Содержание	
	Закрепить навыки по процессу приготовления и подготовке к реализации, презентации и подаче хлебобулочных изделий из дрожжевого теста разнообразного ассортимента.	6
	Закрепить навыки по процессу приготовления и подготовке к реализации, презентации и подаче хлебобулочных изделий из дрожжевого теста разнообразного ассортимента.	6
	Содержание	
	Закрепить навыки по процессу приготовления и подготовке к реализации, презентации и подаче мучных кондитерских изделий из бездрожжевого теста (блинчатое, вафельное, песочное, сдобное, пряничное), разнообразного ассортимента.	6
	Содержание	
	Закрепить навыки по процессу приготовления и подготовке к реализации, презентации и подаче мучных кондитерских изделий из бездрожжевого теста (воздушное, воздушно-ореховое, миндальное), разнообразного ассортимента.	6
	Содержание	
	Закрепить навыки по процессу приготовления и подготовке к реализации, презентации и подаче мучных кондитерских изделий из бездрожжевого теста (бисквитное, заварное, слоенное), разнообразного ассортимента.	6
	Закрепить навыки по процессу приготовления и подготовке к реализации, презентации и подаче мучных кондитерских изделий из бездрожжевого теста (бисквитное, заварное, слоенное), разнообразного ассортимента.	6
	Содержание	
	Закрепить навыки по процессу приготовления и подготовке к реализации, презентации и подаче кондитерских изделий (пирожное), разнообразного ассортимента.	6
	Содержание	
	Закрепить навыки по процессу приготовления и подготовке к реализации, презентации и подаче кондитерских изделий (торты) разнообразного ассортимента.	6
Тема 3.2. Процессы приготовления и приготовление, оформление и отпуск	**Содержание**	
	Закрепить навыки по процессу приготовления и приготовление полуфабрикатов для кондитерских	6

шоколадной продукции разнообразного ассортимента.	изделий разнообразного ассортимента (желе, кремы, глазурь и т.д.)	
	Содержание	
	Закрепить навыки по процессу приготовления и приготовление полуфабрикатов для шоколадной продукции.	6
	Содержание	
	Закрепить навыки по процессу приготовления и подготовке к реализации, презентации и подаче кондитерских изделий разнообразного ассортимента (брауни, муссовые пирожные, заварные с кракелином).	6
	Закрепить навыки по процессу приготовления и подготовке к реализации, презентации и подаче кондитерских изделий разнообразного ассортимента (брауни, муссовые пирожные, заварные с кракелином).	6
	Содержание	
	Закрепить навыки по процессу приготовления и подготовке к реализации, презентации и подаче шоколадной продукции разнообразного ассортимента (ирис, карамель, леденца).	6
	Содержание	
	Закрепить навыки по процессу приготовления и подготовке к реализации, презентации и подаче шоколадной продукции разнообразного ассортимента (конфеты - нарезные, трюфеля, корпусные).	6
	Закрепить навыки по процессу приготовления и подготовке к реализации, презентации и подаче шоколадной продукции разнообразного ассортимента (конфеты - нарезные, трюфеля, корпусные).	6
Промежуточная аттестация в форме квалификационного экзамена		6

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Материально-техническое обеспечение производственной практики

Кабинеты технологии кулинарного и кондитерского производства, кабинеты технического оснащения кулинарного и кондитерского производства, технологии кулинарного и кондитерского производства, организации хранения и контроля запасов сырья, организации обслуживания, оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Лаборатории Учебная кухня ресторана, Учебный кондитерский цех, оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Мастерские и зоны по видам работ учебно-производственная зона «Комплектование заказов», учебно-производственная зона «Приготовления блюд», учебно-производственная зона «Пекарь», учебно-производственная зона «Управление структурный подразделением предприятия питания», оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Оснащенные базы практики (мастерские/зоны по видам работ), оснащенная(ые) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

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

7. Дубровская Н.И. Приготовление супов и соусов: учебное издание / Дубровская Н.И., Чубасова Е. В. - Москва: Академия, 2023. - 176 с. (Профессии среднего профессионального образования). - URL: https://academia-library.ru - Текст: электронный

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

9. Максимова, С. Н. Технология консервов из водных биологических ресурсов / С. Н. Максимова, З. П. Швидкая, Е. М. Панчишина. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2024. — 144 с. — ISBN 978-5-507-47422-6. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/370229

10. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2023. — 720 с. — ISBN 978-5-507-45577-5. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/276437

11. Селезнева, Л. В., Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: учебник / Л. В. Селезнева. — Москва: КноРус, 2023. — 133 с. — ISBN 978-5-406-11719-4. — URL: https://book.ru/book/949612 — Текст: электронный.

12. Селезнева, Л. В., Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента: учебник / Л. В. Селезнева. — Москва: КноРус, 2024. — 124 с. — ISBN 978-5-406-12764-3. — URL: https://book.ru/book/952437 — Текст: электронный.

ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

6. Васюкова, А. Т., Организация процесса приготовления и приготовления сложной горячей кулинарной продукции + еПриложение : учебник / А. Т. Васюкова. — Москва : КноРус, 2024. — 321 с. — ISBN 978-5-406-12348-5. — URL: https://book.ru/book/951020 — Текст : электронный.

7. Дубровская Н.И. Приготовление супов и соусов: учебное издание / Дубровская Н.И., Чубасова Е. В. - Москва : Академия, 2023. - 176 с. (Профессии среднего

профессионального образования). - URL: https://academia-library.ru - Текст : электронный

8. 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/131009

9. Самородова И. П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: учебное издание / Самородова И. П. - Москва : Академия, 2024. - 128 с. (Профессии среднего профессионального образования). - URL: https://academia-library.ru - Текст : электронный

10. Соколова Е. И. Приготовление блюд из овощей и грибов: учебное издание / Соколова Е. И. - Москва : Академия, 2024. - 288 с. (Профессии среднего профессионального образования). - URL: https://academia-library.ru - Текст : электронный

ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

1. Васюкова, А. Т., Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента: учебник / А. Т. Васюкова, А. А. Славянский, ; под ред. А. Т. Васюковой. — Москва: КноРус, 2023. — 182 с. — ISBN 978-5-406-11577-0. — URL: https://book.ru/book/949430 — Текст: электронный.

2. Димитриев, А. Д., Организация производства продуктов питания для различных категорий потребителей: учебник / А. Д. Димитриев. — Москва: КноРус, 2023. — 249 с. — ISBN 978-5-406-10140-7. — URL: https://book.ru/book/946413 — Текст: электронный.

ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

1. Богачева А. А. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок (ПМ.06) : учебное пособие / авт.-сост. А. А. Богачева, О. В. Пичугина, Д. Р. Алхасова. — Ростов-на-Дону: Феникс, 2021. — 143 с. — (Среднее профессиональное образование). — ISBN 978-5-222-35286-1. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1276494

2. Димитриев, А. Д., Организация производства продуктов питания для различных категорий потребителей : учебник / А. Д. Димитриев. — Москва : КноРус, 2023. — 249 с. — ISBN 978-5-406-10140-7. — URL: https://book.ru/book/946413 — Текст : электронный.

3. Дубровская Н.И. Приготовление супов и соусов: учебное издание / Дубровская Н.И., Чубасова Е. В. - Москва : Академия, 2023. - 176 с. (Профессии среднего профессионального образования). - URL: https://academia-library.ru - Текст : электронный

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/131009

5. Родионова, Л. Я. Технология безалкогольных и алкогольных напитков : учебник для спо / Л. Я. Родионова, Е. А. Ольховатов, А. В. Степовой. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 344 с. — ISBN 978-5-8114-7908-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/167187

6. Самородова И. П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: учебное издание / Самородова И. П. - Москва : Академия, 2024. - 128 с. (Профессии среднего профессионального образования). - URL: https://academia-library.ru - Текст : электронный

7. Скобельская, З. Г. Технология производства сахарных кондитерских изделий / З. Г. Скобельская, Г. Н. Горячева. — 5-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 428 с.

— ISBN 978-5-507-47108-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/328556

ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

1. Бочкарева, Н. А. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учебное пособие для СПО / Н. А. Бочкарева. — 2-е изд. — Саратов: Профобразование, 2024. — 334 c. — ISBN 978-5-4488-1068-8. — Текст: электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART: [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/135501.html

2. Васюкова, А. Т., Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий + еПриложение : учебник / А. Т. Васюкова. — Москва: КноРус, 2024. — 247 с. — ISBN 978-5-406-12865-7. — URL: https://book.ru/book/952985 — Текст: электронный.

3. Качмазов, Г. С. Дрожжи бродильных производств. Практическое руководство: учебное пособие / Г. С. Качмазов. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 224 с. — ISBN 978-5-8114-1343-0. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/211007

4. Рензяева, Т. В. Технология кондитерских изделий / Т. В. Рензяева, Г. И. Назимова, А. С. Марков. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 156 с. — ISBN 978-5-507-44337-6. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/220502

5. Скобельская, З. Г. Технология кондитерских изделий. Расчет рецептур / З. Г. Скобельская. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2023. — 84 с. — ISBN 978-5-507-45902-5. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/291203

6. Скобельская, З. Г. Технология производства сахарных кондитерских изделий / З. Г. Скобельская, Г. Н. Горячева. — 5-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2023. — 428 с. — ISBN 978-5-507-47108-9. — Текст: электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/328556

ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

1. 1. Кустова, И. А. Менеджмент и управление персоналом в организациях общественного питания : учебное пособие для СПО / И. А. Кустова. — Саратов : Профобразование, 2023. — 102 c. — ISBN 978-5-4488-1659-8. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование : [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/134198

2. Фёдорова, Н. В., Управление персоналом : учебник / Н. В. Фёдорова, О. Ю. Минченкова. — Москва : КноРус, 2024. — 216 с. — ISBN 978-5-406-12907-4. — URL: https://book.ru/book/952922 — Текст : электронный.

ПМ.07 Выполнение работ по профессии Повар 16675

11. Богачева А.А. Приготовление блюд из овощей и грибов (ПМ.01): учеб.пособие/ авт.-сост. А.А.Богачева, Д.Р.Алхасова. – Ростов на Дону: Феникс, 2020. –237с. – (Среднее профессиональное образование). [текст непосредственный].

12. Богачева А.А. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста (ПМ.02) / авт.-сост. А.А.Богачева [и др.] – Ростов на Дону: Феникс, 2020. –188с.: ил. – (Среднее профессиональное образование). [текст непосредственный].

13. Ермилова С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: учеб. для студ.

учреждений сред. проф. образования / С.В.Ермилова. – 5-е изд., стер. – Москва.: Издательский центр «Академия», 2020. – 336с., [16] с цв. ил. [текст непосредственный].

14. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы: учебник для студ.учреждений сред.проф.образования/ Т.А.Качурина. – Москва.: Издательский центр «Академия», 2019. – 160с. [текст непосредственный].

15. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение организаций питания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Г. Г.Лутошкина, Ж.С.Анохина. – Москва.: Издательский центр «Академия», 2019. – 240 с. [текст непосредственный].

16. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: учеб. 2-е изд. – Москва.: «Академия», 2020. – 128 с. – [текст непосредственный].

17. Семичева Г.П. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования/Г.П.Семичева. – 3-е изд., испр. – Москва. : Издательский центр «Академия», 2020. – 256 с. [текст непосредственный].

18. Семичева Г.П. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования/Г.П.Семичева. – 4-е изд., стер. – Москва. : Издательский центр «Академия», 2019. – 240с., [8] с цв. ил.[текст непосредственный].

19. Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. – Москва.: Академия, 2018. – 288 с. – [текст непосредственный].

20. Синицына А.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования/ А.В.Синицына, Е.И.Соколова. – 5-е изд., стер. – Москва.: Издательский центр «Академия», 2019. – 304 с., [16] с. цв. вкл. [текст непосредственный].

ПМ.08 Выполнение работ по профессии Кондитер 12901

3. Ермилова С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / С.В.Ермилова. – 5-е изд., стер. – Москва.: Издательский центр «Академия», 2020. – 336с., [16] с цв. ил. [текст непосредственный].

4. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение организаций питания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Г. Г.Лутошкина, Ж.С.Анохина. – Москва.: Издательский центр «Академия», 2019. – 240 с. [текст непосредственный].

3.3. Общие требования к организации производственной практики

Производственная практика проводится в профильных организациях на основе договоров, заключаемых между образовательным организацией СПО и профильными организациями.

В период прохождения производственной практики обучающиеся могут зачисляться на вакантные должности, если работа соответствует требованиям программы производственной практики.

Сроки проведения производственной практики устанавливаются образовательной организацией в соответствии с ОПОП-П по профессии/специальности *код и наименование.*

Производственная практика реализуются в форме практической подготовки и проводится как непрерывно, так и путем чередования с теоретическими занятиями по дням (неделям) при условии обеспечения связи между теоретическим обучением и содержанием практики.

3.4 Кадровое обеспечение процесса производственной практики

Организацию и руководство производственной практикой осуществляют руководители практики от образовательной организации и от профильной организации.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Индекс УП	Код ПК, ОК	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПП.01	*ПК 1.1-1.4 ОК 01-07, ОК 09*	Организует подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами Осуществляет обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи Проводит приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента Осуществляет разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	аттестационный лист, отчет и (или) портфолио студента, содержащие графические, аудио, фото, видео материалы, наглядные образцы изделий, подтверждающие практический опыт, полученный на практике
ПП.02	*ПК 2.1-2.8 ОК 01-07, ОК 09*	Организует подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами Осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания Осуществляет приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента Осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания Осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного	аттестационный лист, отчет и (или) портфолио студента, содержащие графические, аудио, фото, видео материалы, наглядные образцы изделий, подтверждающие практический опыт, полученный на практике

		ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания Осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания Осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания Осуществляет разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ПП.03	*ПК 3.1-3.7 ОК 01-07, ОК 09*	Организует подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами Осуществляет приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания Осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания Осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания Осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку	аттестационный лист, отчет и (или) портфолио студента, содержащие графические, аудио, фото, видео материалы, наглядные образцы изделий, подтверждающие практический опыт, полученный на практике

		к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания Осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания Осуществляет разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ПП.04	*ПК 4.1-4.6 ОК 01-07, ОК 09*	Организует подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами Осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания Осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания Осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания Осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий	аттестационный лист, отчет и (или) портфолио студента, содержащие графические, аудио, фото, видео материалы, наглядные образцы изделий, подтверждающие практический опыт, полученный на практике

		потребителей, видов и форм обслуживания Осуществляет разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ПП.05	*ПК 5.1-5.6 ОК 01-07, ОК 09*	Организует подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами Осуществляет приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Осуществляет приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания Осуществляет приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания Осуществляет приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания Осуществляет разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей	аттестационный лист, отчет и (или) портфолио студента, содержащие графические, аудио, фото, видео материалы, наглядные образцы изделий, подтверждающие практический опыт, полученный на практике
ПП.06	*ПК 6.1-6.5 ОК 01-07, ОК 09*	Осуществляет разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей	аттестационный лист, отчет и (или) портфолио студента, содержащие графические, аудио,

		различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания Осуществляет текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями Организует ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала Осуществляет организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала Осуществляет инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте	фото, видео материалы, наглядные образцы изделий, подтверждающие практический опыт, полученный на практике
ПП.07	*ПК 7.1-7.4 ОК 01-07, ОК 09*	Готовит и подготавливает к реализации полуфабрикаты для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента Готовит, оформляет и подготавливает к реализации горячие блюда, кулинарные изделия, закуски разнообразного ассортимента Готовит, оформляет и подготавливает к реализации холодные блюда, кулинарные изделия, закуски разнообразного ассортимента Готовит, оформляет и подготавливает к реализации холодные и горячие сладкие блюда, десерты, напитки разнообразного ассортимента	аттестационный лист, отчет и (или) портфолио студента, содержащие графические, аудио, фото, видео материалы, наглядные образцы изделий, подтверждающие практический опыт, полученный на практике
ПП.08	*ПК 8.1-8.4 ОК 01-07, ОК 09*	Выполняет инструкции и задания кондитера по организации рабочего места Выполняет задания кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции Подготавливает инвентарь, оборудование и рабочее место кондитера к работе Изготавливает, оформляет и презентует кондитерскую и шоколадную продукцию	аттестационный лист, отчет и (или) портфолио студента, содержащие графические, аудио, фото, видео материалы, наглядные образцы изделий, подтверждающие практический опыт, полученный на практике

513

Приложение 2.1
ОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа дисциплины

ОГСЭ.1. Основы философии

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ **3**

1. Общая характеристика **4**

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы 4

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины 4

2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ **11**

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины 11

2.2. Содержание дисциплины 12

3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ **17**

3.1. Материально-техническое обеспечение 17

3.2. Учебно-методическое обеспечение 17

4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ **18**

1 Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины ОГСЭ.01 Основы философии

1.1 Цель и место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОГСЭ.1. Основы философии является обязательной частью общегуманитарного и социально-экономического цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.
Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК:
ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины ОГСЭ.01 «Основы философии» обучающимися осваиваются умения и знания.

Код ПК, ОК, ЛР	Умения	Знания	Навыки
ОК 01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части определять этапы решения задачи выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы составлять план действия определять необходимые ресурсы владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах реализовывать составленный план оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить основные источники информации и ресурсы д ля решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	
ОК 02	определять задачи для поиска информации определять необходимые источники информации планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию выделять наиболее значимое в перечне	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности приемы структурирования информации формат оформления результатов поиска	

	информации оценивать практическую значимость результатов поиска оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач использовать современное программное обеспечение использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач	информации, современные средства и устройства информатизации порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств	
ОК 03	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности применять современную научную профессиональную терминологию определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности презентовать бизнес-идею определять источники финансирования	содержание актуальной нормативно-правовой документации современная научная и профессиональная терминология возможные траектории профессионального развития и самообразования основы предпринимательской деятельности основы финансовой грамотности правила разработки бизнес-планов порядок выстраивания презентации кредитные банковские продукты	
ОК 04	организовывать работу коллектива и команды взаимодействовать с коллегами, руководством,	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности	

	клиентами в ходе профессиональной деятельности	основы проектной деятельности	
ОК 05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	особенности социального и культурного контекста правила оформления документов и построения устных сообщений	
ОК 06	описывать значимость своей специальности применять стандарты антикоррупционного поведения	сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей значимость профессиональной деятельности по специальности стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения	
ОК 07	соблюдать нормы экологической безопасности определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности пути обеспечения ресурсосбережения принципы бережливого производства основные направления изменения климатических условий региона	
ОК 08	использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности пользоваться средствами профилактики	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	

	перенапряжения, характерными для данной специальности		
ОК 09	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности	
ПК 1.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами. ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.		
ПК 2.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.		
ПК 3.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.		

ЛР 1	Российскую гражданскую идентичность, патриотизм, уважение к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, прошлое и настоящее многонационального народа России, уважение государственных символов (герб, флаг, гимн).		
ЛР 2	Гражданскую позицию как активного и ответственного члена российского общества, осознающего свои конституционные права и обязанности, уважающего закон и правопорядок, обладающего чувством собственного достоинства, осознанно принимающего традиционные национальные и общечеловеческие гуманистические и демократические ценности.		
ЛР 3	Готовность к служению Отечеству, его защите.		
ЛР 4	Сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире.		
ЛР 5	Сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности.		
ЛР 6	Толерантное сознание и поведение в поликультурном мире, готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в		

	нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения, способность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам и другим негативным социальным явлениям.		
ЛР 7	Навыки сотрудничества со сверстниками, детьми младшего возраста, взрослыми в образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности.		
ЛР 8	Нравственное сознание и поведение на основе усвоения общечеловеческих ценностей.		
ЛР 9	Готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности.		
ЛР 10	Эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, общественных отношений.		
ЛР 11	Принятие и реализацию ценностей здорового и безопасного образа жизни, потребности в физическом самосовершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью, неприятие вредных привычек: курения, употребления алкоголя, наркотиков.		
ЛР 12	Бережное, ответственное и компетентное отношение к физическому и психологическому здоровью, как собственному, так и		

	других людей, умение оказывать первую помощь.		
ЛР 13	Осознанный выбор будущей профессии и возможностей реализации собственных жизненных планов; отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем.		
ЛР 14	Сформированность экологического мышления, понимания влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды; приобретение опыта эколого-направленной деятельности.		
ЛР 15	Ответственное отношение к созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни.		

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Максимальный объем образовательной программы учебной дисциплины	86
в т. ч.:	
теоретическое обучение	64
лабораторные работы	-
практические занятия	-
курсовая работа (проект)	-
контрольная работа	-
Самостоятельная работа	16
Промежуточная аттестация в форме экзамена	6

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3		4
Раздел 1. Предмет философии и ее история		**47**		
Тема 1.1 Основные понятия и предмет философии	**Содержание учебного материала**	**10**		
	Становление философии из мифологии	1		ОК 01, 06, 08 ПК 1.1, 2.4., 3.1. ЛР 1, 3, 6, 10
	Характерные черты философии: понятийность, логичность, рефлективность	1		ОК 02, 03, 09 ПК 1.1, 2.4., 3.1. ЛР 1, 3, 6, 10
	Предмет и определение философии	1		ОК 05, 06, 08 ПК 1.1, 2.4., 3.1. ЛР 1, 3, 6, 10
	Мировоззрение и его элементы. Мироощущение	1		ОК 03, 07, 08 ПК 1.1, 2.4., 3.1. ЛР 1, 3, 6, 10
	Зарождение философии. Истоки и предшественники философии. Мифология.	1		ОК 01, 02, 03 ПК 1.1, 2.4., 3.1. ЛР 1, 3, 6, 10
	Отрасли философских знаний. Онтология, гносеология, эстетика, этика, философия истории	1		ОК 05, 07, 09 ПК 1.1, 2.4., 3.1. ЛР 1, 3, 6, 10
	Основной вопрос философии, его различные формулировки и интерпретации	1		ОК 02, 03, 05 ПК 1.1, 2.4., 3.1. ЛР 1, 3, 6, 10
	Материализм и идеализм и их исторические формы	1		ОК 05, 06, 07 ПК 1.1, 2.4., 3.1. ЛР 1, 3, 6, 10
	Дуализм. Эклектика в философии	1		ОК 02, 03, 05 ПК 1.1, 2.4., 3.1. ЛР 1, 3, 6, 10
	Проблема познаваемости мира	1		ОК 03, 05, 06 ПК 1.1, 2.4., 3.1. ЛР 1, 3, 6, 10
Тема 1.2 Античная философия	**Содержание учебного материала**	**10**		
	Агностицизм. Представление о специфики философского познания мира	1		ОК 01, 05, 06 ПК 1.1, 2.4., 3.1. ЛР 1, 3, 6, 10

	От мифа к Логосу. Милетская школа: Фалес, Анаксимандр и Анаксимен	1		ОК 02, 06, 08 ПК 1.1, 2.4., 3.1. ЛР 1, 3, 6, 10
	Семь мудрецов. Пифагор и его школа	1		ОК 02, 04, 07 ПК 1.1, 2.4., 3.1. ЛР 1, 3, 6, 10
	Гераклит Эфесский.	1		ОК 03, 02, 08 ПК 1.1, 2.4., 3.1. ЛР 1, 3, 6, 10
	Элейская школа: Ксенофан, Парменид, Зенон. Анаксагор	1		ОК 01, 02, 05 ПК 1.1, 2.4., 3.1. ЛР 1, 3, 6, 10
	Атомизм Левкиппа-Демокрита	1		ОК 01, 06, 07 ПК 1.1, 2.4., 3.1. ЛР 1, 3, 6, 10
	Софисты и софистика: Протагор, Горгий и Продик	1		ОК 03, 05, 06 ПК 1.1, 2.4., 3.1. ЛР 1, 3, 6, 10
	Платон	1		ОК 02, 03, 04 ПК 1.1, 2.4., 3.1. ЛР 1, 3, 6, 10
	Аристотель	1		ОК 05, 03, 07 ПК 1.1, 2.4., 3.1. ЛР 1, 3, 6, 10
	Философия раннего эллинизма.	1		ОК 07, 08, 09 ПК 1.1, 2.4., 3.1. ЛР 1, 3, 6, 10
	Киники и скептики.	1		ОК 04, 05, 07 ПК 1.1, 2.4., 3.1. ЛР 1, 3, 6, 10
	Эпикур и эпикурейцы.	1		ОК 03, 05, 06 ПК 1.1, 2.4., 3.1. ЛР 1, 3, 6, 10
	Стоицизм. Неоплатонизм, Плотин.	1		ОК 03, 05, 06 ПК 1.1, 2.4., 3.1. ЛР 1, 3, 6, 10
Тема 1.3 Философия Древнего мира и средневековая философия	**Содержание учебного материала**	**10**		
	Предпосылки философии в Древнем мире Китай и Индия	2		ОК 01, 02, 05 ПК 1.1, 2.4., 3.1. ЛР 1, 3, 6, 10
	Основные понятия в индийской философии	1		ОК 01, 06, 07 ПК 1.1, 2.4., 3.1. ЛР 1, 3, 6, 10
	Индуизм. Буддизм	1		ОК 03, 05, 06 ПК 1.1, 2.4., 3.1. ЛР 1, 3, 6, 10
	Основные темы философии Конфуция.	1		ОК 02, 03, 04 ПК 1.1, 2.4., 3.1. ЛР 1, 3, 6, 10
	Даосизм и конфуцианство: основные понятия.	1		ОК 05, 03, 07 ПК 1.1, 2.4., 3.1. ЛР 1, 3, 6, 10

	Становление философии в Древней Греции.	1		ОК 01, 02, 05 ПК 1.1, 2.4., 3.1. ЛР 1, 3, 6, 10
	Философские школы. Сократ. Платон. Аристотель.	1		ОК 01, 06, 07 ПК 1.1, 2.4., 3.1. ЛР 1, 3, 6, 10
	Философия Древнего Рима.	1		ОК 03, 05, 06 ПК 1.1, 2.4., 3.1. ЛР 1, 3, 6, 10
	Средневековая философия: патристика и схоластика	1		ОК 02, 03, 04 ПК 1.1, 2.4., 3.1. ЛР 1, 3, 6, 10
Тема 1.4 Философия Возрождения и Нового времени	**Содержание учебного материала**	**10**		
	Исторический фон. Характеристика периода: основные темы и проблемы.	1		ОК 03, 07, 08 ПК 1.1, 2.4., 3.1. ЛР 1, 3, 6, 10
	Гуманизм и антропоцентризм. Реформация и её лидеры.	1		ОК 01, 02, 03 ПК 1.1, 2.4., 3.1. ЛР 1, 3, 6, 10
	Леонардо да Винчи, Николла Макиавелли, Томас Мор, Кампанелла.	1		ОК 05, 07, 09 ПК 1.1, 2.4., 3.1. ЛР 1, 3, 6, 10
	Гуманизм и антропоцентризм эпохи Возрождения.	1		ОК 02, 03, 05 ПК 1.1, 2.4., 3.1. ЛР 1, 3, 6, 10
	Исторический фон. Характеристика периода: основные темы и проблемы.	1		ОК 05, 06, 07 ПК 1.1, 2.4., 3.1. ЛР 1, 3, 6, 10
	Рене Декарт, Френсис Бэкон, Дж. Локк, Спиноза, Лейбниц, Жан-Жак Руссо.	1		ОК 01, 06, 07 ПК 1.1, 2.4., 3.1. ЛР 1, 3, 6, 10
	Особенности философии Нового времени: рационализм и эмпиризм в теории познания.	1		ОК 03, 05, 06 ПК 1.1, 2.4., 3.1. ЛР 1, 3, 6, 10
	Характеристика периода: основные темы и проблемы.	1		ОК 02, 03, 04 ПК 1.1, 2.4., 3.1. ЛР 1, 3, 6, 10
	Философия И. Канта, Фихте, Шеллинга, Гегеля и Фейербаха. Философия Шеллинга, Гегеля и Фейербаха.	1		ОК 05, 03, 07 ПК 1.1, 2.4., 3.1. ЛР 1, 3, 6, 10
	Немецкая классическая философия. Философия позитивизма и эволюционизма	1		ОК 07, 08, 09 ПК 1.1, 2.4., 3.1. ЛР 1, 3, 6, 10
Тема 1.5 Современная философия	**Содержание учебного материала**	**7**		
	1. Основные направления философии XX века: неопозитивизм, прагматизм и экзистенциализм.	2		ОК 02, 04, 07 ПК 1.1, 2.4., 3.1. ЛР 1, 3, 6, 10
	Философия бессознательного.	1		ОК 03, 02, 08 ПК 1.1, 2.4., 3.1. ЛР 1, 3, 6, 10
	Современная западная философия Феноменология	1		ОК 01, 02, 05 ПК 1.1,

				2.4., 3.1. ЛР 1, 3, 6, 10
	Герменевтика. Аналитическая философия.	1		ОК 01, 06, 07 ПК 1.1, 2.4., 3.1. ЛР 1, 3, 6, 10
	Особенности русской философии. Русская идея.	2		ОК 03, 05, 06 ПК 1.1, 2.4., 3.1. ЛР 1, 3, 6, 10
Самостоятельная работа.		*8*		
Раздел 2. Структура и основные направления философии		**17**		
Тема 2.1 Методы философии и ее внутреннее строение	**Содержание учебного материала**	**3**		
	Этапы философии: античный, средневековый, Нового времени, XX века	1		ОК 01, 06, 07 ПК 1.1, 2.4., 3.1. ЛР 1, 3, 6, 10
	Методы философии: формально-логический, диалектический, прагматический, системный, и др.	1		ОК 03, 05, 06 ПК 1.1, 2.4., 3.1. ЛР 1, 3, 6, 10
	Строение философии и ее основные направления	1		ОК 02, 03, 04 ПК 1.1, 2.4., 3.1. ЛР 1, 3, 6, 10
Тема 2.2 Учение о бытии и теория познания	**Содержание учебного материала**	**5**		
	Онтология – учение о бытии. Происхождение и устройство мира.	1		ОК 03, 07, 08 ПК 1.1, 2.4., 3.1. ЛР 1, 3, 6, 10
	Современные онтологические представления. Пространство, время, причинность, целесообразность.	1		ОК 01, 02, 03 ПК 1.1, 2.4., 3.1. ЛР 1, 3, 6, 10
	Гносеология – учение о познании. Соотношение абсолютной и относительной истины.	1		ОК 05, 07, 09 ПК 1.1, 2.4., 3.1. ЛР 1, 3, 6, 10
	Соотношение философской, религиозной и научной истин. Методология научного познания.	1		ОК 02, 03, 05 ПК 1.1, 2.4., 3.1. ЛР 1, 3, 6, 10
	Мыслительные процессы; сознание и язык; логика как теория мышления. Образное и понятийное мышление. Интуиция; понимание, воображение, творчество. Память – способность запечатлевать, хранить и воспроизводить опыт.	1		ОК 05, 06, 07 ПК 1.1, 2.4., 3.1. ЛР 1, 3, 6, 10
Тема 2.3 Этика и социальная философия	**Содержание учебного материала**	**5**		ОК 01, 06, 07 ПК 1.1, 2.4., 3.1. ЛР 1, 3, 6, 10
	Общезначимость этики. Добродетель, удовольствие или преодоление страданий как высшая цель.	1		ОК 03, 05, 06 ПК 1.1, 2.4., 3.1. ЛР 1, 3, 6, 10
	Религиозная этика. Свобода и ответственность. Насилие и активное непротивление злу.	1		ОК 02, 03, 04 ПК 1.1, 2.4., 3.1. ЛР 1, 3, 6, 10
	Этические проблемы, связанные с развитием и использованием достижений науки, техники и технологий.	1		ОК 02, 03, 05 ПК 1.1, 2.4., 3.1. ЛР 1, 3, 6, 10

	Типы общества. Влияние природы на общество. Социальная структура общества.	1		ОК 05, 06, 07 ПК 1.1, 2.4., 3.1. ЛР 1, 3, 6, 10
	Формы развитие общества: ненаправленная динамика, цикличное развитие, эволюционное развитие.	1		ОК 01, 06, 07 ПК 1.1, 2.4., 3.1. ЛР 1, 3, 6, 10
Тема 2.4 Место философии в духовной культуре и ее значение	**Содержание учебного материала**	**4**		
	Философия как рациональная отрасль духовной культуры. Сходство и отличие философии от искусства, религии, науки и идеологии.	2		ОК 03, 05, 06 ПК 1.1, 2.4., 3.1. ЛР 1, 3, 6, 10
	Структура философского творчества. Типы философствования. Философия и мировоззрение. Философия и смысл жизни. Философия как учение о целостной личности. Роль философии в современном мире. Будущее философии.	2		ОК 02, 03, 04 ПК 1.1, 2.4., 3.1. ЛР 1, 3, 6, 10
Самостоятельная работа.		8		
Промежуточная аттестация в форме экзамена		**6**		ОК 01-15, ПК 1.1, 2.4., 3.1., ЛР 1-15
Всего:		**86**		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Социально-экономических дисциплин», оснащенный оборудованием: рабочие места по количеству обучающихся;

- рабочее место преподавателя;
- необходимая методическая и справочная литература Технические средства обучения:
- Телевизор или мультимедийный проектор с экраном.
- Мультимедийные презентации по тематике дисциплины.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендованные ФУМО, для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной 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. Гордашевская В. Д. Основы философии : учебное пособие для спо / В. Д. Гордашевская. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 84 с. — ISBN 978-5-8114-7175-1.

2. Горелов А.А. Основы философии: учебное пособие для студ. СПО. Москва: Академия, 2020. – 300 с.

3. Основы философии / Б.И. Липский и др. – Москва: Инфра-М, 2021. – 307 с.

4. Основы философии / О.Д. Волкогонова, Н.М. Сидорова. – Москва: Форум, 2021. – 480 с..

3.2.2. Основные электронные издания

1. Волкогонова, О. Д. Основы философии : учебник / О.Д. Волкогонова, Н.М. Сидорова. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2022. — 480 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-8199-0694-1. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1844376 (дата обращения: 29.01.2022). – Режим доступа: по подписке.

2. Гласер М. А. Основы философии : учебное пособие для спо / М. А. Гласер, И. А. Дмитриева, В. Е. Дмитриев [и др.] ; Под редакцией М. А. Гласер. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 360 с. — ISBN 978-5-8114-9139-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/187650 (дата обращения: 21.01.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3.2.3. Дополнительные издания

Краткий философский словарь / А.П. Алексеев, Г.Г. Васильев. – Москва: РГ-Пресс, 2021. – 496 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	**Критерии оценки**	**Методы оценки**
Знания: 1. Основные категории и понятия философии; 2. Роль философии в жизни человека и общества; 3. Основы философского учения о	-Грамотно и аргументированно использовать категориальный философский аппарат; -четко и правильно отвечать на вопросы по основным философским проблемам;	- устный опрос; - аналитическая работа с оригинальными текстами; - домашняя работа творческого и проблемного характера;
бытии. 4.Сущность процесса познания. 5.Основы научной, философской и религиозной картин мира. 6. Об условиях формирования личности, свободе и ответственности за сохранение жизни, культуры, окружающей среды. 7. О социальных и этических проблемах, связанных с развитием и использованием достижений науки, техники, технологий.	-приводить примеры из собственной практики о проблемах, связанных расширением научно-технической революции; -объяснять место научных философских знаний в современной жизни и профессии; -проводить анализ источников информации и составлять доклады и выступления -четко представлять структуру реферата, эссе, выступления по основным вопросам философии	- Написание рефератов - Тестирование - Написание философского эссе
Умения: Ориентироваться в наиболее общих философских проблемах бытия, познания, ценностей, свободы и смысла жизни как основах формирования культуры гражданина и будущего специалиста.	-Доходчиво, убедительно, грамотно разъяснять, доказывать свою позицию по общим философским проблемам; -аргументированно цитировать классиков разных философских школ; -демонстрировать способность сделать правильный нравственный, социальный, политический выбор	-устный опрос; -контроль представления выполнения домашних заданий проблемного и творческого характера (эссе и выступлений); - тестирование; -работа с философским словарем и оригинальными текстами; -оценка выступлений на семинарах; -защита реферативных работ; -дифференцированный зачет

4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины

Контроль и оценка результатов осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Уметь:	
Ориентироваться в наиболее общих философских проблемах бытия, познания, ценностей, свободы и смысла жизни как основах формирования культуры гражданина и будущего специалиста.	Устный опрос; контроль представления выполнения домашних заданий проблемного и творческого характера (эссе и выступлений), тестирование.
Доходчиво, убедительно, грамотно разъяснять, доказывать свою позицию по общим философским проблемам	Работа с философским словарем и оригинальными текстами
Аргументированно цитировать классиков разных философских школ	Оценка выступлений на семинарах
Демонстрировать способность сделать правильный нравственный, социальный, политический выбор	Защита реферативных работ
Знать:	
Основные категории и понятия философии	Устный опрос;
Основы научной, философской и религиозной картин мира.	Аналитическая работа с оригинальными текстами;
Роль философии в жизни человека и общества	Домашняя работа творческого и проблемного характера;
Основы философского учения о бытии	Написание рефератов
Сущность процесса познания.	Тестирование
Об условиях формирования личности, свободе и ответственности за сохранение жизни, культуры, окружающей среды.	Тестирование
О социальных и этических проблемах, связанных с развитием и использованием достижений науки, техники, технологий.	Написание философского эссе

Приложение 2.2
к ПООП по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа дисциплины

ОГСЭ.2. История

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ **2**

1. Общая характеристика **3**

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы 3

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины 3

2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ **10**

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины 10

2.2. Содержание дисциплины 11

3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ **14**

3.1. Материально-техническое обеспечение 14

3.2. Учебно-методическое обеспечение 14

4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ **15**

2 Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины «ОГСЭ.02 ИСТОРИЯ»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОГСЭ.2. История» является обязательной частью общего гуманитарного и социально-экономического цикла примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК: ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

2.1 Планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК, ЛР	Умения	Знания	Навыки
ОК 01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части определять этапы решения задачи выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы составлять план действия определять необходимые ресурсы владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах реализовывать составленный план оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить основные источники информации и ресурсы д ля решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	
ОК 02	определять задачи для поиска информации определять необходимые источники информации планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности приемы структурирования информации	

	выделять наиболее значимое в перечне информации оценивать практическую значимость результатов поиска оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач использовать современное программное обеспечение использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач	формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств	
ОК 03	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности применять современную научную профессиональную терминологию определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности презентовать бизнес-идею определять источники финансирования	содержание актуальной нормативно-правовой документации современная научная и профессиональная терминология возможные траектории профессионального развития и самообразования основы предпринимательской деятельности основы финансовой грамотности правила разработки бизнес-планов порядок выстраивания презентации кредитные банковские продукты	
ОК 04	организовывать работу коллектива и команды взаимодействовать с	психологические основы деятельности коллектива, психологические	

	коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	особенности личности основы проектной деятельности	
ОК 05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	особенности социального и культурного контекста правила оформления документов и построения устных сообщений	
ОК 06	описывать значимость своей специальности применять стандарты антикоррупционного поведения	сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей значимость профессиональной деятельности по специальности стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения	
ОК 07	соблюдать нормы экологической безопасности определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности пути обеспечения ресурсосбережения принципы бережливого производства основные направления изменения климатических условий региона	
ОК 08	использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности пользоваться средствами	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	

	профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности	перенапряжения	
ОК 09	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности	
ПК 1.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами. ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.		
ПК 2.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.		
ПК 3.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.		

ЛР 1	Российскую гражданскую идентичность, патриотизм, уважение к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, прошлое и настоящее многонационального народа России, уважение государственных символов (герб, флаг, гимн).		
ЛР 2	Гражданскую позицию как активного и ответственного члена российского общества, осознающего свои конституционные права и обязанности, уважающего закон и правопорядок, обладающего чувством собственного достоинства, осознанно принимающего традиционные национальные и общечеловеческие гуманистические и демократические ценности.		
ЛР 3	Готовность к служению Отечеству, его защите.		
ЛР 4	Сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире.		
ЛР 5	Сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества; готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности.		
ЛР 6	Толерантное сознание и поведение в поликультурном мире, готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в		

	нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения, способность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам и другим негативным социальным явлениям.		
ЛР 7	Навыки сотрудничества со сверстниками, детьми младшего возраста, взрослыми в образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности.		
ЛР 8	Нравственное сознание и поведение на основе усвоения общечеловеческих ценностей.		
ЛР 9	Готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности.		
ЛР 10	Эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, общественных отношений.		
ЛР 11	Принятие и реализацию ценностей здорового и безопасного образа жизни, потребности в физическом самосовершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью, неприятие вредных привычек: курения, употребления алкоголя, наркотиков.		
ЛР 12	Бережное, ответственное и компетентное отношение к физическому и психологическому здоровью, как собственному, так и		

	других людей, умение оказывать первую помощь.		
ЛР 13	Осознанный выбор будущей профессии и возможностей реализации собственных жизненных планов; отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем.		
ЛР 14	Сформированность экологического мышления, понимания влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды; приобретение опыта эколого-направленной деятельности.		
ЛР 15	Ответственное отношение к созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни.		

2. Структура и содержание дисциплины ОГСЭ.2. История

2.1.Трудоемкость освоения дисциплины

Вид учебной работы	Объем в часах
Максимальный объем образовательной программы учебной дисциплины	**86**
в т. ч.:	
Практическая подготовка	64
лабораторные работы	-
курсовая работа (проект)	-
контрольная работа	-
Самостоятельная работа	16
Промежуточная аттестация в форме экзамена	**6**

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОГСЭ.2. История

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Уровень освоения	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3		4
Раздел 1. Развитие СССР и его место в мире в 1980-е гг.		**30**		
Тема 1.1 Основные тенденции развития СССР к 1980-м гг.	**Содержание учебного материала**	**22**		ОК 02-09, ПК 2.1 ЛР 1,3,
	Периодизация новейшей истории (1945 – 2016). Основные тенденции международных отношений во 2-й половине XX в.	2		
	Послевоенное устройство мира. Раздел территории Германии на оккупационные зоны. Рост влияния СССР в мире. Нарастание противоречий между бывшими союзниками	2		ОК 02-09 ПК 2.1 ЛР 1,3,5,8
	Сущность холодной войны, её проявления в политической, экономической и культурно-идеологической сфере. Формирование двуполярного мира. Гонка вооружений. Ядерная монополия США и её ликвидация СССР.	2		ОК 02-09 ПК 2.1 ЛР 1,3,5,8
	Внутренняя политика государственной власти в СССР к началу 1980-х гг.	2		ОК 02-09 ЛР 1,3,5,8
	Особенности идеологии, национальной и социально-экономической политики.	2		ОК 02-09 ПК 2.1
	Культурное развитие народов Советского Союза и русская культура.	2		ОК 02-09 ПК 2.1
	Внешняя политика СССР. Отношения с сопредельными государствами, Евросоюзом, США, странами «третьего мира».	2		ОК 02-09 ЛР 1,3,5,8
	Формирование противоборствующих блоков. Возникновение НАТО и ОВД. План Маршалла для восстановления Европы. Установление просоветских режимов в странах центральной и восточной Европы.	2		ОК 02-09 ПК 2.1
	Роль ООН в международной политике послевоенного периода.	2		ОК 02-09 ПК 2.1
	Основные конфликты периода холодной войны: Корейская война, Берлинские кризисы, Карибский кризис, Вьетнамская война и др.	2		ОК 02-09 ПК 2.1
	Практическое занятие теме: «Основные направления внешней политики СССР к началу 1980-х гг.	2		ОК 02-09 ПК 2.1 ЛР 1,3,5,8
Тема 1.2 Дезинтеграционные процессы в России и	**Содержание учебного материала**	**8**		
	Политические события в Восточной Европе во второй половине 80-х гг.	2		ОК 02-09 ПК 2.1

Европе во второй половине 80-х гг.				ЛР 1,3,5,8
	Отражение событий в Восточной Европе на дезинтеграционных процессах в СССР.	2		ОК 02-09 ПК 2.1 ЛР 1,3,5,8
	Ликвидация (распад) СССР и образование СНГ. Российская Федерация как правопреемница СССР.	2		ОК 02-09 ПК 2.1 ЛР 1,3,5,8
	Практическое занятие теме: «Основные направления внешней политики СССР к началу 1980-х гг.	2		ОК 02-09 ПК 2.1 ЛР 1,3,5,8
Самостоятельная работа		*8*		
Раздел 2. Россия и мир в конце XX - начале XXI вв.		**34**		
Тема 2.1 Постсоветское пространство в 90-е гг. XX века.	**Содержание учебного материала**	**14**		
	Локальные национальные и религиозные конфликты на пространстве бывшего СССР в 1990-е гг.	2		ОК 02-09 ПК 2.1 ЛР 1,3,5,8
	Участие международных организаций (ООН, ЮНЕСКО) в разрешении конфликтов на постсоветском пространстве.	2		ОК 02-09 ПК 2.1 ЛР 1,3,5,8
	Российская Федерация в планах международных организаций: военно-политическая конкуренция и экономическое сотрудничество. Планы НАТО в отношении России.	2		ОК 02-09 ПК 2.1 ЛР 1,3,5,8
	Противостояние союзной и российской власти в 1990-1991 гг. Новоогарёвский процесс. Попытка переворота 19 августа и его провал.	2		ОК 02-09 ПК 2.1 ЛР 1,3,5,8
	Ликвидация партийных структур КПСС. Беловежские и Алма-Атинские соглашения декабря 1991 г. Роспуск СССР и создание СНГ.	1		ОК 02-09 ПК 2.1 ЛР 1,3,5,8
	Политические, экономические, социальные последствия распада СССР.	1		ОК 02-09 ПК 2.1 ЛР 1,3,5,8
	Декларация о государственном суверенитете 12 июня 1990 г. Формирование структур российской власти. Введение поста президента РФ. Роль российской власти в событиях 1991 г.	1		ОК 02-09 ПК 2.1 ЛР 1,3,5,8
	Приватизация, шоковая терапия. Формы её проведения и её последствия. Формирование класса предпринимателей. Социальные конфликты в 1990-е гг.	2		ОК 02-09 ПК 2.1 ЛР 1,3,5,8
	Осенний политический кризис 1993 г.	1		ОК 02-09 ПК 2.1 ЛР 1,3,5,8
Тема 2.2 Укрепление влияния России на постсоветском пространстве	**Содержание учебного материала**	**6**		
	Россия на постсоветском пространстве: договоры с Украиной, Белоруссией, Абхазией, Южной Осетией и пр.	2		ОК 02-09 ПК 2.1 ЛР 1,3,5,8
	Внутренняя политика России на Северном Кавказе. Причины, участники, содержание, результаты вооруженного конфликта в этом регионе.	2		ОК 02-09 ПК 2.1 ЛР 1,3,5,8
	Изменения в территориальном устройстве Российской Федерации.	2		ОК 02-09 ПК 2.1 ЛР 1,3,5,8

Тема 2.3 Россия и мировые интеграционные процессы	**Содержание учебного материала**	**4**		
	Расширение Евросоюза, формирование мирового «рынка труда», глобальная программа НАТО и политические ориентиры России.	1		ОК 02-09 ПК 2.1 ЛР 1,3,5,8
	Формирование единого образовательного и культурного пространства в Европе и отдельных регионах мира. Участие России в этом процессе.	1		ОК 02-09 ПК 2.1 ЛР 1,3,5,8
	Практическое занятие. Анализ документов ВТО, ЕЭС, ОЭСР, НАТО и др. международных организаций в сфере глобализации различных сторон жизни общества с позиции гражданина России.	2		ОК 02-09 ПК 2.1 ЛР 1,3,5,8
Тема 2.4 Развитие культуры в России.	**Содержание учебного материала**	**4**		
	Проблема экспансии в Россию западной системы ценностей и формирование «массовой культуры».	2		ОК 02-09 ПК 2.1 ЛР 1,3,5,8
	Тенденции сохранения национальных, религиозных, культурных традиций и «свобода совести» в России.	1		ОК 02-09 ПК 2.1 ЛР 1,3,5,8
	Идеи «поликультурности» и молодежные экстремистские движения.	1		ОК 02-09 ПК 2.1 ЛР 1,3,5,8
Тема 2.5. Перспективы развития РФ в современном мире.	**Содержание учебного материала**	**4**		
	Перспективные направления и основные проблемы развития РФ на современном этапе.	1		ОК 02-09 ПК 2.1 ЛР 1,3,5,8
	Территориальная целостность России, уважение прав ее населения и соседних народов – главное условие политического развития.	1		ОК 02-09 ПК 2.1 ЛР 1,3,5,8
	Инновационная деятельность – приоритетное направление в науке и экономике.	1		ОК 02-09 ПК 2.1 ЛР 1,3,5,8
	Сохранение традиционных нравственных ценностей и индивидуальных свобод человека – основа развития культуры в РФ.	1		ОК 02-09 ПК 2.1 ЛР 1,3,5,8
Тема 2.6. Глобализация и ее последствия, международные отношения	**Содержание учебного материала**	**2**		
	Информационное общество. Глобализация и ее последствия	1		ОК 02-09 ПК 2.1 ЛР 1,3,5,8
	Проблемы национальной безопасности в международных отношениях. Международный терроризм как социально-политическое явление	1		ОК 02-09 ПК 2.1 ЛР 1,3,5,8
Самостоятельная работа		*8*		
Промежуточная аттестация в форме экзамена		**6**		
Всего:		**86**		

3. Условия реализации рабочей программы учебной дисциплины

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

Оборудование учебного кабинета: наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, исторических карт, плакатов, портретов выдающихся исторических личностей); информационно-коммуникационные средства; экранно-звуковые пособия; комплект технической документации, в том числе паспорта на средства обучения, инструкции по их использованию и технике безопасности; библиотечный фонд кабинета. (учебники, учебно-методические комплекты (УМК) (в т.ч. и мультимедийные). Библиотечный фонд кабинета может быть дополнен энциклопедиями, справочниками, научной, научно-популярной и другой литературой по вопросам исторического образования.

Технические средства обучения: мультимедийный комплекс.

3.2.Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, допущенные к использованию при реализации образовательных программы СПО на базе основного общего образования.

3.2.1. Основные печатные издания

1. Мединский В.Р., Торкунов А.В. История. История России. 1914-1945 годы:10-й класс: базовый уровень: учебник-Москва: Просвещение, 2023.-496.:ил.
2. Мединский В.Р., Чубарьян А.О. История. Всеобщая история. 1914-1945 годы:10-й класс: базовый уровень: учебник-Москва: Просвещение, 2023.-240.:ил.
3. Мединский В.Р., Торкунов А.В. История. История России. 1945-начало XXI века:11-й класс: базовый уровень: учебник-Москва: Просвещение, 2023.-4448.:ил.
4. Мединский В.Р., Чубарьян А.О. История. Всеобщая история. 1945- начало XXI века:10-й класс: базовый уровень: учебник-Москва: Просвещение, 2023.-272.:ил.

3.2.2. Основные электронные издания

1. histrf.ru/teacher.

4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины

Контроль и оценка результатов осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**
Уметь:	
Ориентироваться в современной экономической, политической, культурной ситуации в России и мире;	Тестирование, фронтальный опрос
Выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем;	Тестирование, фронтальный опрос, защита презентации
Определять значимость профессиональной деятельности по осваиваемой специальности для развития экономики в историческом контексте;	Защита презентации, рефератов
Демонстрировать гражданско- патриотическую позицию	Защита презентации, рефератов, письменная контрольная работа.
Знать:	
Основные направления развития ключевых регионов мира на рубеже XX и XXI вв.	Тестирование, фронтальный опрос, защита презентации, рефератов, письменная контрольная работа.
Сущность и причины локальных, региональных, межгосударственных конфликтов в конце XX – начале XXI вв.	Фронтальный опрос, защита презентации, рефератов
Основные процессы (интеграционные, поликультурные, миграционные и иные) политического и экономического развития ведущих регионов мира	Фронтальный опрос, защита презентации, рефератов, письменная контрольная работа.
Назначение международных организаций и основные направления их деятельности	Тестирование
О роли науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций	Тестирование, фронтальный опрос, защита презентации, рефератов
Содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов мирового и регионального значения	Тестирование, фронтальный опрос, защита презентации, рефератов

Приложение 2.3
ОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа дисциплины

«ОГСЭ.3 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

2026 г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ **4**

1. Общая характеристика **4**

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы 4

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины 4

2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ **10**

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины 10

2.2. Содержание дисциплины 11

3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ **20**

3.1. Материально-техническое обеспечение 20

3.2. Учебно-методическое обеспечение 20

4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ **23**

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

3 Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

3.1 Цель и место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Цель дисциплины сформированность ценностного отношения к языку как культурному феномену и средству отображения развития общества, его истории и духовной культуры; сформированность широкого представления о достижениях национальных культур, о роли английского языка и культуры в развитии мировой культуры; умение самостоятельно выбирать успешные коммуникативные стратегии в различных ситуациях общения; владение навыками проектной деятельности, моделирующей реальные ситуации межкультурной коммуникации; сформированность коммуникативной иноязычной компетенции, необходимой для успешной социализации и самореализации, как инструмента межкультурного общения в современном поликультурном мире; владение знаниями о социокультурной специфике англоговорящих стран и умение строить свое речевое и неречевое поведение адекватно этой специфике; умение выделять общее и различное в культуре родной страны и англоговорящих стран.
УчебнаядисциплинаОД.03 Иностранный язык является обязательной частью_____ основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.
Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 09, ПК 1.1, ПК 1.2.

3.2 Планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Навыки
ОК 01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части определять этапы решения задачи выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы составлять план действия определять необходимые ресурсы владеть актуальными	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить основные источники информации и ресурсы д ля решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для	

	методами работы в профессиональной и смежных сферах реализовывать составленный план оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	решения задач порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	
ОК 02	определять задачи для поиска информации определять необходимые источники информации планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию выделять наиболее значимое в перечне информации оценивать практическую значимость результатов поиска оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач использовать современное программное обеспечение использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности приемы структурирования информации формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств	
ОК 03	определять актуальность нормативно-правовой документации в	содержание актуальной нормативно-правовой документации современная научная и профессиональная	

	профессиональной деятельности применять современную научную профессиональную терминологию определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности презентовать бизнес-идею определять источники финансирования	терминология возможные траектории профессионального развития и самообразования основы предпринимательской деятельности основы финансовой грамотности правила разработки бизнес-планов порядок выстраивания презентации кредитные банковские продукты	
ОК 04	организовывать работу коллектива и команды взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности основы проектной	

	профессиональной деятельности	деятельности	
ОК 05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	особенности социального и культурного контекста правила оформления документов и построения устных сообщений	
ОК 06	описывать значимость своей специальности применять стандарты антикоррупционного поведения	сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей значимость профессиональной деятельности по специальности стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения	
ОК 07	соблюдать нормы экологической безопасности определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства организовывать профессиональную деятельность	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности пути обеспечения ресурсосбережения принципы бережливого производства основные направления изменения климатических условий региона	

	с учетом знаний об изменении климатических условий региона		
ОК 08	использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности	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	
ОК 09	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	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности	организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечении наличия продуктов в соответствии с заказом, планом работы и контроле их хранения и расхода с учетом ресурсосбережения.

	кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы		
ПК 1.2	оценивать качество и соответствие технологическим требованиям экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи; распознавать недоброкачественные продукты; контролировать рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов; определять степень зрелости, кондицию, сортность сырья, в т.ч. регионального, выбирать соответствующие методы обработки, определять кулинарное назначение; контролировать, осуществлять размораживание замороженного сырья, вымачивание соленой рыбы, замачивания сушеных овощей, грибов различными способами с учетом требований по безопасности и кулинарного назначения;	методы обработки экзотических и редких видов сырья; способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении; способы удаления излишней горечи из экзотических и редких видов овощей; способы предотвращения потемнения отдельных видов экзотических и редких видов сырья; санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов, хранения неиспользованного сырья и обработанных овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи; формы, техника нарезки, формования, филитирования экзотических и редких видов сырья.	подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи; контроле качества и безопасности, упаковке, хранении обработанного сырья с учетом требований к безопасности; обеспечении ресурсосбережения в процессе обработки сырья

	применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию; контролировать, осуществлять выбор, комбинирование, применение различных методов обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья с учетом его вида, кондиции, размера, технологических свойств, кулинарного назначения; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение обработанного сырья с учетом требований к безопасности (ХАССП); контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов		

2 Структура и содержание дисциплины

2.3Трудоемкость освоения дисциплины

Вид учебной работы	**Объем в часах**
Максимальный объем образовательной программыучебной дисциплины	86
В т. ч.:	
Теоретическое обучение	-
Практические занятия	64
Самостоятельная работа	16
Промежуточная аттестация в формедифференцированного зачета	6

1.1 Тематический план и содержание учебной дисциплины ОГСЭ.3 «Иностранный язык в профессиональной деятельности»:

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**
1	***2***	***3***	***4***
Раздел 1. Роль иностранного языка в профессиональной деятельности		**44/44**	
Тема 1.1. Россия в современном мире. Экономика отрасли.	**Состояние современной экономики. Россия и сотрудничество с другими государствами. Англоязычные страны. Краткое описание отрасли. Система времен действительного залога в английском языке. Исчисляемые и неисчисляемые существительные. Артикль. Употребление артикля с именами собственными.**	**6**	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ПК 1.2
	В том числе практических занятий	**6**	
	Практическое занятие № 1. Введение новых лексических единиц по теме занятия для последующего чтения текста. Предтекстовые упражнения на отработку лексических единиц. Групповое изучающее чтение текста по теме «Мировая экономика» с извлечением новых речевых оборотов и выражений. Выполнение тренировочных лексических и лексико-грамматических упражнений на закрепление активной лексики и фразеологических оборотов.	2	
	Практическое занятие № 2. Предпросмотровые вопросы по теме «Культура, достопримечательности и обычаи страны изучаемого языка». Просмотр учебных видео по теме «Россия и сотрудничество с другими государствами» Ответы на вопросы по просмотренному видео (упражнения лексико-грамматического характера по содержанию видео,	2	

	тестовые вопросы по содержанию видео, вопросы дискуссионного характера, требующие развернутого ответа)		
	Практическое занятие № 3. Подготовка устного сообщения учащимися по теме «Экономика отрасли» на основе лексико-грамматического материала предыдущих практических занятий. Диалог-дискуссия по теме «Чем определяется выбор профессии?»	2	
	Самостоятельная работа обучающихся*	1	
Тема 1.2. Роль образования в современном мире	**Система образования России и других стран. Согласование времен. Косвенная речь. Личные местоимения. Притяжательные местоимения. Вопросительные местоимения. Относительные местоимения**	**8**	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ПК 1.2
	В том числе практических занятий	**8**	
	Практическое занятие № 4. Введение новых лексических единиц по теме занятия для последующего чтения текста. Предтекстовые упражнения на фонетическую отработку и закрепление активной лексики и фразеологических оборотов. Ознакомительное чтение текста по теме «Система образования России». Введение новых лексических единиц по теме. Фразы, речевые обороты и выражения.	2	
	Практическое занятие № 5. Предпросмотровые вопросы по теме «Образование в современном мире: Китай, США, Европа». Просмотр учебных видео по предложенной теме. Ответы на вопросы по просмотренному видео (упражнения лексико-грамматического характера по содержанию видео, тестовые вопросы по содержанию видео, вопросы дискуссионного характера, требующие развернутого ответа)	2	
	Практическое занятие № 6. Предпросмотровые вопросы по теме «Образование в России для иностранных студентов». Просмотровое чтение текстов по теме «Система среднего профессиональногообразования в России». Ответы на вопросы по тексту. Составление диалогов по теме «Иностранный студент поступает в учебное заведение в России».	2	
	Практическое занятие № 7. Круглый стол с обсуждением заранее подготовленных групповых сообщений на базе материала видео и текстов	2	

	предыдущих практических занятий по темам: «Сравнение среднего профессионального образования в России, Великобритании, США и Китае»; «Роль образования в жизни»; «Важность получения образования» (темы распределяются на практическом занятии №6 на каждую рабочую группу в аудитории)		
	Самостоятельная работа обучающихся*	**1**	
Тема 1.3. Значение иностранного языка в освоении профессии	**География английского языка. Английский язык в профессиональной деятельности. Словообразование: наречия. Степени сравнения прилагательных и наречий. Повторение пройденного грамматического материала.**	**10**	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ПК 1.2
	В том числе практических занятий	**10**	
	Практическое занятие № 8. Введение новых лексических единиц по теме занятия. Фразы, речевые обороты и выражения. Предтекстовая фонетическая отработка и выполнение тренировочных лексических и лексико-грамматических упражнений на закрепление активной лексики и фразеологических оборотов. Изучающее чтение текста по теме «Английский язык в современном мире». Выполнение тренировочных лексических и лексико-грамматических упражнений на закрепление активной лексики и фразеологических оборотов.	2	
	Практическое занятие № 9. Просмотровое чтение текста по теме «Я и моя профессия». Дискуссия: «Взаимосвязь иностранного языка и моей профессии».	4	
	Практическое занятие № 10. Просмотр видео по теме «Профессиональный диалог». Ответы на вопросы по просмотренному видео (упражнения лексико-грамматического характера по содержанию видео, тестовые вопросы по содержанию видео, вопросы дискуссионного характера, требующие развернутого ответа).	4	
	Самостоятельная работа обучающихся*	1	
Тема № 1.4.	**Светская беседа (Small talk). Деловой звонок. Деловая переписка. Страдательный залог. Неопределенные и отрицательные местоимения**	**10**	

Основы делового общения	**В том числе практических занятий**	**10**	
	Практическое занятие № 11. Групповое изучающее чтение диалогов по теме «Светская беседа (Small talk)» с извлечением новых речевых оборотов и выражений. Выполнение тренировочных лексических и лексико-грамматических упражнений на закрепление активной лексики и фразеологических оборотов. Обсуждение особенностей светской беседы, тематики. Составление диалогов-моделей «Беседа с иностранным партнером».	2	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ПК 1.2
	Практическое занятие № 12. Введение новых лексических единиц по теме занятия для снятия языковых трудностей при просмотре видео. Просмотр видео по теме «Составление деловых писем, докладных записок, заявлений». Ответы на вопросы по видео (упражнения на отработку лексического материала по тематическому содержанию) Составление деловых писем на основе просмотренного материала.	4	
	Практическое занятие № 13. Введение новых лексических единиц по теме занятия для снятия языковых трудностей в аудировании и ознакомительном чтении. Предтекстовые упражнения на отработку лексических единиц. Групповое изучающее чтение диалогов по теме «Деловой разговоров по телефону, электронное письмо». Составление диалогов и перевод их на иностранный язык. Проведение телефонных переговоров. «Приглашение на конференцию»	4	
	Самостоятельная работа обучающихся*	1	
Тема 1.5. Рынок труда, трудоустройство и карьера	**Резюме. Прохождение собеседования. Страдательный залог. Числительные. Повторение пройденного ранее грамматического материала.**	**10**	
	В том числе практических занятий	**10**	
	Практическое занятие № 14. Введение новых лексических единиц по теме занятия для последующего чтения текста. Предтекстовые упражнения на отработку лексических единиц. Групповое изучающее чтение текста по теме «Поиск работы. Подготовка резюме. Прохождение собеседования» с извлечением новых речевых оборотов и выражений. Выполнение	2	ОК 02 ОК 04 ОК 05

	тренировочных лексических и лексико-грамматических упражнений на закрепление активной лексики и фразеологических оборотов.		ОК 09 ПК 1.2
	Практическое занятие № 15. Просмотр видео/ прослушивание аудиоматериала по теме «Трудоустройство и карьера», «Интервью и собеседование». Ответы на вопросы по просмотренному видео / прослушанному аудиоматериалу (упражнения лексического характера по содержанию видео, тестовые вопросы по содержанию видео, вопросы с развернутым ответом).	2	
	Практическое занятие № 16. Заполнение анкеты-заявки о приеме на работу. Составление резюме и портфолио для работодателя.	2	
	Практическое занятие № 17. Деловая игра «Собеседование с работодателем в кадровом агентстве»/ Составление диалогов и проведение ролевой игры по темам: «Личная встреча с работодателем», «Беседа претендента на вакансию по телефону», «Переписка в интернете», «Основные ошибки при собеседовании», «Деловой стиль одежды»	4	
	Самостоятельная работа обучающихся*	1	
Раздел 2. Научно-технический прогресс: открытия, которые потрясли мир		**3/3**	
Тема 2.1. Достижения и инновации в науке и технике и их изобретатели. Отраслевые выставки	**Достижения и инновации в науке и технике. Открытия XXI века. Посещение отраслевой выставки. Придаточные предложения условия (1-2 тип)**	**3**	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ПК 1.2
	В том числе практических занятий	**3**	
	Практическое занятие № 18. Введение новых лексических единиц по теме занятия для последующего чтения текста. Предтекстовые упражнения на отработку лексических единиц. Групповое изучающее чтение текста по теме «Достижения и инновации в науке и технике. Открытия XXI века» с извлечением новых речевых оборотов и выражений. Выполнение тренировочных лексических и лексико-грамматических упражнений на закрепление активной лексики и фразеологических оборотов.	1	
	Практическое занятие № 19. Предпросмотровые вопросы по теме «Отраслевая выставка». Просмотр учебных видео по теме. Ответы на	1	

	вопросы по просмотренному видео (упражнения лексико-грамматического характера по содержанию видео, тестовые вопросы по содержанию видео, вопросы дискуссионного характера, требующие развернутого ответа)		
	Практическое занятие № 20. Подготовка сообщений «Достижение в области науки и техники, изменившее мою жизнь» и «Посещение отраслевой выставки». Дискуссия	1	
	Самостоятельная работа обучающихся*	1	
Раздел 3. Чемпионатное движение. Государственная итоговая аттестация в форме демонстрационного экзамена		**4/4**	
Тема № 3.1. Чемпионаты России по профессиональному мастерству. Демонстрационный экзамен	**История чемпионатов. Чемпионаты России по профессиональному мастерству. Демонстрационный экзамен как форма проведения ГИА. Придаточные предложения условия (1,2,3 тип). Повторение пройденного ранее грамматического материала**	**4**	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ПК 1.2
	В том числе практических занятий	**4**	
	Практическое занятие № 21. Введение новых лексических единиц по теме занятия для последующего чтения текста. Предтекстовые упражнения на отработку лексических единиц. Групповое изучающее чтение текста по теме «История чемпионатов России» с извлечением новых речевых оборотов и выражений. Выполнение тренировочных лексических и лексико-грамматических упражнений на закрепление активной лексики и фразеологических оборотов.	1	
	Практическое занятие № 22. Предпросмотровые вопросы по теме «What is World Skills?». Просмотр учебных видео по предложенной теме. Ответы на вопросы по просмотренному видео (упражнения лексико-грамматического характера по содержанию видео, тестовые вопросы по содержанию видео, вопросы дискуссионного характера, требующие развернутого ответа).	1	
	Практическое занятие № 23. Изучающее чтение технической документации Демонстрационного экзамена(определение тематики и назначения текста; знакомство со структурой документов; поиск в тексте	1	

	запрашиваемой информации, угадывание значения незнакомых слов по контексту)		
	Практическое занятие № 24. Подготовка сообщения «Описание задания Демонстрационного экзамена». Составление диалогов по заданным ситуациям	1	
	Самостоятельная работа обучающихся	1	
Раздел 4. Профессиональное содержание		**13/13**	
Тема № 4.1. Типы организаций питания и способы кулинарной обработки.	**Освоение иностранного языка в области профессиональной деятельности «Приготовление пищи и обслуживание в организациях питания» Придаточные предложения условия (Mixed conditionals, предложения с “I wish”). Повторение пройденного ранее грамматического материала**	**3**	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ПК 1.2
	В том числе практических занятий	**3**	
	Практическое занятие № 25. Продукты питания и способы кулинарной обработки	1	
	Практическое занятие № 26. Типы организаций питания и работа персонала	1	
	Практическое занятие № 27. Составление меню, названия блюд	1	
	Самостоятельная работа обучающихся	1	
Тема № 4.2. Производственные помещения и кухни.	**Неличные формы глагола (Infinitive).**	**3**	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ПК 1.2
	В том числе практических занятий	**3**	
	Практическое занятие № 28. Кухня, производственные помещения, оборудование	1	
	Практическое занятие 29. Кухонная столовая и барная посуда	1	
	Практическое занятие 30. Обслуживание посетителей в ресторане	1	
	Самостоятельная работа обучающихся*	2	
Тема 4.3.	**«Техника безопасности и охрана труда на производстве». World Skills International Health and Safety documentation. Неличные формы глагола (Gerund).**	**3**	

Система закупок продуктов и их хранение.	**В том числе практических занятий**	**3**	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ПК 1.2
	Практическое занятие № 31. Система закупок продуктов и их хранения	1	
	Практическое занятие № 32. Организация работы официанта и бармена	1	
	Практическое занятие № 33. Особенности русской кухни.	1	
	Практическое занятие № 34. Особенности английской кухни	2	
	Самостоятельная работа обучающихся*	2	
Тема 4.4. Кухни народов мира.	**Профессиональные стандарты. Стандарты производства. Неличные формы глагола (Participles).**	**3**	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ПК 1.2
	В том числе практических занятий	**3**	
	Практическое занятие № 35. Особенности американской кухни	1	
	Практическое занятие № 36. Особенности китайской кухни.	1	
	Практическое занятие № 37. Особенности японской кухни.	1	
	Самостоятельная работа обучающихся*	2	
Тема 4.5. Саморазвитие в профессии	**Роль самообразования и самосовершенствования в профессии. Неличные формы глагола. Повторение пройденного ранее грамматического материала.**	**2**	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ПК 1.2
	В том числе практических занятий	**2**	
	Практическое занятие № 38. Французская кухня	1	
	Самостоятельная работа обучающихся*	2	
Промежуточная аттестация		6	
Всего:		**86**	

4 Условия реализации рабочей программы учебной дисциплины

4.1 Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения: Кабинет «Иностранного языка» № 14, оснащённый оборудованием:

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1.	Стол письменный	Мебель	Основное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОГСЭ.3
2.	Стол ученический	Мебель	Основное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОГСЭ.3
3.	Стул ученический	Мебель	Основное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОГСЭ.3
4.	Доска классная	Мебель	Основное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОГСЭ.3
5.	Компьютер	Оборудование	Основное	Founder	ОГСЭ.3
6.	Телевизор	Оборудование	Основное	DEXP LED 49 (125см)	ОГСЭ.3
7.	Принтер	Оборудование	Основное	Pantum M6500	ОГСЭ.3

4.2 Информационное обеспечение реализации программы

4.2.1 Основные печатные издания

1. Агабекян И.П. Английский язык: учебное пособие / И.П. Агабекян. –Ростов н/Д: Феникс, 2020.– 316 с.
2. Английский язык для профессии «Повар-кондитер» : учебное пособие / Т.А. Гончарова, Н.А. Стрельцова. — Москва : КНОРУС, 2021. — 268 с. — (Среднее профессиональное образование).
3. Английский язык для специалистов сферы общественного питания = EnglishforCookingandCatering / Н.И. Щербакова, Н.С. Звенигородская. – Москва: Академия, 2021. – 320 с.
4. Безкоровайная Г.Т. PlanetofEnglish: Учебник английского языка: учебникдля

студентов учреждений сред.проф. образования / Г.Т. Безкоровайная и др. – Москва: Академия, 2021. – 256 с.
5. ГолубевА.П.Английскийязык:учебникдлястудентовучрежденийсред.проф. образования / А.П. Голубев, Н.В. Балюк, И.Б. Смирнова. – Москва: Академия, 2020.–336с.
6. Кузьменкова Ю. Б. Английский язык. Основы разговорной практики : учебник для спо / Ю. Б. Кузьменкова, А. П. Кузьменков. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 184 с.
7. Кузьменкова Ю. Б. Английский язык. Основы разговорной практики. Книга для преподавателя : учебник для спо / Ю. Б. Кузьменкова, А. П. Кузьменков. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 132 с.
8. Малецкая О. П. Английский язык : учебное пособие для спо / О. П. Малецкая, И. М.Селевина. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 136 с. — ISBN 978-5-8114-8057-9.
9. Шматкова Л. Англо-русский тематический словарь : учебно-практическое пособие для спо / Л. Шматкова. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 260 с.

4.2.2 Основные электронные издания

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

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

3. Малецкая О. П. Английский язык : учебное пособие для спо / О. П. Малецкая, И. М. Селевина. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 136 с. — ISBN 978-5-8114-8057-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/171416 (дата обращения: 21.01.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Шматкова Л. Англо-русский тематический словарь : учебно-практическое пособие для спо / Л. Шматкова. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 260 с. — ISBN 978-5-8114-8511-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/183209 (дата обращения: 21.01.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4.Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины

Контрольиоценкарезультатовосуществляетсяпреподавателемвпроцессепроведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований

Результатыобучения (освоенныеумения,усвоенныезнания)	**Формыиметодыконтроля и оценкирезультатовобучения**
Знания: распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника). **Умения:** актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте	- практические занятия - тесты -самостоятельная работа -кейс-технологии -ознакомительное чтение -просмотровое чтение - выяснительное аудирование - говорение - презентация - дифференцированный зачёт.
Знания: определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска оценивать практическую значимость результатов поиска применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности использовать различные цифровые средства для	- практические занятия - тесты -самостоятельная работа -кейс-технологии -ознакомительное чтение -просмотровое чтение -выяснительное аудирование -говорение -презентация -дифференцированный зачёт.

решения профессиональных задач. **Умения:** номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности приемы структурирования информации формат оформления результатов поиска информации современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства	

Приложение 2.4
ОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа дисциплины

«ОГСЭ. 4 Физическая культура»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ..... Error! Bookmark not defined.

1. Общая характеристика ..... Error! Bookmark not defined.

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы... **Error! Bookmark not defined.**

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины ..... **Error! Bookmark not defined.**

2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ ..... Error! Bookmark not defined.

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины ..... **Error! Bookmark not defined.**

2.2. Содержание дисциплины ..... **Error! Bookmark not defined.**

3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ ..... Error! Bookmark not defined.

3.1. Материально-техническое обеспечение ..... **Error! Bookmark not defined.**

3.2. Учебно-методическое обеспечение ..... **Error! Bookmark not defined.**

4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ Error! Bookmark not defined.

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«Физическая культура»
(наименование дисциплины)

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Физическая культура»:

- развитие у обучающихся двигательных навыков,
- совершенствование всех видов физкультурной и спортивной деятельности,
- гармоничное физическое развитие, формирование культуры здорового и безопасного образа жизни будущего квалифицированного специалиста, на основе национально-культурных ценностей и традиций,
- формирование мотивации и потребности к занятиям физической культурой у будущего квалифицированного специалиста

Дисциплина «Физическая культура» включена в *обязательную часть общего гуманитарного и социально-экономического цикла образовательной программы*

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код компетенции	**Формулировка компетенции**	**Знания, умения**
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	**Умения:**
		- распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; - анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; - определять этапы решения задачи; - выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы - составлять план действия; - определять необходимые ресурсы; - владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; - реализовывать составленный план; - оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника);
		Знания:
		- актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; - основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; - алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; - методы работы в профессиональной и смежных сферах; - структуру плана для решения задач; - порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности;
ОК 02		**Умения:**

	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	- определять задачи для поиска информации; - определять необходимые источники информации; - планировать процесс поиска; - структурировать получаемую информацию; - выделять наиболее значимое в перечне информации; - оценивать практическую значимость результатов поиска; - оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; - использовать современное программное обеспечение; - использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач;

		Знания:
		- номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; - приемы структурирования информации; - формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации; - порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств; - выполнять расчеты с использованием прикладных компьютерных программ; - использовать сеть Интернет и её возможности для организации оперативного обмена информацией; - использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах; - обрабатывать и анализировать информацию с применением программных средств и вычислительной техники; - получать информацию в локальных и глобальных компьютерных сетях; - применять графические редакторы для создания и редактирования изображений; - применять компьютерные программы для поиска информации, составления и оформления документов и презентаций; - базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ (текстовые редакторы, электронные таблицы, системы управления базами данных, графические редакторы, информационно- поисковые системы); - методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации; - общий состав и структуру персональных электронно-вычислительных машин (ЭВМ) и вычислительных систем; - основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности; - основные положения и принципы автоматизированной обработки и передачи информации; - основные принципы, методы и свойства информационных и телекоммуникационных технологий впрофессиональной деятельности;
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и	**Умения:**
		- определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; - применять современную научную профессиональную терминологию; - определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования; - выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; - презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план;

	финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; - определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; - презентовать бизнес-идею; - определять источники финансирования;
		Знания:
		- содержание актуальной нормативно-правовой документации; - современная научная и профессиональная терминология; - возможные траектории профессионального развития и самообразования; - основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; - правила разработки бизнес-планов; - порядок выстраивания презентации; - кредитные банковские продукты;
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	**Умения:**
		- организовывать работу коллектива и команды; - взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности;
		Знания:
		- психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности;основы проектной деятельности;
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	**Умения:**
		- грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе;
		Знания:
		- особенности социального и культурного контекста; - правила оформления документов и построения устных сообщений;
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных	**Умения:**
		- описывать значимость своей профессии; - применять стандарты антикоррупционного поведения; - ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России; - выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических,политических и культурных проблем; - пользоваться историческими источниками, научной и учебной литературой, средствами ИКТ;

	российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	- раскрывать смысл и значение важнейших исторических событий; - обобщать и анализировать особенности исторического и культурного развития России на рубеже XX-XIX вв; - давать оценку историческим событиям и обосновывать свою точку зрения с помощью историческихфактов и собственных аргументов; - демонстрировать гражданско-патриотическую позицию;
		Знания:
		- сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; - значимость профессиональной деятельности по профессии; - стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения; - основные периоды государственно-политического развития на рубеже XX-XIX вв., особенности формирования партийно-политической системы России; - итоги «шоковой терапии», проблемы и противоречия становления рыночной экономики, причины иитоги финансовых кризисов 1998, 2008-2009 гг.; - основные этапы эволюции внешней политики России, роль и место России в постсоветскомпространстве; - основные тенденции и явления в культуре; роль науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций; - содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов мирового и регионального значения; - необходимости проведения СВО , задачи СВО (денацификация и демилитаризация Украины); - истоки и цели санкционной политики Запада против Российской Федерации;
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	**Умения:**
		- соблюдать нормы экологической безопасности; - определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства; - организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатическихусловий региона; - пользоваться первичными средствами пожаротушения; - применять правила поведения в чрезвычайных ситуациях природного и техногенного характера и при угрозе террористического акта; - обеспечивать устойчивость объектов экономики; - прогнозировать развитие событий и оценку последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях истихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму;

		- применять правила поведения и действия по сигналам гражданской обороны; - соблюдать нормы экологической безопасности; - определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельностипоспециальности; - определять виды Вооруженных Сил, рода войск; - ориентироваться в воинских званиях военнослужащих Вооруженных Сил Российской Федерации; - владеть общей физической и строевой подготовкой; - пользоваться знаниями в области обязательной подготовки граждан к военной службе; - демонстрировать основы оказания первой доврачебной помощи пострадавшим. - оказывать первую медицинскую помощь в различных ситуациях; - осуществлять профилактику инфекционных заболеваний; - определять показатели здоровья и оценивать физическое состояние; - составлять индивидуальные карты здоровья с режимом дня, графиком питания; - систематизировать и анализировать первичные статистические данные с использованием различных статистических методов; - планировать, организовывать и проводить картирование потоков создания ценности; - использовать эффективные методы для снижения различных видов потерь; - пользоваться инструментами бережливого производства в производственной деятельностипредприятия; - определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии; - осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства; - организовывать работу коллектива и команды; - взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности; - соблюдать нормы экологической безопасности; - организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатическихусловий региона;
		Знания:
		- правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; - основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; - пути обеспечения ресурсосбережения; - принципы бережливого производства; - основные направления изменения климатических условий региона; - основы пожаробезопасности и электробезопасности; - меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;

ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	**Умения:**
		- использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижениежизненных и профессиональных целей; - применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; - пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной профессии;
		Знания:
		- роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; - основы здорового образа жизни; - условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии; - средства профилактики перенапряжения;
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	**Умения:**
		- понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные ибытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; - участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; - строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; - кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые); - писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы; - в области иностранного языка; - понимать отдельные фразы и наиболее употребительные слова в высказываниях, касающихся важныхтем, связанных с профессиональной деятельностью; - понимать, о чем идет речь в простых, четко произнесенных и небольших по объему сообщениях (в т.ч.устных инструкциях); - читать и переводить тексты профессиональной направленности (со словарем); - общаться в простых типичных ситуациях профессиональной деятельности, требующихнепосредственного обмена информацией в рамках знакомых тем и видов деятельности; - применять различные формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке примежличностном и межкультурном взаимодействии; - писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы; - выполнять коммуникацию с клиентом в различных

		ситуациях (оформление заказа, коррективы заказа, работа с претензиями); - презентовать работы;
		Знания:
		- правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; - основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); - лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; - особенности произношения; - правила чтения текстов профессиональной направленности; - правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; - основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); - лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; - особенностей произношения; - правила чтения текстов профессиональной направленности; - 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;

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	68	46
Самостоятельная работа	16	16
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2	2
Всего	**86**	**64**

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала	Объем часов	Формируемые компетенции
1	2	3	4
РАЗДЕЛ 1	**ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА, КАК ЧАСТЬ КУЛЬТУРЫ ОБЩЕСТВА И ЧЕЛОВЕКА**	**10**	ОК 01, ОК 04, ОК 08
	Основное содержание	6	
Тема 1.1 Современное состояние физической культуры и спорта	**Содержание учебного материала**		ОК 01, ОК 04, ОК 08
	1. Физическая культура как часть культуры общества и человека. Роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека. Современное представление о физической культуре: основные понятия; основные направления развития физической культуры в обществе и их формы организации	2	
	2.Всероссийский комплекс «Готов к труду и обороне» (ГТО) – программная и нормативная основа системы физического воспитания населения. Характеристика нормативных требований для обучающихся СПО.		
	Самостоятельная работа 1	2	
Тема 1.2 Здоровье и здоровый образ жизни	**Содержание учебного материала**	2	ОК 01, ОК 04, ОК 08
	1.Понятие «здоровье» (физическое, психическое, социальное). Факторы, определяющие здоровье. Психосоматические заболевания		
	2.Понятие «здоровый образ жизни» и его составляющие: режим труда и отдыха, прфилактика и устранение вредных привычек, оптимальный двигательный режим, личная гигиена, закаливание, рациональное питание		

	3.Влияние двигательной активности на здоровье. Оздоровительное воздействие физических упражнений на организм человека. Двигательная рекреакция и ее роль в организации здорового образа жизни современного человека		
	Самостоятельная работа 2	2	
Тема 1.3 Основы методики самостоятельных занятий оздоровительной физической культурой и самоконтроль за индивидуальными показателями здоровья	**Содержание учебного материала**	2	ОК 01, ОК 04, ОК 08
	1.Формы организации самостоятельных занятий оздоровительной физической культурой и их особенности; соблюдение требований безопасности и гигиенических норм и правил во время занятий физической культурой		
	2.Организация занятий физическими упражнениями различнй направленности: подготовка к занятиям физической культурой (выбор мест занятий, инвентаря и одежды, планирование занятий с разной функциональной нгаправленностью). Нагрузка и факторы регуляции нагрузки при проведенгии самостоятельных занятий физическими упражнениями		
	3.Самоконтроль за индивидуальными показателями физического развития, умственной и физической работоспособностью, индивидуальными показателями физической подготовленности. Дневник самоконтроля		
	4.Физические качества, средства их совершенствования		
	Самостоятельная работа 3	2	
	Профессионально ориентированное содержание	4	
Тема 1.4 Физическая культура в режиме трудового дня	**Содержание учебного материала**	2	ОК 01, ОК 04, ОК 08 ПК 1.1, ПК 2.4
	1. Зоны риска физического здоровья в профессиональной деятельности. Рациональная организация труда, факторы сохранения и укрепления здоровья, профилактика переутомления. Составление профессиограммы. Определение принадлежности выбранной профессии/специальности к группе труда. Подбор физических упражнений для проведения производственной гимнастики		
	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 04,

Тема 1.5 Профессионально-прикладная физическая подготовка	1.Понятие «профессионально-прикладная физическая подготовка», задачи профессионально прикладной физической подготовки, средства профессионально прикладной физической подготовки		ОК 08 ПК 1.1, ПК 2.4
	2.Определение значимых физических и личностных качеств с учетеом специфики получаемой профессии/специальности; определение видов физкультурно-спортивной деятельности для развития профессионально-значимых физических и психических качеств		
	Самостоятельная работа 4	2	
РАЗДЕЛ № 2	**МЕТОДИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ОБУЧЕНИЯ РАЗЛИЧНЫМ ВИДАМ ФИЗКУЛЬТУРНО-СПОРТИВНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**	**58**	ОК 01, ОК 04,ОК 08 ПК 1.1, ПК 2.4
Методико-практические занятия		16	
профессионально ориентированное содержание		16	
Тема 2.1 Подбор упражнений, составление и проведение комплексов упражнений для различных форм организации занятий физической культурой	**Содержание учебного материала**	2	ОК 01, ОК 04, ОК 08 ПК 1.1, ПК 2.4
	Практическое занятие		
	1.Освоение методики составления и проведения комплексов упражнений утренней зарядки, физкультминуток, физкультпауз, комплексов упражнений для коррекции осанки и телосложения Освоение методики составления и проведения комплексов упражнений различной функциональной направленности		
	Самостоятельная работа 5		
Тема 2.2 Составление и проведение самостоятельных занятий по подготовке к сдаче норм требований ВФСК «ГТО»	**Содержание учебного материала**	2	ОК 01, ОК 04, ОК 08 ПК 1.1, ПК 2.4
	Практическое занятие		
	2.Освоение методики составления и проведения комплексов упражнений для подготовки к выполнению тестовых упражнений. Освоение методики составления планов-конспектов и выполнения самостоятельных заданий по подготовке к сдаче норм и требований ВФСК «ГТО»		

	Самостоятельная работа 6		
Тема 2.3 Методы самоконтроля и оценка умственной и физической работоспособности	**Содержание учебного материала**	2	ОК 01, ОК 04 ПК 1.1, ПК 2.4
	Практическое занятие		
	3.Применение методов самоконтроля и оценка умственной и физической работоспособности		
Тема 2.4 Составление и проведение комплексов упражнений для различных форм организации занятий физической культурой при решении профессионально-ориентированных задач	**Содержание учебного материала**	2	ОК 01, ОК 04,ОК 08 ПК 1.1, ПК 2.4
	Практическое занятие		
	4.Освоение методики составления и проведения комплексов упражнений для производственной гимнастики, комплексов упражнений для профилактики профессиональных заболеваний с учетом специфики ОУДущей профессиональной деятельности.		
	Освоение методики составления и проведения комплексов упражнений для профессионально-прикладной физической подготовки с учетом специфики ОУДущей профессиональной деятельности.		
	Самостоятельная работа	2	
Тема 2.5 Профессионально-прикладная физическая подготовка	**Содержание учебного материала**	6	ОК 01, ОК 04, ОК 08 ПК 1.1, ПК 2.4
	Практические занятия		
	5-6.Характеристи профессиональной деятельности: группа труда, рабочее положение, рабочие движения, функциональные системы, обеспечивающие трудовой процесс, внешние условия или производственные факторы, профессиональные заболевания		
	7-8.Освоение комплексов упражнений для производственной гимнастики различных групп профессий (первая, вторая, третья, четвертая)		
основное содержание			
Учебно-тренировочные занятия		42	
Тема 2.6 Физические упражнения для оздоровительных	**Содержание учебного материала**	2	ОК 01, ОК 04, ОК 08
	Практическое занятие		

форм занятий физической культурой	9.Освоение упражнений современных оздоровительных систем физического воспитания, ориентированных на повышение функциональных возможностей организма, поддержание работоспособности, развитие основных физических качеств		
2.7 Гимнастика (практические занятия 10-14)		10	
Тема 2.7 (1) Основная гимнастика	**Содержание учебного материала**		ОК 01, ОК 04, ОК 08
	Практические занятия	4	
	10.Техника безопасности на занятиях гимнастикой. Выполнение строевых упражнений, строевых приемов: построений и перестроений, передвижений, размыкания и смыкания, поворотов на месте.		
	11.Выполнение общеразвивающих упражнений без предмета и с предметом; в парах, в группах, на снарядах и тренажерах. Выполнение прикладных упражнений: ходьбы и бега, упражнений в равновесии, лазанье и перелазание, метание и ловля, поднимание и переноска груза, прыжки		
Тема 2.7 (2) Атлетическая гимнастика	**Содержание учебного материала**		ОК 01, ОК 04, ОК 08
	Практические занятия	6	
	12.Выполнение упражнений и комплексов упражнений атлетической гимнастики для рук и плечевого пояса, мышц спины и живота, мышц ног с использованием собственного веса. Выполнение упражнений со свободными весами.		
	13.Выполнение упражнений и комплексов упражнений с использованием новых видов фитнесоборудования		
	14.Выполнение упражнений и комплексов упражнений на силовых трненажерах и кардиотренажерах		
2.8 Спортивные игры (практические занятия 15-18)		8	
Тема 2.8 (1) Теннис	**Содержание учебного материала**		ОК 01, ОК 04,

	Практические занятия	6	ОК 08
	15.Техника безопасности на занятиях теннисом. Освоение и совершенствование техники выполнения приемов игры, упражнения с мячом; способы хвата ракетки. Технические элементы: удары по мячу, перемещения по площадке, прыжки (серия «разножек», «лягушка», в стартовое положение и т.п. Выпады: вперед, в сторону, назад. Бег: приставным, скрестным шагом, «змейкой», «зигзагом», челночный бег, ускорения со сменой направления, семенящий бег. Подача, прием подачи		
	16.Освоение и совершенствование приемов тактики защиты и нападения		
	17.Выполнение технико-тактических приемов в игровой деятельности. Разбор правил игры. Игра по упрощенным правилам. Игра по правилам.		
Тема 2.8 (2) Спортивные игры, отражающие национальные, региональные или этнокультурные особенности	**Содержание учебного материала**	2	ОК 01, ОК 04, ОК 08
	Практическое занятие		
	18.Освоение правил и совершенствование выполнения приемов игры. Развитие физических и умственных способностей средствами игры в шахматы		
Тема 2.9 Легкая атлетика (практические занятия 19-23)	**Содержание учебного материала**	10	ОК 01, ОК 04, ОК 08
	Практические занятия		
	19.Техника безопасности на занятиях легкой атлетикой. Техника бега высокого и низкого старта, стартового разгона, финиширования Совершенствование техники спринтерского бега		
	20.Совершенствование техники кроссового бега (средние и длинные дистанции, 2000м (девушки) и 3000 м (юноши))		
	21.Совершенствование техники эстафетного бега (4х100м, 4х400м); бега по прямой с различной скоростью		

	22.Совершенствование техники прыжка в длину с разбега		
	23.Развитие физических способностей средствами легкой атлетики. Подвижные игры и эстафеты с элементами легкой атлетики		
	Самостоятельная работа 8	2	
Тема 2.10 Плавание (практические занятия 24-29)	**Содержание учебного материала**	12	ОК 01, ОК 04, ОК 08
	Практические занятия		
	24-25.Освоение и совершенствование техники спортивных способов плавание (кроль на груди, на спине; брасс)	4	
	26.Освоение и совершенствование техники стартов и поворотов	2	
	27.Освоение прикладных способов плавания, способов транспортировки утопающего	2	
	28-29.Развитие физических способностей средствами плавания. Подвижные игры и эстафеты с элементами плавания	4	
Промежуточная аттестация по дисциплине дифференцированный зачет		**2**	ОК 01, ОК 04, ОК 08
Всего:		**86**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Спортивный комплекс

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1.	Стол письменный	Мебель	Основное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОГСЭ.04
2.	Стул ученический	Мебель	Основное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОГСЭ.04
3.	Ноутбук	Оборудование	Специализированное	MSI Mega B	ОГСЭ.04
4	Компьютер	Оборудование	Специализированное	DEXP AtlasH108	ОГСЭ.04
5	Скамейка гимнастическая	Оборудование	Специализированное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОГСЭ.04
6	Стол для настольного тенниса	Оборудование	Специализированное	ЛДСП	ОГСЭ.04
7	Насос	Оборудование	Специализированное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОГСЭ.04
8	Гимнастические стенки	Оборудование	Специализированное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОГСЭ.04
9	Баскетбольные щиты	Оборудование	Специализированное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОГСЭ.04
10	Секундомер	Оборудование	Специализированное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОГСЭ.04
11	Турник навесной	Оборудование	Специализированное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОГСЭ.04
12	Маты гимнастические	Оборудование	Специализированное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОГСЭ.04
13	Штанга гимнастическая	Оборудование	Специализированное	металлическая	ОГСЭ.04

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Физическая культура: учебник для студ. учреждений СПО /. Н.В. Решетников [и др.], — М. : Издательский центр «Академия», 2019. – 176 с. Физическая культура: учебник для студ.учреждений СПО/ Н.В. Решетников, Ю.

Л. Кислицын, Р. Л. Палтиевич, Г. И. Погадаев ; — М. : Издательский центр «Академия», 2019. – 176 с. — ISBN 978-5-7695-9716-9.

2. Ростомашвили, Л.Н. Адаптивная физическая культура в работе с лицами со сложными (комплексными) нарушениями развития : учебное пособие/ Л.Н. Ростомашвили. —2-е изд., стереотип. — М. : Спорт, 2020. — 164 с. — ISBN 978-5-907225-11-4

3.2.2 Электронные издания (электронные ресурсы)

1. Официальный сайт Паралимпийский комитет России : официальный сайт. – Москва. – URL: https://paralymp.ru/. - Текст : электронный.
2. Официальный сайт Российская спортивная энциклопедия : официальный сайт. – URL: https://libsport.ru/. - Текст : электронный.

Официальный сайт Центральная отраслевая библиотека по физической культуре и спорту : официальный сайт. – Москва. – URL: http://lib.sportedu.ru/. – Текст : электронный

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
- готовность и способность к образованию и саморазвитию, самостоятельности и самоопределению; - овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности; Овладение универсальными коммуникативными действиями: б) совместная деятельность: - понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; - принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с	-уметь использовать разнообразные формы и виды физкультурной деятельности для организации здорового образа жизни, активного отдыха и досуга, в том числе в подготовке к выполнению нормативов Всероссийского изкультурно-спортивного комплекса «Готов к труду и обороне» (ГТО); -владеть современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью; - владеть основными способами самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической	- составление словаря терминов, либо кроссворда – защита презентации /доклада-презентации - выполнение самостоятельной работы - составление комплекса физических упражнений для самостоятельных занятий с учетом индивидуальных особенностей - составление профессиограммы - заполнение дневника самоконтроля - защита реферата - составление кроссворда – фронтальный опрос – контрольное тестирование – составление комплекса упражнений – оценивание практической работы – тестирование

учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы; - координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия; - осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным Овладение универсальными регулятивными действиями: г) принятие себя и других людей: - принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности; - признавать свое право и право других людей на ошибки; - развивать способность понимать мир с позиции другого человека - готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению; -наличие мотивации к обучению и личностному развитию; В части физического воспитания: -сформированность здорового и безопасного образа жизни, ответственного отношения к своему здоровью; -потребность в физическом совершенствовании, занятиях спортивно-	работоспособности, динамики физического развития и физических качеств; -владеть физическими упражнениями разной функциональной направленности, использования их а режимеучебной и производственной деятельностис целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности; - владеть техническими приемами и двигательными действиями базовых видов спорта, активное применение их в физкультурно-оздоровительной и соревновательной деятельности, в сфере досуга, профессионально-прикладной форме; - иметь положительную динамику в развитии основных физических качеств(силы ,быстроты, выносливости, гибкости и ловкости) - сформированность представлений о роли и месте физической культуры в современной научной картине мира, о системообразующей роли физической культуры в развитии человека, как гармоничной личности в формировании кругозора и функциональной грамотности человека для решения практических задач; - владеть основополагающими физическими понятиями, характеризующими физические процессы:.	− демонстрация комплекса ОРУ − сдача контрольных нормативов (контрольное упражнение) − сдача нормативов ГТО − выполнение упражнений на дифференцированном зачете

оздоровительной деятельностью; - активное неприятие вредных привычек и иных форм причинения вреда физическому и психическому здоровью Овладение универсальными регулятивными действиями: а) самоорганизация: - самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений; -давать оценку новым ситуациям - расширять рамки учебного предмета на основе личных предпочтений - делать осознанный выбор, аргументировать его, брать ответственность за решение - оценивать приобретенный выбор; -способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень	- сформировать умения владеть своим телом	

Приложение 2.5
ОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа дисциплины

«ОГСЭ.05 ПСИХОЛОГИЯ ОБЩЕНИЯ»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ..... Error! Bookmark not defined.

1. Общая характеристика ..... Error! Bookmark not defined.

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы... **Error! Bookmark not defined.**

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины ..... **Error! Bookmark not defined.**

2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ ..... Error! Bookmark not defined.

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины ..... **Error! Bookmark not defined.**

2.2. Содержание дисциплины ..... **Error! Bookmark not defined.**

3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ ..... Error! Bookmark not defined.

3.1. Материально-техническое обеспечение ..... **Error! Bookmark not defined.**

3.2. Учебно-методическое обеспечение ..... **Error! Bookmark not defined.**

4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ Error! Bookmark not defined.

2. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«**ОГСЭ.5** ПСИХОЛОГИЯ ОБЩЕНИЯ»»
(наименование дисциплины)

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Психология общения»: ознакомление студентов с отраслью психологического знания, раскрытие цели, функций и видов общения, а также формирование гуманитарного мышления и навыков межличностного общения. Эта дисциплина носит прикладной характер и направлена на формирование психологических и нравственных качеств, необходимых для повседневной деятельности и поведения граждан российского общества..

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код компетенции	Формулировка компетенции	Знания, умения
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	**Умения:**
		- распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; - анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; - определять этапы решения задачи; - выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы - составлять план действия; - определять необходимые ресурсы; - владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; - реализовывать составленный план; - оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника);
		Знания:
		- актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; - основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; - алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; - методы работы в профессиональной и смежных сферах; - структуру плана для решения задач; - порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности;
ОК 02		**Умения:**

	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	- определять задачи для поиска информации; - определять необходимые источники информации; - планировать процесс поиска; - структурировать получаемую информацию; - выделять наиболее значимое в перечне информации; - оценивать практическую значимость результатов поиска; - оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; - использовать современное программное обеспечение; - использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач;

		Знания:
		- номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; - приемы структурирования информации; - формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации; - порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств; - выполнять расчеты с использованием прикладных компьютерных программ; - использовать сеть Интернет и её возможности для организации оперативного обмена информацией; - использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах; - обрабатывать и анализировать информацию с применением программных средств и вычислительной техники; - получать информацию в локальных и глобальных компьютерных сетях; - применять графические редакторы для создания и редактирования изображений; - применять компьютерные программы для поиска информации, составления и оформления документов и презентаций; - базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ (текстовые редакторы, электронные таблицы, системы управления базами данных, графические редакторы, информационно- поисковые системы); - методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации; - общий состав и структуру персональных электронно-вычислительных машин (ЭВМ) и вычислительных систем; - основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности; - основные положения и принципы автоматизированной обработки и передачи информации; - основные принципы, методы и свойства информационных и телекоммуникационных технологий впрофессиональной деятельности;
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и	**Умения:**
		- определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; - применять современную научную профессиональную терминологию; - определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования; - выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; - презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план;

	финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; - определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; - презентовать бизнес-идею; - определять источники финансирования;
		Знания:
		- содержание актуальной нормативно-правовой документации; - современная научная и профессиональная терминология; - возможные траектории профессионального развития и самообразования; - основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; - правила разработки бизнес-планов; - порядок выстраивания презентации; - кредитные банковские продукты;
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	**Умения:**
		- организовывать работу коллектива и команды; - взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности;
		Знания:
		- психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности;основы проектной деятельности;
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	**Умения:**
		- грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе;
		Знания:
		- особенности социального и культурного контекста; - правила оформления документов и построения устных сообщений;
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных	**Умения:**
		- описывать значимость своей профессии; - применять стандарты антикоррупционного поведения; - ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России; - выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических,политических и культурных проблем; - пользоваться историческими источниками, научной и учебной литературой, средствами ИКТ;

	российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	- раскрывать смысл и значение важнейших исторических событий; - обобщать и анализировать особенности исторического и культурного развития России на рубеже XX-XIX вв; - давать оценку историческим событиям и обосновывать свою точку зрения с помощью историческихфактов и собственных аргументов; - демонстрировать гражданско-патриотическую позицию;
		Знания:
		- сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; - значимость профессиональной деятельности по профессии; - стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения; - основные периоды государственно-политического развития на рубеже XX-XIX вв., особенности формирования партийно-политической системы России; - итоги «шоковой терапии», проблемы и противоречия становления рыночной экономики, причины иитоги финансовых кризисов 1998, 2008-2009 гг.; - основные этапы эволюции внешней политики России, роль и место России в постсоветскомпространстве; - основные тенденции и явления в культуре; роль науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций; - содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов мирового и регионального значения; - необходимости проведения СВО , задачи СВО (денацификация и демилитаризация Украины); - истоки и цели санкционной политики Запада против Российской Федерации;
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	**Умения:**
		- соблюдать нормы экологической безопасности; - определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства; - организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатическихусловий региона; - пользоваться первичными средствами пожаротушения; - применять правила поведения в чрезвычайных ситуациях природного и техногенного характера и при угрозе террористического акта; - обеспечивать устойчивость объектов экономики; - прогнозировать развитие событий и оценку последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях истихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму;

		- применять правила поведения и действия по сигналам гражданской обороны; - соблюдать нормы экологической безопасности; - определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельностипоспециальности; - определять виды Вооруженных Сил, рода войск; - ориентироваться в воинских званиях военнослужащих Вооруженных Сил Российской Федерации; - владеть общей физической и строевой подготовкой; - пользоваться знаниями в области обязательной подготовки граждан к военной службе; - демонстрировать основы оказания первой доврачебной помощи пострадавшим. - оказывать первую медицинскую помощь в различных ситуациях; - осуществлять профилактику инфекционных заболеваний; - определять показатели здоровья и оценивать физическое состояние; - составлять индивидуальные карты здоровья с режимом дня, графиком питания; - систематизировать и анализировать первичные статистические данные с использованием различных статистических методов; - планировать, организовывать и проводить картирование потоков создания ценности; - использовать эффективные методы для снижения различных видов потерь; - пользоваться инструментами бережливого производства в производственной деятельностипредприятия; - определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии; - осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства; - организовывать работу коллектива и команды; - взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности; - соблюдать нормы экологической безопасности; - организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатическихусловий региона;
		Знания:
		- правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; - основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; - пути обеспечения ресурсосбережения; - принципы бережливого производства; - основные направления изменения климатических условий региона; - основы пожаробезопасности и электробезопасности; - меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;

ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	**Умения:**
		- использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижениежизненных и профессиональных целей; - применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; - пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной профессии;
		Знания:
		- роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; - основы здорового образа жизни; - условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии; - средства профилактики перенапряжения;
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	**Умения:**
		- понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные ибытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; - участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; - строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; - кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые); - писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы; - в области иностранного языка; - понимать отдельные фразы и наиболее употребительные слова в высказываниях, касающихся важныхтем, связанных с профессиональной деятельностью; - понимать, о чем идет речь в простых, четко произнесенных и небольших по объему сообщениях (в т.ч.устных инструкциях); - читать и переводить тексты профессиональной направленности (со словарем); - общаться в простых типичных ситуациях профессиональной деятельности, требующихнепосредственного обмена информацией в рамках знакомых тем и видов деятельности; - применять различные формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке примежличностном и межкультурном взаимодействии; - писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы; - выполнять коммуникацию с клиентом в различных

		ситуациях (оформление заказа, коррективы заказа, работа с претензиями); - презентовать работы;
		Знания:
		- правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; - основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); - лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; - особенности произношения; - правила чтения текстов профессиональной направленности; - правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; - основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); - лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; - особенностей произношения; - правила чтения текстов профессиональной направленности; - 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;

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	**Объем в часах**	**В т.ч. в форме практ. подготовки**
Учебные занятия	82	60
Промежуточная аттестация в *форме (зачет, диф.зачет, экзамен)*	6	6
Всего	**88**	**66**

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Тема 1. Общение – основа человеческого бытия.	**Содержание**	**6**	ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 09
	1. Общение в системе межличностных и общественных отношений. Социальная роль.	2	
	2. Классификация общения. Виды, функции общения. Структура и средства общения	**2**	
	3. Единство общения и деятельности.	2	
Тема 2. Общение как восприятие людьми друг друга (перцептивная сторона общения)	**Содержание**	**4**	ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 09
	1. Понятие социальной перцепции. Факторы, оказывающие влияние на восприятие. Искажения в процессе восприятия.	2	
	2. Психологические механизмы восприятия. Влияние имиджа на восприятие человека.	**2**	
Тема 3. Общение как взаимодействие (интерактивная сторона общения)	**Содержание**	**4**	ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 09
	1. Типы взаимодействия: кооперация и конкуренция. Позиции взаимодействия в русле трансактного анализа. Ориентация на понимание и ориентация на контроль.	2	
	2. Взаимодействие как организация совместной деятельности.	**2**	
Тема 4. Общение как обмен информацией	**Содержание**	**6**	ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 09
	1. Основные элементы коммуникации. Вербальная коммуникация. Коммуникативные барьеры.	2	
	2. Невербальная коммуникация.	**2**	

(коммуникативная сторона общения)	3. Методы развития коммуникативных способностей. Виды, правила и техники слушания. Толерантность как средство повышения эффективности общения.	2	
Тема 5. Формы делового общения и их характеристики	**Содержание**	**4**	ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 09
	1. Деловая беседа. Формы постановки вопросов.	2	
	2. Психологические особенности ведения деловых дискуссий и публичных выступлений. Аргументация	**2**	
Тема 6. Конфликт: его сущность и основные характеристики	**Содержание**	**2**	ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 09
	1. Понятие конфликта и его структура. Невербальное проявление конфликта. Стратегия разрешения конфликтов	2	
Тема 7. Эмоциональное реагирование в конфликтах и саморегуляция	**Содержание**	**4**	ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 09
	1. Особенности эмоционального реагирования в конфликтах. Гнев и агрессия. Разрядка эмоций.	2	
	2. Правила поведения в конфликтах. Влияние толерантности на разрешение конфликтной ситуации.	**2**	
Тема 8. Общие сведения об этической культуре	**Содержание**	**4**	ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 09
	1. Понятие: этика и мораль. Категории этики. Нормы морали. Моральные принципы и нормы как основа эффективного общения	2	
	2. Деловой этикет в профессиональной деятельности. Взаимосвязь делового этикета и этики деловых отношений	**2**	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		***6***	
Всего		**88**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Социально-гуманитарных дисциплин»

№ п/п	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая техническая характеристика	Код дисциплины
1.	Учительский стол	Мебель	Основное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОГСЭ.05
2.	Учительский стул	Мебель	Основное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОГСЭ.05
3.	Парты двуместные	Мебель	Основное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОГСЭ.05
4.	Стулья ученические	Мебель	Основное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОГСЭ.05
5.	Доска меловая	Оборудование	Основное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОГСЭ.05
6.	Стенды	Оборудование	Основное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОГСЭ.05
7.	Стенд-цитата	Оборудование	Основное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОГСЭ.05
8.	Компьютер в сборе	**ТС**	Основное	LENOVO ideapad 110	ОГСЭ.05
9.	Телевизор	**ТС**	Основное	DEXP LED 49 (125см)	ОГСЭ.05
10.	МФУ EPSON L3000	**ТС**	Основное	Laser Jet Pro M104w	ОГСЭ.05
11.	Рабочая программа	УМК	Основное		ОГСЭ.05
12.	ФОСы	УМК	Основное		ОГСЭ.05
13.	Методические рекомендации по выполнению практических занятий	УМК	Основное		ОГСЭ.05

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организацией выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен новыми изданиями.

3.2.1. Основные печатные издания

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

2. Шеламова Г.М. Психология общения / Г.М. Шеламова. – Москва: Академия, 2020. – 128 с.

3. 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).

3. Дорохина, Р. В. Этика деловых отношений : практикум для СПО / Р. В. Дорохина. — Саратов : Профобразование, 2021. — 68 c. — ISBN 978-5-4488-1109-8. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование : [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 c. — 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
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.	- анализ выполнения практических работ -текущий контроль; - защита внеаудиторной самостоятельные работы; - дифференцированный зачет
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 творческий подходит к выполнению самостоятельной работы. - в учебной и профессиональной деятельности демонстрирует гуманность, доброжелательность, толерантность	- активность на занятиях в группах; - применение техник эффективного общения; - дифференцированный зачет

Приложение 2.6
ОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа дисциплины
«ЕН.01Химия»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ……..……..…..…2
1. Общая характеристика …….……3
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы ……..…….3
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины …….3
2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ……..……..…….18
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины…….……..……..……...18
2.2. Содержание дисциплины…. ……18
3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ……..…….31
3.1. Материально-техническое обеспечение……..…….…..…….34
3.2. Учебно-методическое обеспечение…….…….36
4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ……..……..39

3. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«Химия»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Химия»:

1) Формирование у студентов представления о химической составляющей естественно-научной картины мира как основы принятия решений в жизненных и производственных ситуациях, ответственного поведения в природной среде.

2) сформировать понимание закономерностей протекания химических процессов и явлений в окружающей среде, целостной научной картины мира, взаимосвязи и взаимозависимости естественных наук;

3) развить умения составлять формулы неорганических и органических веществ, уравнения химических реакций, объяснять их смысл, интерпретировать результаты химических экспериментов,

4) сформировать навыки проведения простейших химических экспериментальных исследований с соблюдением правил безопасного обращения с веществами и лабораторным оборудованием;

5) развить умения использовать информацию химического характера из различных источников;

6) сформировать умения прогнозировать последствия своей деятельности и химических природных, бытовых и производственных процессов;

7) сформировать понимание значимости достижений химической науки и технологий для развития социальной и производственной сфер.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

В результате освоения дисциплины обучающийся должен :

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

		- актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; - основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; - алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; - методы работы в профессиональной и смежных сферах; - структуру плана для решения задач; - порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности;
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	**Умения:** - определять задачи для поиска информации; - определять необходимые источники информации; - планировать процесс поиска; - структурировать получаемую информацию; - выделять наиболее значимое в перечне информации; - оценивать практическую значимость результатов поиска; - оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; - использовать современное программное обеспечение; - использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач;

		Знания:
		- номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; - приемы структурирования информации; - формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации; - порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств; - выполнять расчеты с использованием прикладных компьютерных программ; - использовать сеть Интернет и её возможности для организации оперативного обмена информацией; - использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах; - обрабатывать и анализировать информацию с применением программных средств и вычислительной техники; - получать информацию в локальных и глобальных компьютерных сетях; - применять графические редакторы для создания и редактирования изображений; - применять компьютерные программы для поиска информации, составления и оформления документов и презентаций; - базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ (текстовые редакторы, электронные таблицы, системы управления базами данных, графические редакторы, информационно- поисковые системы); - методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации; - общий состав и структуру персональных электронно-вычислительных машин (ЭВМ) и вычислительных систем; - основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности; - основные положения и принципы автоматизированной обработки и передачи информации; - основные принципы, методы и свойства информационных и телекоммуникационных технологий впрофессиональной деятельности;
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и	**Умения:** - определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; - применять современную научную профессиональную терминологию; - определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования; - выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; - презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план;

	финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; - определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; - презентовать бизнес-идею; - определять источники финансирования;
		Знания:
		- содержание актуальной нормативно-правовой документации; - современная научная и профессиональная терминология; - возможные траектории профессионального развития и самообразования; - основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; - правила разработки бизнес-планов; - порядок выстраивания презентации; - кредитные банковские продукты;
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	**Умения:**
		- организовывать работу коллектива и команды; - взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности;
		Знания:
		- психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности;основы проектной деятельности;
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	**Умения:**
		- грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе;
		Знания:
		- особенности социального и культурного контекста; - правила оформления документов и построения устных сообщений;
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных	**Умения:**
		- описывать значимость своей профессии; - применять стандарты антикоррупционного поведения; - ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России; - выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических,политических и культурных проблем; - пользоваться историческими источниками, научной и учебной литературой, средствами ИКТ;

	российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	- раскрывать смысл и значение важнейших исторических событий; - обобщать и анализировать особенности исторического и культурного развития России на рубеже XX-XIX вв; - давать оценку историческим событиям и обосновывать свою точку зрения с помощью историческихфактов и собственных аргументов; - демонстрировать гражданско-патриотическую позицию;
		Знания:
		- сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; - значимость профессиональной деятельности по профессии; - стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения; - основные периоды государственно-политического развития на рубеже XX-XIX вв., особенности формирования партийно-политической системы России; - итоги «шоковой терапии», проблемы и противоречия становления рыночной экономики, причины иитоги финансовых кризисов 1998, 2008-2009 гг.; - основные этапы эволюции внешней политики России, роль и место России в постсоветскомпространстве; - основные тенденции и явления в культуре; роль науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций; - содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов мирового и регионального значения; - необходимости проведения СВО , задачи СВО (денацификация и демилитаризация Украины); - истоки и цели санкционной политики Запада против Российской Федерации;
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	**Умения:**
		- соблюдать нормы экологической безопасности; - определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства; - организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатическихусловий региона; - пользоваться первичными средствами пожаротушения; - применять правила поведения в чрезвычайных ситуациях природного и техногенного характера и при угрозе террористического акта; - обеспечивать устойчивость объектов экономики; - прогнозировать развитие событий и оценку последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях истихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму;

		- применять правила поведения и действия по сигналам гражданской обороны; - соблюдать нормы экологической безопасности; - определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельностипоспециальности; - определять виды Вооруженных Сил, рода войск; - ориентироваться в воинских званиях военнослужащих Вооруженных Сил Российской Федерации; - владеть общей физической и строевой подготовкой; - пользоваться знаниями в области обязательной подготовки граждан к военной службе; - демонстрировать основы оказания первой доврачебной помощи пострадавшим. - оказывать первую медицинскую помощь в различных ситуациях; - осуществлять профилактику инфекционных заболеваний; - определять показатели здоровья и оценивать физическое состояние; - составлять индивидуальные карты здоровья с режимом дня, графиком питания; - систематизировать и анализировать первичные статистические данные с использованием различных статистических методов; - планировать, организовывать и проводить картирование потоков создания ценности; - использовать эффективные методы для снижения различных видов потерь; - пользоваться инструментами бережливого производства в производственной деятельностипредприятия; - определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии; - осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства; - организовывать работу коллектива и команды; - взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности; - соблюдать нормы экологической безопасности; - организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатическихусловий региона;
		Знания:
		- правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; - основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; - пути обеспечения ресурсосбережения; - принципы бережливого производства; - основные направления изменения климатических условий региона; - основы пожаробезопасности и электробезопасности; - меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;

ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	**Умения:**
		- использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достиженияжизненных и профессиональных целей; - применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; - пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной профессии;
		Знания:
		- роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; - основы здорового образа жизни; - условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии; - средства профилактики перенапряжения;
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	**Умения:**
		- понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные ибытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; - участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; - строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; - кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые); - писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы; - в области иностранного языка; - понимать отдельные фразы и наиболее употребительные слова в высказываниях, касающихся важныхтем, связанных с профессиональной деятельностью; - понимать, о чем идет речь в простых, четко произнесенных и небольших по объему сообщениях (в т.ч.устных инструкциях); - читать и переводить тексты профессиональной направленности (со словарем); - общаться в простых типичных ситуациях профессиональной деятельности, требующихнепосредственного обмена информацией в рамках знакомых тем и видов деятельности; - применять различные формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке примежличностном и межкультурном взаимодействии; - писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы;

		- выполнять коммуникацию с клиентом в различных ситуациях (оформление заказа, коррективы заказа, работа с претензиями); - презентовать работы;
		Знания:
		- правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; - основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); - лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; - особенности произношения; - правила чтения текстов профессиональной направленности; - правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; - основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); - лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; - особенностей произношения; - правила чтения текстов профессиональной направленности; - 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;

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	66	12
Самостоятельная работа	18	-
Промежуточная аттестация в форме экзамена	6	6
Всего	**90**	**18**

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Химия»

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
1	**2**	**3**		**4**
		70/18		
Раздел 1. Физическая химия				
Тема 1.1 Основные понятия и законы термодинамики. Термохимия.	**Содержание учебного материала**	**2**		ОК 04 ОК11 ПК1.1-1.4 ПК2.1-2.8 ПК4.1-4.6 ПК6.1-6.5
	Основные понятия термодинамики. Термохимия: экзо- и эндотермические реакции. Законы термодинамики. Понятие энтальпии, энтропии, энергии Гиббса. Калорийность продуктов питания.			
	Тематика практических занятий и лабораторных работ			ОК 04 ОК11
	Практическое занятие. Решение задач на расчет энтальпий, энтропий, энергии Гиббса химических реакций.	**2**	**2**	
	Самостоятельная работа обучающихся. 1.Написать термохимическое уравнение реакции реакции; 2.Решить задачу на расчет энтальпий, энтропий, энергии Гиббса химических реакций. Сделать вывод о характере реакции и возможности ее самопроизвольного протекания.			ОК 04 ОК11 ПК 2.2 ПК3.3 ПК3.4.ПК3.5
Тема 1.2. Агрегатные состояния веществ, их характеристика	**Содержание учебного материала**			ОК 04 ОК11 ПК1.1-1.4 ПК2.1-2.8 ПК4.1-4.6 ПК6.1-6.5
	Общая характеристика агрегатного состояния веществ. Типы химической связи. Типы кристаллических решёток. Газообразное состояние вещества. Жидкое состояние вещества. Поверхностное натяжение. Вязкость	**2**		
	Влияние вязкости и поверхностно-активных веществ на качество пищевых продуктов и готовой кулинарной продукции (супов-пюре, соусов, соуса майонез, заправок, желированных блюд, каш)	**2**		
	Сублимация, ее значение в консервировании пищевых продуктов при организации и приготовлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы, грибов, сыра	**2**		

	приготовлении сложных горячих соусов, отделочных полуфабрикатов и их оформлении			
	Твердое состояние вещества. Кристаллическое и аморфное состояния.	**2**		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ			ОК 04 ОК11 ПК 2.2 ПК3.3 ПК3.4.ПК3.5
	Лабораторная работа. Определение поверхностного натяжения жидкостей. Определение вязкости жидкостей.	**2**		
	Самостоятельная работа обучающихся. Составить обобщающую таблицу: Агрегатные состояния веществ, их характеристика			ПК 2.2 ПК3.3 ПК3.4.ПК3.5
Тема 1.3. Химическая кинетика и катализ.	**Содержание учебного материала**			ОК 04 ОК11 ПК1.1-1.4 ПК2.1-2.8 ПК4.1-4.6 ПК6.1-6.5
	Скорость и константа химической реакции. Теория активации. Закон действующих масс	**2**		
	Теория катализа, катализаторы, ферменты, их роль при производстве и хранении пищевых продуктов. Температурный режим хранения пищевого сырья, приготовление продуктов питания	**2**		
	Обратимые и необратимые химические реакции. Химическое равновесие. Смещение химического равновесия.			
	Тематика практических занятий и лабораторных работ			ОК 04 ОК11 ПК 2.2 ПК3.3 ПК3.4.ПК3.5
	Лабораторная работа. Определение зависимости скорости реакции от температуры и концентрации реагирующих веществ.	**2**		
	Самостоятельная работа обучающихся. Сравните активность биологических и неорганических катализаторов. Решение задач на расчет константы скорости реакции. Подготовка презентации «Ферментативная обработка сырья пищевой промышленности»			ПК 2.2 ПК3.3 ПК3.4.ПК3.5
Тема 1.4. Свойства растворов.	**Содержание учебного материала**			ОК 04 ОК11 ПК 2.2 ПК3.3 ПК3.4.ПК3.5
	Общая характеристика растворов. Классификации растворов, растворимость. Экстракция, ее практическое применение в технологических процессах. Способы выражения концентраций. Водородный показатель. Способы определения pH среды. Растворимость газов в жидкостях. Диффузия и	**2**		

	осмос в растворах. Влияние различных факторов на растворимость газов, жидкостей и твердых веществ, их использование в технологии продукции питания	**2**		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ			
	Практическое занятие. Решение задач. Расчеты концентрации растворов, осмотического давления, температур кипения, замерзания, pH среды.	**2**	2	ОК 04 ОК11
	Лабораторная работа. Определение тепловых эффектов растворения различных веществ в воде. Определение pH среды различными методами.	**2**		ОК 04 ОК11 ПК 2.2 ПК3.3 ПК3.4.ПК3.5
	Самостоятельная работа обучающихся. Работа над учебным материалом, ответить на вопрос: опишите осмотические процессы происходящие при заваривании пакетированного чая. Решить задачи на расчет концентрации растворов.			
Тема 1.5. Поверхностные явления.	**Содержание учебного материала**	**2** **2**		ОК 04 ОК11 ПК1.1-1.4 ПК2.1-2.8 ПК4.1-4.6 ПК6.1-6.5
	Термодинамическая характеристика поверхности. Адсорбция, её сущность. Виды адсорбции. Адсорбция на границе раствор-газ. Адсорбция на границе газ- твердое вещество**.** Гидрофильные и гидрофобные поверхности. Поверхностно активные и поверхностно неактивные вещества, роль ПВА в эмульгировании и пенообразовании. Применение адсорбции в технологических процессах и значение адсорбции при хранении сырья и продуктов питания.			
	Самостоятельная работа обучающихся. Смачивание (написать требование к посуде, инвентарю, санитарной одежде). Применение в технологических процессах адсорбции электролитов, обменной адсорбции. Привести примеры.			
Раздел.2 Коллоидная химия				
Тема 2.1. Предмет коллоидной химии. Дисперсные системы.	**Содержание учебного материала**	**2**		ПК 2.2 ПК3.3 ПК3.4.ПК3.5
	Определение коллоидной химии. Объекты и цели её изучения, связь с другими дисциплинами. Дисперсные системы , характеристика, классификация. Использование и роль			

	коллоидно-химических процессов в технологии продукции общественного питания			
Тема 2.2. Коллоидные растворы.	**Содержание учебного материала**			ОК 04 ОК11 ПК1.1-1.4 ПК2.1-2.8 ПК4.1-4.6 ПК6.1-6.5
	Коллоидные растворы (золи): понятие, виды, общая характеристика. Свойства коллоидных растворов. Методы получения коллоидных растворов и очистки. Устойчивость и коагуляция золей. Факторы, вызывающие коагуляцию. Пептизация. Использование коллоидных растворов в процессе организации и проведении приготовления различных блюд и соусов	**2**		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ			ОК 04 ОК11 ПК 2.2 ПК3.3 ПК3.4.ПК3.5
	Практическое занятие 3. Составление формул и схем строения мицелл.	**2**	2	
	Лабораторная работа 4. Получение коллоидных растворов.	**2**		ОК 04 ОК11 ПК 2.2 ПК3.3 ПК3.4.ПК3.5
	Самостоятельная работа обучающихся. Составление формул и схем мицеллы гидрозоля.			
Тема 2.3. Грубодисперсные системы.	**Содержание учебного материала**			ОК 04 ОК11 ПК1.1-1.4 ПК2.1-2.8 ПК4.1-4.6 ПК6.1-6.5
	Характеристики грубодисперсных систем, их строение, свойства, методы получения и стабилизации , применение. Эмульсии. Пены .Порошки. Аэрозоли, дымы, туманы. Использование грубодисперсных систем в процессе организации и проведении приготовления различных блюд и соусов	**2**		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ			ОК 04 ОК11 ПК 2.2 ПК3.3 ПК3.4.ПК3.5
	Лабораторная работа. Получение устойчивых эмульсий и пен, выявление роли стабилизаторов.	**2**		
	Самостоятельная работа обучающихся. Подготовить компьютерные презентации на тему: Молоко, как природная эмульсия. Пенообразование в кондитерском производстве.			
Тема2.4. Физико-химические изменения органических	**Содержание учебного материала**			ОК 04 ОК11 ПК 2.2 ПК3.3 ПК3.4.ПК3.5
	Строение ВМС, классификация. Реакции полимеризации и поликонденсации получения высокомолекулярных соединений. Природные и синтетические	**2**		

веществ пищевых продуктов. Высокомолекулярные соединения.	высокомолекулярные соединения. Свойства ВМС. Набухание и растворение полимеров, факторы влияющие на данные процессы. Студни, методы получения, синерезис. Изменение углеводов, белков, жиров в технологических процессах			
	Тематика практических занятий и лабораторных работ			ОК 04 ОК11 ПК1.1-1.4 ПК2.1-2.8 ПК4.1-4.6 ПК6.1-6.5
	Лабораторная работа. Изучение процессов набухания и студнеобразования.	**2**		
	Самостоятельная работа обучающихся. Подготовить сообщения на тему: Вещества – загустители, желеобразователи.			
Раздел 3. Аналитическая химия				
Тема 3.1. Качественный анализ.	**Содержание учебного материала**	**2**		ОК 04 ОК11 ПК1.1-1.4 ПК2.1-2.8 ПК4.1-4.6 ПК6.1-6.5
	Аналитическая химия, ее задачи значение в подготовке технологов общественного питания. Методы качественного и количественного анализа и условия их проведения. Основные понятия качественного химического анализа. Дробный и систематический анализ. Особенности классификации катионов и анионов. Условия протекания реакций обмена			
Тема 3.2. Классификация катионов и анионов.	**Содержание учебного материала**			
	Классификация катионов. Первая аналитическая группа катионов. Общая характеристика катионов второй аналитической группы и их содержание в продуктах питания. Значение катионов второй группы в проведении химико-технологического контроля. Групповой реактив и условия его применения. Произведение растворимости, условия образования осадков	**2**		ОК 04 ОК11 ПК2.4 ПК 2.8, ПК 3.1 ПК6.1 ПК7.7 ПК8.1 ПК9.1
	Характеристика группы, частные реакции на катионы третьей и четвертой аналитических групп. Амфотерность. Групповой реактив и условия его применения. Значение катионов третьей и четвертой аналитической группы в осуществлении химико-технологического контроля	**2**		ПК2.4 ПК 2.8, ПК 3.1 ПК6.1 ПК7.7 ПК8.1 ПК9.1
	Классификация анионов. Значение анионов в осуществлении химико-технологического контроля. Частные реакции анионов	**2**		ПК2.4 ПК 2.8, ПК 3.1 ПК6.1 ПК7.7 ПК8.1

	первой, второй ,третьей групп. Систематический ход анализа соли			ПК9.1
	Тематика практических занятий и лабораторных работ			
	Лабораторная работа. Первая аналитическая группа катионов. Проведение частных реакций катионов второй аналитической группы. Анализ смеси катионов второй аналитической группы.	**2**		ОК 04 ОК11 ПК2.4 ПК 2.8, ПК 3.1
	Лабораторная работа. Проведение частных реакций катионов третьей и четвертой аналитической группы. Анализ смеси катионов третьей и четвертой аналитических групп.	**2**		ОК 04 ОК11 ПК2.4 ПК 2.8, ПК 3.1
	Лабораторная работа. Проведение частных реакций анионов первой, второй, третьей групп. Анализ сухой соли.	**2**		ОК 04 ОК11
	Практическое занятие. Решение задач на правило произведение растворимости.	**2**	2	ОК 04 ОК11
	Самостоятельная работа обучающихся. Описать схемы открытия ионов при солевом эффекте, дробном осаждении. Составление уравнений окислительно-восстановительных реакций, упражнения. Составить таблицу открытия ионов висмута, ртути. Составить таблицу открытия ионов йода, брома, фосфата, силиката.			
Тема 3.3. Количественный анализ. Методы количественного анализа**.**	**Содержание учебного материала**			
	Понятие. Сущность методов количественного анализа. Операции весового (гравиметрического) анализа	**2**		ОК 04 ОК11 ПК 2.2 ПК3.3 ПК3.4.ПК3.5
	Сущность и методы объемного анализа .Сущность метода нейтрализации, его индикаторы. Теория индикаторов			ОК 04 ОК11 ПК 2.2 ПК3.3 ПК3.4.ПК3.5
	Сущность окислительно-восстановительных методов и их значение в проведении химико-технологического контроля. Перманганатометрия и её сущность. Йодометрия и её сущность			ПК2.4 ПК 2.8, ПК 3.1 ПК2.4 ПК 2.8, ПК 3.1 ПК6.1 ПК7.7 ПК8.1 ПК9.1
	Сущность методов осаждения. Сущность метода комплексонообразования и его значение в осуществлении			ПК 2.2 ПК3.3 ПК3.4.ПК3.5

	химико-технологического контроля			
	Тематика практических занятий и лабораторных работ			
	Практическая работа. Вычисления в весовом и объемном анализе. Определение кристаллизационной воды в кристаллогидратах. Определение нормальности и титра раствора	**2**	2	ОК 04 ОК11 ПК2.4 ПК 2.8, ПК 3.1 ПК2.4 ПК 2.8, ПК 3.1 ПК6.1 ПК7.7 ПК8.1 ПК9.1
	Лабораторная работа. Определение общей, титруемой, кислотности плодов и овощей	**2**		ОК 04 ОК11 ПК 3.3
	Лабораторная работа. Приготовление рабочего раствора перманганата калия и установление нормальной концентрации.	**2**		ОК 04 ОК11 ПК 2.2 ПК3.3 ПК3.4.ПК3.5
	Лабораторная работа. Определение содержания хлорида натрия в рассоле.	**2**		ОК 04 ОК11 ПК 2.2 ПК2.4 ПК 2.8, ПК 3.1 ПК6.1 ПК7.7 ПК8.1 ПК9.1
	Самостоятельная работа обучающихся. Составить кривые титрования, анализируя методы анализа. Показать интервал перехода индикатора. Решение задач на тему «Расчет эквивалентов окислителя и восстановителя» Аргентометрия (метод Мора), условия применения метода и его значение в проведении химико-технологического контроля. Сущность метода комплексонообразования и его значение в осуществлении химико-технологического контроля			
Тема 3.4. Физико-химические методы анализа.	**Содержание учебного материала**	**2**		ОК 04 ОК11 ПК2.4 ПК 2.8, ПК 3.1 ПК6.1 ПК7.7 ПК8.1 ПК9.1
	Сущность физико-химических методов анализа и их особенности			
	Тематика практических занятий и лабораторных работ			
	Лабораторная работа. Определение качественного и	**2**		ОК 04 ОК11

	количественного содержания жира в молоке.			ПК 4.2-4.4
	Самостоятельная работа обучающихся. Сообщения. Применение физико-химических методов анализа в химико- технологическом контроле.			
Промежуточная аттестация		**2**		
Всего:		**90**		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое оснащение

1.1. Оснащение кабинетов

Кабинет № 1 «Химия»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Стол письменный	**Мебель**	Основное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ЕН 01
2	Стол ученический	**Мебель**	Основное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ЕН 01
3	Стул ученический	**Мебель**	Основное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ЕН 01
4.	Демонстрационный стол	**Мебель**	Специализированное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ЕН 01
5.	Шкаф встроенный	**Мебель**	Специализированное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ЕН 01
4	Доска классная	**Мебель**	Основное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ЕН 01
5	Стенды: 1) Охрана труда и жизнедеятельности 2) Эволюция 3) Краеведение 4) Экология	**Оборудование**	Основное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ЕН 01
6.	Таблица Д.И.Менделеева	**Оборудование**	Основное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ЕН 01
7.	Комплект учёных химиков	**Оборудование**	Основное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ЕН 01
8.	Компьютер в сборе	**ТС**	Основное	LC 10430059	ЕН 01
9.	Телевизор	**ТС**	Основное	DEXP LED 49 (125см)	ЕН 01
10.	Принтер	**ТС**	Основное	Canon L11121 E	ЕН 01

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
11.	Рабочая программа	**УМК**	Основное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ЕН 01
12.	Фонд оценочных средств	**УМК**	Основное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ЕН 01
13.	Календарно-тематический план	**УМК**	Основное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ЕН 01
14.	Методические рекомендации по написанию практических и лабораторных работ.	**УМК**	Основное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ЕН 01

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1 Основные печатные издания

1. Белик, В.В. Физическая и коллоидная химия : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Белик, К.И. Киенская.– Москва : Академия, 2021. – 288 с.

2. Валова, В. Д. Аналитическая химия и физико-химические методы анализа : Практикум / В. Д. Валова, Е. И. Паршина. – Москва : Дашков и К°, 2021. – 198 с.

3. Основы общей химии : учебное пособие для спо / Е. Г. Гончаров, В. Ю. Кондрашин, А. М. Ховив, Ю. П. Афиногенов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 464 с.

4. Черникова, Н. Ю. Химия в доступном изложении : учебное пособие / Н. Ю. Черникова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 316 с.

5. Общая химия. Теория и задачи : учебное пособие для спо / Н. В. Коровин, Н. В. Кулешов, О. Н. Гончарук [и др.] ; под редакцией Н. В. Коровина, Н. В. Кулешова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 492 с.

6. Пресс, И. А. Органическая химия : учебное пособие для спо / И. А. Пресс. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 432 с.

7. Акимова, Т. И. Органическая химия. Лабораторные работы : учебное пособие для спо / Т. И. Акимова, Л. Н. Дончак, Н. П. Багрина. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 164 с.

8. Гайдукова, Б. М. Техника и технология лабораторных работ : учебное пособие / Б. М. Гайдукова, С. В. Харитонов. — 5-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 128 с.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Коллоидная химия. Примеры и задачи : учебное пособие для среднего профессионального образования / В. Ф. Марков, Т. А. Алексеева, Л. А. Брусницына, Л. Н. Маскаева. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 186 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02967-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/453418 (дата обращения: 29.01.2022).

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

3. Физическая и коллоидная химия. В 2 ч. Часть 1. Физическая химия : учебник для среднего профессионального образования / В. Ю. Конюхов [и др.] ; под редакцией В. Ю. Конюхова, К. И. Попова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 259 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08974-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/493294 (дата обращения: 29.01.2022).

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

обращения: 29.01.2022).

5. Основы общей химии : учебное пособие для спо / Е. Г. Гончаров, В. Ю. Кондрашин, А. М. Ховив, Ю. П. Афиногенов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 464 с. — ISBN 978-5-8114-5829-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/146667 (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

6. Черникова, Н. Ю. Химия в доступном изложении : учебное пособие / Н. Ю. Черникова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 316 с. — ISBN 978-5-8114-5887-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/146889 (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

7. Общая химия. Теория и задачи : учебное пособие для спо / Н. В. Коровин, Н. В. Кулешов, О. Н. Гончарук [и др.] ; под редакцией Н. В. Коровина, Н. В. Кулешова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 492 с. — ISBN 978-5-8114-6398-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/147258 (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

8. Пресс, И. А. Органическая химия : учебное пособие для спо / И. А. Пресс. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 432 с. — ISBN 978-5-8114-7074-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/154411 (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

9. Акимова, Т. И. Органическая химия. Лабораторные работы : учебное пособие для спо / Т. И. Акимова, Л. Н. Дончак, Н. П. Багрина. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 164 с. — ISBN 978-5-8114-5793-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/146661 (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3.2.3. Дополнительные источники:

1. Гайдукова, Б. М. Техника и технология лабораторных работ : учебное пособие / Б. М. Гайдукова, С. В. Харитонов. — 5-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 128 с. — ISBN 978-5-8114-4964-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/129227 (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Камышов, В. М. Строение и состояния вещества : учебное пособие для спо / В. М. Камышов, Е. Г. Мирошникова, В. П. Татауров. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 236 с. — ISBN 978-5-8114-6453-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/148010 (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Ким, И. Н. Пищевая безопасность водных биологических ресурсов и продуктов их переработки : учебное пособие для спо / И. Н. Ким, А. А. Кушнирук, Г. Н. Ким ; под общей редакцией И. Н. Кима. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 752 с. — ISBN 978-5-8114-6460-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/148016 (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. Пользовате

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
знать: -основные понятия и законы химии; -теоретические основы органической, физической, коллоидной химии; -понятие химической кинетики и катализа; -классификацию химических реакций и закономерности их протекания; -обратимые и необратимые химические реакции, химическое равновесие, смещение химического равновесия под действием различных факторов; - окислительно-восстановительные реакции, реакции ионного обмена; -гидролиз солей, диссоциацию электролитов в водных растворах, понятие о сильных и слабых электролитах; -тепловой эффект химических реакций; термохимические реакции; -характеристики различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции; - свойства растворов и коллоидных систем высокомолекулярных соединений; -дисперсные и коллоидные системы пищевых продуктов; -роль и характеристики поверхностных явлений в природных и технологических процессах; -основы аналитической химии; -основные методы классического количественного и физико-химического анализа; -назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры; -методы и технику выполнения химических анализов; -приемы безопасной работы в химической лаборатории	- грамотно выступает с сообщениями; - владеет понятиями учебной дисциплины и применяет их адекватно ситуации; - намечает и характеризует приемы саморегуляции; - полнота ответов, точность формулировок;	- анализ выполнения практических работ, обобщение выводов; -текущий контроль освоения материала; - защита внеаудиторной самостоятельные работы; - дифференцированный зачет

Уметь: -применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности -использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса -описывать уравнениями химических реакций процессы, лежащие в основе производства продовольственных продуктов -проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции -использовать лабораторную посуду и оборудование -выбирать метод и ход химического анализа, подбирать реактивы и аппаратуру -проводить качественные реакции на неорганические вещества и ионы, отдельные классы органических соединений -выполнять количественные расчеты состава вещества по результатам измерений -соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории	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

Приложение 2.7
ОП-П специальности
43.02.15 поварское и кондитерское дело

Рабочая программа дисциплины

«ЕН.02 Экологические основы природопользования»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ..... Error! Bookmark not defined.

1. Общая характеристика ..... Error! Bookmark not defined.

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы... **Error! Bookmark not defined.**

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины ..... **Error! Bookmark not defined.**

2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ ..... Error! Bookmark not defined.

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины ..... **Error! Bookmark not defined.**

2.2. Содержание дисциплины ..... **Error! Bookmark not defined.**

3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ ..... Error! Bookmark not defined.

3.1. Материально-техническое обеспечение ..... **Error! Bookmark not defined.**

3.2. Учебно-методическое обеспечение ..... **Error! Bookmark not defined.**

4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ Error! Bookmark not defined.

4. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

« Экологические основы природопользования »

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Экологические основы природопользования»: формирование представлений о современном состоянии природопользования в мире, о месте России в этом процессе, а также развитие познавательно интереса к экологическим проблемам, правовым вопросам экологической безопасности.

Дисциплина «Экологические основы природопользования» включена в обязательную часть Общего гуманитарного и социально-экономического цикла образовательной программы

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код компетенции	Формулировка компетенции	Знания, умения
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	**Умения:**
		- распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; - анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; - определять этапы решения задачи; - выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы - составлять план действия; - определять необходимые ресурсы; - владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; - реализовывать составленный план; - оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника);
		Знания:
		- актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; - основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; - алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; - методы работы в профессиональной и смежных сферах; - структуру плана для решения задач; - порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности;
ОК 02		**Умения:**

	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	- определять задачи для поиска информации; - определять необходимые источники информации; - планировать процесс поиска; - структурировать получаемую информацию; - выделять наиболее значимое в перечне информации; - оценивать практическую значимость результатов поиска; - оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; - использовать современное программное обеспечение; - использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач;

		Знания:
		- номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; - приемы структурирования информации; - формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации; - порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств; - выполнять расчеты с использованием прикладных компьютерных программ; - использовать сеть Интернет и её возможности для организации оперативного обмена информацией; - использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах; - обрабатывать и анализировать информацию с применением программных средств и вычислительной техники; - получать информацию в локальных и глобальных компьютерных сетях; - применять графические редакторы для создания и редактирования изображений; - применять компьютерные программы для поиска информации, составления и оформления документов и презентаций; - базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ (текстовые редакторы, электронные таблицы, системы управления базами данных, графические редакторы, информационно- поисковые системы); - методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации; - общий состав и структуру персональных электронно-вычислительных машин (ЭВМ) и вычислительных систем; - основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности; - основные положения и принципы автоматизированной обработки и передачи информации; - основные принципы, методы и свойства информационных и телекоммуникационных технологий впрофессиональной деятельности;
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и	**Умения:**
		- определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; - применять современную научную профессиональную терминологию; - определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования; - выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; - презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план;

	финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; - определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; - презентовать бизнес-идею; - определять источники финансирования;
		Знания:
		- содержание актуальной нормативно-правовой документации; - современная научная и профессиональная терминология; - возможные траектории профессионального развития и самообразования; - основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; - правила разработки бизнес-планов; - порядок выстраивания презентации; - кредитные банковские продукты;
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	**Умения:**
		- организовывать работу коллектива и команды; - взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности;
		Знания:
		- психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности;основы проектной деятельности;
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	**Умения:**
		- грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе;
		Знания:
		- особенности социального и культурного контекста; - правила оформления документов и построения устных сообщений;
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных	**Умения:**
		- описывать значимость своей профессии; - применять стандарты антикоррупционного поведения; - ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России; - выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических,политических и культурных проблем; - пользоваться историческими источниками, научной и учебной литературой, средствами ИКТ;

	российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	- раскрывать смысл и значение важнейших исторических событий; - обобщать и анализировать особенности исторического и культурного развития России на рубеже XX-XIX вв; - давать оценку историческим событиям и обосновывать свою точку зрения с помощью историческихфактов и собственных аргументов; - демонстрировать гражданско-патриотическую позицию;
		Знания:
		- сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; - значимость профессиональной деятельности по профессии; - стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения; - основные периоды государственно-политического развития на рубеже XX-XIX вв., особенности формирования партийно-политической системы России; - итоги «шоковой терапии», проблемы и противоречия становления рыночной экономики, причины иитоги финансовых кризисов 1998, 2008-2009 гг.; - основные этапы эволюции внешней политики России, роль и место России в постсоветскомпространстве; - основные тенденции и явления в культуре; роль науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций; - содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов мирового и регионального значения; - необходимости проведения СВО , задачи СВО (денацификация и демилитаризация Украины); - истоки и цели санкционной политики Запада против Российской Федерации;
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	**Умения:**
		- соблюдать нормы экологической безопасности; - определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства; - организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатическихусловий региона; - пользоваться первичными средствами пожаротушения; - применять правила поведения в чрезвычайных ситуациях природного и техногенного характера и при угрозе террористического акта; - обеспечивать устойчивость объектов экономики; - прогнозировать развитие событий и оценку последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях истихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму;

		- применять правила поведения и действия по сигналам гражданской обороны; - соблюдать нормы экологической безопасности; - определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельностипоспециальности; - определять виды Вооруженных Сил, рода войск; - ориентироваться в воинских званиях военнослужащих Вооруженных Сил Российской Федерации; - владеть общей физической и строевой подготовкой; - пользоваться знаниями в области обязательной подготовки граждан к военной службе; - демонстрировать основы оказания первой доврачебной помощи пострадавшим. - оказывать первую медицинскую помощь в различных ситуациях; - осуществлять профилактику инфекционных заболеваний; - определять показатели здоровья и оценивать физическое состояние; - составлять индивидуальные карты здоровья с режимом дня, графиком питания; - систематизировать и анализировать первичные статистические данные с использованием различных статистических методов; - планировать, организовывать и проводить картирование потоков создания ценности; - использовать эффективные методы для снижения различных видов потерь; - пользоваться инструментами бережливого производства в производственной деятельностипредприятия; - определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии; - осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства; - организовывать работу коллектива и команды; - взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности; - соблюдать нормы экологической безопасности; - организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатическихусловий региона;
		Знания:
		- правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; - основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; - пути обеспечения ресурсосбережения; - принципы бережливого производства; - основные направления изменения климатических условий региона; - основы пожаробезопасности и электробезопасности; - меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;

ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	**Умения:**
		- использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижениежизненных и профессиональных целей; - применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; - пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной профессии;
		Знания:
		- роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; - основы здорового образа жизни; - условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии; - средства профилактики перенапряжения;
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	**Умения:**
		- понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные ибытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; - участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; - строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; - кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые); - писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы; - в области иностранного языка; - понимать отдельные фразы и наиболее употребительные слова в высказываниях, касающихся важныхтем, связанных с профессиональной деятельностью; - понимать, о чем идет речь в простых, четко произнесенных и небольших по объему сообщениях (в т.ч.устных инструкциях); - читать и переводить тексты профессиональной направленности (со словарем); - общаться в простых типичных ситуациях профессиональной деятельности, требующихнепосредственного обмена информацией в рамках знакомых тем и видов деятельности; - применять различные формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке примежличностном и межкультурном взаимодействии; - писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы; - выполнять коммуникацию с клиентом в различных

		ситуациях (оформление заказа, коррективы заказа, работа с претензиями); - презентовать работы;
		Знания:
		- правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; - основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); - лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; - особенности произношения; - правила чтения текстов профессиональной направленности; - правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; - основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); - лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; - особенностей произношения; - правила чтения текстов профессиональной направленности; - 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;

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	66	12
Самостоятельная работа	18	-
Промежуточная аттестация в *форме (зачет, диф.зачет, экзамен)*	6	6
Всего	**90**	**18**

2.2. Содержание 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	
1	**2**	**3**	
Раздел 1. Особенности взаимодействие природы и общества		**32/16**	**90/18**
Тема 1.1 Природоохранный потенциал	**Содержание учебного материала**		
	Формы взаимодействия природы и общества. Экологические последствия различных видов человеческой деятельности. Влияние урбанизации на биосферу. Условия устойчивого состояния экосистем и возможные причины возникновения экологического кризиса. Глобальные проблемы экологии (разрушение озонового слоя, истощение энергетических ресурсов, «парниковый эффект» и др.) и пути их решения. Выявление роли человеческого фактора в решении проблем экологии. Содействие сохранению окружающей среды.		
Тема 1.2. Природные ресурсы и рациональное природопользование	**Содержание учебного материала**		
	Природные ресурсы и их классификация. Пищевые ресурсы человечества. Проблемы использования и воспроизводства природных ресурсов. Генная инженерия и генетически модифицированные объекты. Понятие и принципы рационального природопользования. Охраняемые природные территории.		
Тема 1.3. Загрязнение окружающей среды	**Содержание учебного материала**		
	Загрязнение биосферы. Антропогенное и естественное загрязнение. Основные загрязнители, их классификация. Пути миграции и накопления в биосфере токсичных и радиоактивных веществ. Прямое и косвенное воздействие на человека загрязнений биосферы. «Зеленая» революция и ее последствия. Значение и экологическая роль применения удобрений и		

	пестицидов. Основные загрязнители продуктов питания и их влияние на здоровье человека. Способы ликвидации последствий загрязнения токсичными и радиоактивными веществами окружающей среды. Основные задачи мониторинга окружающей среды. Концепция предельно – допустимой концентрации (ПДК). Методы контроля за состоянием загрязнения природных вод, почв, атмосферного воздуха.		
Раздел 2. Правовые и социальные вопросы природопользования			
Тема 2.1. Хозяйственные и общественные мероприятия по предотвращению разрушающих воздействий на природу. Природоохранный надзор	**Содержание учебного материала**		
	Правовые акты, регулирующие природоохранную деятельность в России. Нормативные акты по рациональному природопользованию окружающей среды. Органы управления и надзора по охране природы. Государственные и общественные мероприятия по охране окружающей среды. Международное сотрудничество, международные организации, международные соглашения, конвенции, договоры, по охране окружающей среды и их роль в обеспечении экологической безопасности.		
Тема 2.2. Юридическая и экономическая ответственность предприятий, загрязняющих окружающую среду	**Содержание учебного материала**		
	Гражданско-правовая ответственность за экологические правонарушения**.** Экологическая оценка деятельности предприятий. Организация деятельности предприятий в соответствии с экологическими нормами общества.		
Промежуточная аттестация			
Всего:			**90**

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет № 13 «Общая биология»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Стол письменный	**Мебель**	Основное	Критически важные характеристики позиции отсутствуют	ЕН.02
2	Стол ученический	**Мебель**	Основное	Критически важные характеристики позиции отсутствуют	ЕН.02
3	Стул ученический	**Мебель**	Основное	Критически важные характеристики позиции отсутствуют	ЕН.02
4	Доска классная	**Мебель**	Основное	Магнитная 110*150 см	ЕН.02
5	Шкаф вещевой	**Мебель**	Основное	Критически важные характеристики позиции отсутствуют	ЕН.02
6	Антресоль	**Мебель**	Основное	Критически важные характеристики позиции отсутствуют	ЕН.02
7	Шкаф со стёклами	**Мебель**	Основное	Критически важные характеристики позиции отсутствуют	ЕН.02
8	Вешалка на стене	**Мебель**	Основное	Критически важные характеристики позиции отсутствуют	ЕН.02
9	Компьютер в сборе	**Оборудование**	Основное	Монитор ASUS, системный блок DEXP Компьютерная мышь gembird	ЕН.02
10	Таблицы по общей биологии	**Оборудование**	Специализированное	Критически важные характеристики позиции отсутствуют	ЕН.02
11	Микроскопы	**ТС**	Специализированное	УШМ-1 № 8505 УШМ-1 №8506	ЕН.02
12	Предметные стёкла/покровные стёкла/чашки Петри	**ТС**	Специализированное	Критически важные характеристики позиции отсутствуют	ЕН.02
13	Рабочая программа ФОС	**УМК**	Специализированное	Критически важные характеристики позиции отсутствуют	ЕН.02

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
	Методические рекомендации				

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организацией выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен новыми изданиями **3.2.1. Основные печатные издания**

1. Саенко, О.Е., Экологические основы природопользования : учебник / О.Е. Саенко, Т.П. Трушина. — Москва : КноРус, 2021. — 214 с.
2. Косолапова, Н.В., Экологические основы природопользования : учебник / Н.В. Косолапова, Н.А. Прокопенко. — Москва : КноРус, 2021. — 194 с.
3. Манько О.М. Экологические основы природопользования: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / О.М. Манько, А.В. Мешалкин, С.И. Кривов. – Москва: Академия, 2022. – 208 с.
4. Константинов В.М. Экологические основы природопользования: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования/ В.М. Константинов, Ю.Б. Челидзе. – Москва: Академия, 2020 – 240 с.
5. Поломошнова, Н. Ю. Экологические основы природопользования : учебное пособие для спо / Н. Ю. Поломошнова, Э. Г. Имескенова, В. Ю. Татарникова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 100 с.
6. Экологические основы природопользования : учебное пособие / составитель И. Б. Яцков. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 224 с.
7. Основы экологии и природопользования : учебное пособие для спо / М. П. Грушко, Э. И. Мелякина, И. В. Волкова, В. Ф. Зайцев. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 268 с.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Дмитренко, В. П. Экологические основы природопользования : учебное пособие / В. П. Дмитренко, Е. М. Мессинева, А. Г. Фетисов. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 224 с. — ISBN 978-5-8114-3401-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/118626 (дата обращения: 29.01.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
2. Клименко, И. С. Экологические основы природопользования : учебное пособие для СПО / И. С. Клименко. — 2-е изд. — Саратов : Профобразование, Ай Пи Эр Медиа, 2018. — 108 с. — ISBN 978-5-4486-0123-1, 978-5-4488-0203-4. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование : [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/77009

3. Косолапова, Н.В., Экологические основы природопользования : учебник / Н.В. Косолапова, Н.А. Прокопенко. — Москва : КноРус, 2021. — 194 с. — ISBN 978-5-406-05154-2. — URL:https://book.ru/book/936972 (дата обращения: 29.01.2022). — Текст : электронный.

4. Основы экологии и природопользования : учебное пособие для спо / М. П. Грушко, Э. И. Мелякина, И. В. Волкова, В. Ф. Зайцев. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 268 с. — ISBN 978-5-8114-5826-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/146668 (дата обращения: 29.01.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

5. Поломошнова, Н. Ю. Экологические основы природопользования : учебное пособие для спо / Н. Ю. Поломошнова, Э. Г. Имескенова, В. Ю. Татарникова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 100 с. — ISBN 978-5-8114-7128-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/155695 (дата обращения: 29.01.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

6. Саенко, О.Е., Экологические основы природопользования : учебник / О.Е. Саенко, Т.П. Трушина. — Москва : КноРус, 2021. — 214 с. — ISBN 978-5-406-03321-0. — URL:https://book.ru/book/936326 (дата обращения: 29.01.2022). — Текст : электронный.

7. Экологические основы природопользования : учебное пособие / составитель И. Б. Яцков. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 224 с. — ISBN 978-5-8114-4270-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/138168 (дата обращения: 29.01.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3.2.3. Дополнительные источники

1. ГОСТ 17.0.0.01-76 Система стандартов в области охраны природы и улучшения использования природных ресурсов.

2. ГОСТ 17.1.3.05-82 Охрана природы. Гидросфера

3. ГОСТ 18294-2004 Вода питьевая.

4. ГОСТ Р 52104-2003 Ресурсосбережение. Термины и определения

5. Федеральный закон от 02.01.2000 N 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (последняя редакция)

6. Федеральный закон от 10.01.1996 N 4-ФЗ «О мелиорации земель» (последняя редакция)

7. Федеральный закон от 10.01.2002 N 7-ФЗ «Об охране окружающей среды» (последняя редакция)

8. Экология и жизнь: научно-популярный журнал [Электронный ресурс]. URL: http://www.ecolife.ru/

9. Экология производства: научно-практический журнал [Электронный ресурс]. URL: https://ecoindustry.info/

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
знать: -принципы взаимодействия живых организмов и среды обитания. -особенности взаимодействия общества и природы, основные источники техногенного взаимодействия на окружающую среду -об условиях устойчивого развития экосистем и возможных причинах возникновения экологического кризиса; -принципы и методы рационального природопользования; -методы экологического регулирования; -принципы размещения производств различного типа; -основные группы отходов их источники и масштабы образования; -понятия и принципы мониторинга окружающей среды; -правовые и социальные вопросы природопользования и экологической безопасности; -принципы и правила международного сотрудничества области природопользования и охраны окружающей среды; -природоресурсный потенциал Российской Федерации; -охраняемые природные территории.	Полнота ответов, точность формулировок, правильные ответы. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, верный ответ, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии	- анализ выполнения практических работ -текущий контроль; - защита внеаудиторной самостоятельные работы; -дифференцированный зачет

Приложение 2.8
ОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа дисциплины
ОП.01 МИКРОБИОЛОГИЯ, ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ, САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ..... Error! Bookmark not defined.

1. Общая характеристика ..... Error! Bookmark not defined.

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы... **Error! Bookmark not defined.**

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины ..... **Error! Bookmark not defined.**

2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ ..... Error! Bookmark not defined.

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины ..... **Error! Bookmark not defined.**

2.2. Содержание дисциплины ..... **Error! Bookmark not defined.**

3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ ..... Error! Bookmark not defined.

3.1. Материально-техническое обеспечение ..... **Error! Bookmark not defined.**

3.2. Учебно-методическое обеспечение ..... **Error! Bookmark not defined.**

4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ Error! Bookmark not defined.

5. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«МИКРОБИОЛОГИЯ, ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ, САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена» - защита человека в техносфере от негативных воздействий антропогенного и естественного происхождения и обеспечение комфортных условий жизнедеятельности.

Дисциплина «Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена» включена в обязательную часть общепрофессионального цикла образовательной программы

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01-07 ОК 09	использовать лабораторное оборудование; определять основные группы микроорганизмов; проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам; обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) при выполнении работ; производить санитарную обработку оборудования и инвентаря; осуществлять микробиологический контроль пищевого производства; проводить органолептическую оценку качества и безопасности пищевого сырья и	основные понятия и термины микробиологии; классификацию микроорганизмов; морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов; генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов; роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе; характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха; особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов; основные пищевые инфекции и пищевые отравления; микробиологию основных пищевых продуктов; основные пищевые инфекции и пищевые отравления; возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции;	организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечении наличия продуктов в соответствии с заказом, планом работы и контроле их хранения и расхода с учетом ресурсосбережения подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами экзотических и

	продуктов; рассчитывать энергетическую ценность блюд; составлять рационы питания для различных категорий потребителей, в том числе для различных диет с учетом индивидуальных особенностей человека	методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции; правила личной гигиены работников организации питания; классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации; схему микробиологического контроля; пищевые вещества и их значение для организма человека; суточную норму потребности человека в питательных веществах; основные процессы обмена веществ в организме; суточный расход энергии; состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания; физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения; усвояемость пищи, влияющие на нее факторы; нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения; назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет; методики составления рационов питания	редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи; контроле качества и безопасности, упаковке, хранении обработанного сырья с учетом требований к безопасности; обеспечении ресурсосбережения в процессе обработки сырья организации, ведении процессов приготовления согласно заказу, подготовки к реализации и хранении полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента из региональных, редких и экзотических видов овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи; контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности разработке, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий

			потребителей, видов и форм обслуживания; ведении расчетов, оформлении и презентации результатов проработки

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	**Объем в часах**	**В т.ч. в форме практ. подготовки**
Учебные занятия	54	18
Самостоятельная работа	12	12
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2	2
Всего	**68**	**32**

2.2. Содержание 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
1	2	3	4
Введение	**Содержание учебного материала**		ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8
	Цели, задачи, сущность, структура дисциплины. Основные понятия и термины микробиологии. Микробиологические исследования и открытия А. Левенгука, Л.Пастера И.И. Мечникова, А. А. Лебедева.	1	
Раздел 1	**Морфология и физиология микробов**		ПК 3.1-3.7
Тема 1.1 Морфология микробов	**Содержание учебного материала**		ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4
	Классификация микроорганизмов, отличительные особенности про- и эукариот.	1	
	Морфология и физиология основных групп микроорганизмов. Бактерии, грибы, дрожжи, вирусы: форма, строение, размножение, роль в пищевой промышленности.	1	
	В том числе практических и лабораторных занятий		ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01-07 ОК 09
	Изучение устройства микроскопа. Изучение препаратов различных микроорганизмов.	2	
	Определение основных групп микроорганизмов. Изучение препаратов микроскопических дрожжей на различных питательных средах.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий) работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных	1	

	производственных (профессиональных) задач)		
Тема 1.2. Физиология микробов	**Содержание учебного материала**		ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01-07 ОК 09
	Генетические и химические основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов. Химический состав клеток и микроорганизмов. Ферменты микроорганизмов.	1	
	Обмен веществ и питание микробов. Рост и размножение микробов	1	
	В том числе практических и лабораторных занятий		ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01-07 ОК 09
	Выращивание микробов на различных питательных средах.	2	
	Осуществление микробиологического контроля пищевого производства. Изучение результатов санитарно-бактериологического анализа проб воды, воздуха, смывов с рук	2	
	Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий) работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных) задач)	1	
Тема 1.3. Влияние внешней среды на микроорганизмы	**Содержание учебного материала**		ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01-07 ОК 09
	Влияние внешней среды на микроорганизмы. Распространение микробов в природе.	1	
	Характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха. Роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе.	1	
	Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий) работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач	1	

	и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных) задач)		
Тема 1.4 Патогенные микробы и микробиологические показатели безопасности пищевых продуктов	**Содержание учебного материала**		ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01-07 ОК 09
	Особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов. Инфекция и иммунитет.	1	
	Санитарно-показательные микроорганизмы. Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития. Микробиология основных пищевых продуктов. Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции. Схема микробиологического контроля.	1	
	В том числе практических и лабораторных занятий		ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01-07 ОК 09
	Определение основных видов микробной порчи продуктов разных групп: возбудители, меры профилактики и борьбы с микробной порчей сырья и готовой продукции	2	
	Исследование микробиологических показателей безопасности пищевых продуктов и кулинарной продукции.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных) задач)	1	
Раздел 2	**Основы физиологии питания**		
Тема 2.1 Основные пище вые вещества, их источники, роль в структуре питания	**Содержание учебного материала**		ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01-07 ОК 09
	Основные пищевые вещества: белки, жиры, углеводы, витамины и витаминоподобные соединения, микроэлементы, вода. Физиологическая роль основных пищевых веществ в структуре питания, суточная норма потребности человека в питательных веществах	1	
	Источники основных пищевых веществ, состав, физиологическое значение, энергетическая и пищевая	1	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8

	ценность различных продуктов питания		ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01-07 ОК 09
	В том числе практических и лабораторных занятий		ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01-07 ОК 09
	Составление сравнительной характеристики продуктов питания по пищевой, физиологической, энергетической ценности	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений	1	
Тема 2.2 Пищеварение и усвояемость пищи	**Содержание учебного материала**		ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01-07 ОК 09
	Понятие о процессе пищеварения. Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения	1	
	Усвояемость пищи: понятие, факторы, влияющие на усвояемость пищи	1	
	В том числе практических и лабораторных занятий		ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6
	Изучение схемы пищеварительного тракта.	2	
	Подбор продуктов питания, лучших с точки зрения усвоения	2	

	пищи		ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01-07 ОК 09
Тема 2.3 **Обмен веществ и энергии**	**Содержание учебного материала**		ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01-07 ОК 09
	Общее понятие об обмене веществ. Процессы ассимиляции и диссимиляции. Факторы, влияющие на обмен веществ и процесс регулирования его в организме человека	1	
	Общее понятие об обмене энергии. Понятие о калорийности пищи. Суточный расход энергии. Энергетический баланс организма. Методика расчёта энергетической ценности блюда	1	
	В том числе практических и лабораторных занятий		ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01-07 ОК 09
	1. Выполнение расчёта суточного расхода энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека.	2	
	2. Выполнение расчёта калорийности блюда (по заданию преподавателя)	2	
	Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий) работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных) задач)	1	
Тема 2.4 **Рациональное сбалансированное питание для различных групп населения**	**Содержание учебного материала**		
	Рациональное питание: понятие, основные принципы. Режим питания и его значение. Принципы нормирования основных пищевых веществ и калорийности пищи в зависимости от пола, возраста и интенсивности труда	1	ПК 1.1-1.4 ПК 6.1-6.4 ОК 01-07 ОК 09
	Возрастные особенности детей и подростков. Нормы и принципы питания детей разного возраста. Особенности сырья и кулинарной обработки блюд для детей и подростков, режим питания. Понятие о лечебном и лечебно-	1	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6

	профилактическом питании. Методики составления рационов питания		ОК 01-07 ОК 09
	В том числе практических и лабораторных занятий		ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01-07 ОК 09
	1. Составление рационов питания для различных категорий потребителей	2	
	Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий) работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных) задач)	2	
Раздел 3	**Гигиена и санитария в организациях питания**		
Тема 3.1 Личная гигиена работников пищевых производств. Пищевые отравления и их профилактика	**Содержание учебного материала**		ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01-07 ОК 09
	Личная гигиена работников пищевых производств.	1	
	Пищевые инфекции. Пищевые отравления. Виды, характеристика. Профилактика. Гельминтозы их профилактика.	1	
	Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены	1	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Анализ материалов расследования возникновения пищевых отравлений на пищевом производстве.	2	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4
	Осуществление микробиологического контроля на пищевом производстве. Разработка мероприятий по профилактике пищевых инфекций и пищевых отравлений на пищевом производстве	2	

			ОК 01-07 ОК 09
	Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий) работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных) задач)	1	
Тема 3.2 Санитарно-гигиенические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде персонала	**Содержание учебного материала**		
	Санитарно-гигиенические требования к содержанию помещений, оборудования, инвентаря в организациях питания. Гигиенические требования к освещению. Гигиеническая необходимость маркировки оборудования, инвентаря посуды. Требования к материалам. Требования системы ХАССП к содержанию помещений, оборудования, инвентаря, посуды в организациях питания	1	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01-07 ОК 09
	Дезинфекция, дезинсекция дератизация, правила их проведения.	1	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01-07 ОК 09
	Моющие и дезинфицирующие средства, классификация, правила их применения, условия и сроки хранения	1	
	В том числе практических и лабораторных занятий		ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01-07
	Решение ситуационных задач по правилам пользования моющими и дезинфицирующими средствами, санитарным требованиям к мытью и обеззараживанию посуды, инвентаря и оборудования	1	

			ОК 09
	Самостоятельная работа обучающихся		
	Изучение требований системы ХАССП, санитарных норм и правил	1	
Тема 3.3 Санитарно-гигиенические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов	**Содержание учебного материала**		ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01-07 ОК 09
	Санитарные требования к процессам механической кулинарной обработке продовольственного сырья, способам и режимам тепловой обработки продуктов и полуфабрикатов	1	
	Блюда и изделия повышенного эпидемиологического риска, санитарные требования к их приготовлению. Санитарные правила применения пищевых добавок. Перечень разрешенных и запрещенных добавок	1	
	В том числе практических и лабораторных занятий		ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01-07 ОК 09
	Гигиеническая оценка качества готовой пищи (бракераж).	1	
	Самостоятельная работа обучающихся		
	Изучение требований системы ХАССП, санитарных норм и правил	1	
Тема 3.4 Санитарно-гигиенические требования к транспортированию, приемке и хранению пищевых продуктов	**Содержание учебного материала**		ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01-07
	Санитарно-гигиенические требования к транспорту, к приемке и хранению продовольственного сырья, продуктов питания и кулинарной продукции. Сопроводительная документация	1	
	Санитарные требования к складским помещениям, их планировке, устройству и содержанию. Гигиенические	1	

	требования к таре. Запреты и ограничения на приемку некоторых видов сырья и продукции		ОК 09
	Самостоятельная работа обучающихся		ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01-07 ОК 09
	Изучение требований системы ХАССП, санитарных норм и правил	1	
Промежуточная аттестация		**2**	
Всего:		**68/32**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Стол письменный	**Мебель**	Основное	Критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОП.01
2	Стол ученический	**Мебель**	Основное	Критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОП.01
3	Стул ученический	**Мебель**	Основное	Критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОП.01
4	Доска классная	**Мебель**	Основное	Магнитная 110*150 см	ОП.01
5	Шкаф вещевой	**Мебель**	Основное	Критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОП.01
6	Антресоль	**Мебель**	Основное	Критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОП.01
7	Шкаф со стёклами	**Мебель**	Основное	Критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОП.01
8	Вешалка на стене	**Мебель**	Основное	Критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОП.01
9	Компьютер в сборе	**Оборудование**	Основное	Монитор ASUS, системный блок DEXP Компьютерная мышь gembird	ОП.01
10	Таблицы по общей биологии	**Оборудование**	Специализированное	Критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОП.01
11	Микроскопы	**ТС**	Специализированное	УШМ-1 № 8505 УШМ-1 №8506	ОП.01
12	Предметные стёкла/покровные стёкла/чашки Петри	**ТС**	Специализированное	Критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОП.01
13	Рабочая программа ФОС Методические рекомендации	**УМК**	Специализированное	Критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОП.01

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

3.2.1. Основные печатные издания

1. Линич, Е. П. Гигиенические основы специализированного питания : учебное пособие для спо / Е. П. Линич, Э. Э. Сафонова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 220 с. — ISBN 978-5-8114-6375-6.

2. Линич, Е. П. Санитария и гигиена питания : учебное пособие для спо / Е. П. Линич, Э. Э. Сафонова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 188 с. — ISBN 978-5-8114-6377-0.

3. Линич, Е. П. Санитария и гигиена питания : учебное пособие для спо / Е. П. Линич, Э. Э. Сафонова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 188 с. — ISBN 978-5-8114-6377-0.

4. Линич, Е. П. Функциональное питание : учебное пособие для спо / Е. П. Линич, Э. Э. Сафонова. —

5. Микробиология, санитария и гигиена : учебное пособие / А. К. Галиуллин, Р. Г. Госманов, В. Г. Гумеров [и др.]. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 152 с. — ISBN 978-5-8114-4193-8.

6. Охрименко, О. В. Основы биохимии сельскохозяйственной продукции : учебное пособие для спо / О. В. Охрименко. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 448 с. — ISBN 978-5-8114-7215-4.

7. Сахарова, О. В. Общая микробиология и общая санитарная микробиология : учебное пособие для спо / О. В. Сахарова, Т. Г. Сахарова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 224 с. — ISBN 978-5-8114-6415-9.

8. Шапиро, Я. С. Микробиология : учебное пособие для спо / Я. С. Шапиро. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 308 с. — ISBN 978-5-8114-7063-1.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Линич, Е. П. Гигиенические основы специализированного питания : учебное пособие для спо / Е. П. Линич, Э. Э. Сафонова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 220 с. — ISBN 978-5-8114-6375-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/147246 (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Линич, Е. П. Санитария и гигиена питания : учебное пособие для спо / Е. П. Линич, Э. Э. Сафонова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 188 с. — ISBN 978-5-8114-6377-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/147248 (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Линич, Е. П. Санитария и гигиена питания : учебное пособие для спо / Е. П. Линич, Э. Э. Сафонова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 188 с. — ISBN 978-5-8114-6377-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/147248 (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Линич, Е. П. Функциональное питание : учебное пособие для спо / Е. П. Линич, Э. Э. Сафонова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 180 с. — ISBN 978-5-8114-6376-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/147247 (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

5. Микробиология, санитария и гигиена : учебное пособие / А. К. Галиуллин, Р. Г. Госманов, В. Г. Гумеров [и др.]. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 152 с. — ISBN 978-5-8114-4193-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/148272 (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

6. Основы санитарно-микробиологического контроля продуктов питания : учебное пособие / Е. В. Крякунова, З. А. Канарская, Е. В. Петухова, М. А. Поливанов. — Казань : Казанский

национальный исследовательский технологический университет, 2019. — 100 с. — ISBN 978-5-7882-2694-1. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование : [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/109575

7. Охрименко, О. В. Основы биохимии сельскохозяйственной продукции : учебное пособие для спо / О. В. Охрименко. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 448 с. — ISBN 978-5-8114-7215-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/156618 (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

8. Сахарова, О. В. Общая микробиология и общая санитарная микробиология : учебное пособие для спо / О. В. Сахарова, Т. Г. Сахарова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 224 с. — ISBN 978-5-8114-6415-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/147261 (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

9. Шапиро, Я. С. Микробиология : учебное пособие для спо / Я. С. Шапиро. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 308 с. — ISBN 978-5-8114-7063-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/154401 (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3.2.3. Дополнительные источники

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

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Знания: основные понятия и термины микробиологии; основные понятия и термины микробиологии; классификацию микроорганизмов; морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов; генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов; роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе; характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха; особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов; основные пищевые инфекции и пищевые отравления; микробиологию основных пищевых продуктов; основные пищевые инфекции и пищевые отравления; возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции; методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции; правила личной гигиены работников организации питания; классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации; схему микробиологического контроля; пищевые вещества и их значение для организма человека; суточную норму потребности	- грамотно выступает с сообщениями; - владеет понятиями учебной дисциплины и применяет их адекватно ситуации; - намечает и характеризует приемы саморегуляции; - полнота ответов, точность формулировок;	- анализ выполнения практических работ, обобщение выводов; -текущий контроль освоения материала; - защита внеаудиторной самостоятельные работы; -дифференцированный зачет

человека в питательных веществах; основные процессы обмена веществ в организме; суточный расход энергии; состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания; физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения; усвояемость пищи, влияющие на нее факторы; нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения; назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет; методики составления рационов питания		
Умения использовать лабораторное оборудование; определять основные группы микроорганизмов; проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам; обеспечивать выполнение санитарно- эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ; производить санитарную обработку оборудования и инвентаря; осуществлять микробиологический контроль пищевого производства; проводить органолептическую	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

оценку качества и безопасности пищевого сырья и продуктов; рассчитывать энергетическую ценность блюд; составлять рационы питания для различных категорий потребителей, в том числе для различных диет с учетом индивидуальных особенностей человека		

Приложение 2.9
ОП-П специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа дисциплины

«ОП.02 Организация хранения и контроль запасов сырья»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ..... Error! Bookmark not defined.

1. Общая характеристика ..... Error! Bookmark not defined.

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы... **Error! Bookmark not defined.**

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины ..... **Error! Bookmark not defined.**

2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ ..... Error! Bookmark not defined.

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины ..... **Error! Bookmark not defined.**

2.2. Содержание дисциплины ..... **Error! Bookmark not defined.**

3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ ..... Error! Bookmark not defined.

3.1. Материально-техническое обеспечение ..... **Error! Bookmark not defined.**

3.2. Учебно-методическое обеспечение ..... **Error! Bookmark not defined.**

4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ Error! Bookmark not defined.

6. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.02 Организация хранения и контроль запасов сырья»»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «ОП.02 Организация хранения и контроль запасов сырья» состоит в освоении теоретического и практического материала по организации и контролю запасов сырья с учетом технологических, технических и экономических аспектов производства продукции общественного питания для использования его в дальнейшей **профессиональной деятельности.**

Дисциплина «Организация хранения и контроль запасов сырья» включена в обязательную часть общепрофессионального цикла образовательной программы

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код компетенции	**Формулировка компетенции**	**Знания, умения**
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	**Умения:**
		- распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; - анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; - определять этапы решения задачи; - выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы - составлять план действия; - определять необходимые ресурсы; - владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; - реализовывать составленный план; - оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника);
		Знания:
		- актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; - основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; - алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; - методы работы в профессиональной и смежных сферах; - структуру плана для решения задач; - порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности;
ОК 02		**Умения:**

	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	- определять задачи для поиска информации; - определять необходимые источники информации; - планировать процесс поиска; - структурировать получаемую информацию; - выделять наиболее значимое в перечне информации; - оценивать практическую значимость результатов поиска; - оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; - использовать современное программное обеспечение; - использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач;

		Знания:
		- номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; - приемы структурирования информации; - формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации; - порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств; - выполнять расчеты с использованием прикладных компьютерных программ; - использовать сеть Интернет и её возможности для организации оперативного обмена информацией; - использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах; - обрабатывать и анализировать информацию с применением программных средств и вычислительной техники; - получать информацию в локальных и глобальных компьютерных сетях; - применять графические редакторы для создания и редактирования изображений; - применять компьютерные программы для поиска информации, составления и оформления документов и презентаций; - базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ (текстовые редакторы, электронные таблицы, системы управления базами данных, графические редакторы, информационно- поисковые системы); - методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации; - общий состав и структуру персональных электронно-вычислительных машин (ЭВМ) и вычислительных систем; - основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности; - основные положения и принципы автоматизированной обработки и передачи информации; - основные принципы, методы и свойства информационных и телекоммуникационных технологий впрофессиональной деятельности;
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и	**Умения:**
		- определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; - применять современную научную профессиональную терминологию; - определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования; - выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; - презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план;

	финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; - определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; - презентовать бизнес-идею; - определять источники финансирования;
		Знания:
		- содержание актуальной нормативно-правовой документации; - современная научная и профессиональная терминология; - возможные траектории профессионального развития и самообразования; - основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; - правила разработки бизнес-планов; - порядок выстраивания презентации; - кредитные банковские продукты;
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	**Умения:**
		- организовывать работу коллектива и команды; - взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности;
		Знания:
		- психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности;основы проектной деятельности;
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	**Умения:**
		- грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе;
		Знания:
		- особенности социального и культурного контекста; - правила оформления документов и построения устных сообщений;
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных	**Умения:**
		- описывать значимость своей профессии; - применять стандарты антикоррупционного поведения; - ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России; - выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических,политических и культурных проблем; - пользоваться историческими источниками, научной и учебной литературой, средствами ИКТ;

	российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	- раскрывать смысл и значение важнейших исторических событий; - обобщать и анализировать особенности исторического и культурного развития России на рубеже XX-XIX вв; - давать оценку историческим событиям и обосновывать свою точку зрения с помощью историческихфактов и собственных аргументов; - демонстрировать гражданско-патриотическую позицию;
		Знания:
		- сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; - значимость профессиональной деятельности по профессии; - стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения; - основные периоды государственно-политического развития на рубеже XX-XIX вв., особенности формирования партийно-политической системы России; - итоги «шоковой терапии», проблемы и противоречия становления рыночной экономики, причины иитоги финансовых кризисов 1998, 2008-2009 гг.; - основные этапы эволюции внешней политики России, роль и место России в постсоветскомпространстве; - основные тенденции и явления в культуре; роль науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций; - содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов мирового и регионального значения; - необходимости проведения СВО , задачи СВО (денацификация и демилитаризация Украины); - истоки и цели санкционной политики Запада против Российской Федерации;
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	**Умения:**
		- соблюдать нормы экологической безопасности; - определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства; - организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатическихусловий региона; - пользоваться первичными средствами пожаротушения; - применять правила поведения в чрезвычайных ситуациях природного и техногенного характера и при угрозе террористического акта; - обеспечивать устойчивость объектов экономики; - прогнозировать развитие событий и оценку последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях истихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму;

		- применять правила поведения и действия по сигналам гражданской обороны; - соблюдать нормы экологической безопасности; - определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельностипоспециальности; - определять виды Вооруженных Сил, рода войск; - ориентироваться в воинских званиях военнослужащих Вооруженных Сил Российской Федерации; - владеть общей физической и строевой подготовкой; - пользоваться знаниями в области обязательной подготовки граждан к военной службе; - демонстрировать основы оказания первой доврачебной помощи пострадавшим. - оказывать первую медицинскую помощь в различных ситуациях; - осуществлять профилактику инфекционных заболеваний; - определять показатели здоровья и оценивать физическое состояние; - составлять индивидуальные карты здоровья с режимом дня, графиком питания; - систематизировать и анализировать первичные статистические данные с использованием различных статистических методов; - планировать, организовывать и проводить картирование потоков создания ценности; - использовать эффективные методы для снижения различных видов потерь; - пользоваться инструментами бережливого производства в производственной деятельностипредприятия; - определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии; - осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства; - организовывать работу коллектива и команды; - взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности; - соблюдать нормы экологической безопасности; - организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатическихусловий региона;
		Знания:
		- правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; - основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; - пути обеспечения ресурсосбережения; - принципы бережливого производства; - основные направления изменения климатических условий региона; - основы пожаробезопасности и электробезопасности; - меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;

ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	**Умения:**
		- использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижениежизненных и профессиональных целей; - применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; - пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной профессии;
		Знания:
		- роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; - основы здорового образа жизни; - условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии; - средства профилактики перенапряжения;
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	**Умения:**
		- понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные ибытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; - участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; - строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; - кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые); - писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы; - в области иностранного языка; - понимать отдельные фразы и наиболее употребительные слова в высказываниях, касающихся важныхтем, связанных с профессиональной деятельностью; - понимать, о чем идет речь в простых, четко произнесенных и небольших по объему сообщениях (в т.ч.устных инструкциях); - читать и переводить тексты профессиональной направленности (со словарем); - общаться в простых типичных ситуациях профессиональной деятельности, требующихнепосредственного обмена информацией в рамках знакомых тем и видов деятельности; - применять различные формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке примежличностном и межкультурном взаимодействии; - писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы; - выполнять коммуникацию с клиентом в различных

		ситуациях (оформление заказа, коррективы заказа, работа с претензиями); - презентовать работы;	
		Знания:	
		- правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; - основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); - лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; - особенности произношения; - правила чтения текстов профессиональной направленности; - правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; - основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); - лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; - особенностей произношения; - правила чтения текстов профессиональной направленности; - 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;	
ПК 6.3	взаимодействовать со службой снабжения; оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов;	требования к условиям, срокам хранения и правила складирования пищевых продуктов в организациях питания; назначение, правила эксплуатации складских	*организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала;*

	рассчитывать потребность и оформлять документацию по учету товарных запасов, их получению и расходу в процессе производства; определять потребность в производственном персонале для выполнения производственной программы; контролировать условия, сроки, ротацию, товарное соседство сырья, продуктов в процессе хранения; проводить инвентаризацию, контролировать сохранность запасов составлять акты списания (потерь при хранении) запасов, продуктов	помещений, холодильного и морозильного оборудования; изменения, происходящие в продуктах при хранении; сроки и условия хранения скоропортящихся продуктов; возможные риски при хранении продуктов (микробиологические, физические, химические и прочие); причины возникновения рисков в процессе хранения продуктов (человеческий фактор, отсутствие/недостаток информации, неблагоприятные условия и прочее). способы и формы инструктирования персонала в области безопасности хранения пищевых продуктов и ответственности за хранение продуктов и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности; графики технического обслуживания холодильного и морозильного оборудования и требования к обслуживанию; современные тенденции в области хранения пищевых продуктов на предприятиях питания; методы контроля возможных хищений запасов на производстве; процедура и правила инвентаризации запасов продуктов; порядок списания продуктов (потерь при хранении); современные тенденции в области обеспечения сохранности запасов на предприятиях пита¬ния	*контроле хранения запасов, обеспечении сохранности запасов; проведении инвентаризации запасов*

ПК 6.4	контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли; определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков; органолептически оценивать качество готовой кулинарной и кондитерской продукции, проводить бракераж, вести документацию по контролю качества готовой продукции; определять риски в области производства кулинарной и кондитерской продукции, определять критические точки контроля качества и безопасности продукции в процессе производства; организовывать рабочие места различных зон кухни; организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала	нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей: санитарные правила и нормы (СанПиН), профессиональные стандарты, должностные инструкции, положения, инструкции по пожарной безопасности, технике безопасности, охране труда персонала ресторана; отраслевые стандарты; правила внутреннего трудового распорядка ресторана; правила, нормативы учета рабочего времени персонала; стандарты на основе системы ХАССП, ГОСТ ISO 9001-2011 классификацию организаций питания; структуру организации питания; принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации; правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания; правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни; методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей; схема, правила проведения производственного контроля; основные производственные показатели	планировании собственной деятельности в области организации и контроля работы производственного персонала (определять объекты контроля, периодичность и формы контроля) контроле качества выполнения работ; организации текущей деятельности персонала

		подразделения организации питания; правила первичного документооборота, учета и отчетности; формы документов, порядок их заполнения; контрольные точки процессов производства, обеспечивающие безопасность готовой продукции; современные тенденции и передовые технологии, процессы приготовления продукции собственного производства; правила составления графиков выхода на работу	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	54	30
Самостоятельная работа	12	-
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2	2
Всего	**68**	**32**

2.2. Содержание 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
1	2	3		4
		Обязат. часть ОП с учетом интенсификации 40%	Обязат. часть ОП	
		32/26	68/32	
Введение	**Содержание учебного материала**			
	1. Цели, задачи, сущность, структура дисциплины. Требования к уровню знаний и умений.			ОК 01-07, 09
Раздел 1	**Основные группы продовольственных товаров**			
Тема 1.1 Классификация продовольственных товаров	**Содержание учебного материала**			ОК 01-07, 09 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	1. Классификация продовольственных товаров. Свойства и показатели ассортимента.			
	2. Качество и безопасность продовольственных товаров. Общие требования к качеству продовольственных товаров. Подтверждение соответствия продовольственных товаров. Маркировка потребительских товаров.			
	3. Методы определения качества и безопасности. Способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов			
	Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)			

	Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений			
Тема 1.2. Товароведная характеристика свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	**Содержание учебного материала**			
	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки			ОК 01-07, 09 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	Условия и сроки хранения, кулинарное назначение свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки			
	Тематика лабораторных работ			
	1. Органолептическая оценка качества свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки			ОК 01-07, 09, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий) Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений			
Тема 1.3 Товароведная характеристика зерновых товаров	**Содержание учебного материала**			
	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий			ОК 01-07, 09, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3

	Условия и сроки хранения, кулинарное назначение зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий			
	Тематика лабораторных работ			
	1. Органолептическая оценка качества зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий			ОК 01-07, 09, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий) Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений			
Тема 1.4. Товароведная характеристика молочных товаров	**Содержание учебного материала**			
	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству молока и молочных продуктов			ОК 01-07, 09, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	Условия и сроки хранения, кулинарное назначение молока и молочных продуктов			
	Тематика лабораторных работ			
	1. Органолептическая оценка качества молока и молочных продуктов			ОК 01-07, 09, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий) Работа над учебным материалом, ответы на			

	контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений			
Тема 1.5. Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов	**Содержание учебного материала**			
	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству рыбы, рыбных продуктов			ОК 01-07, 09, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	Условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов			
	Тематика лабораторных работ			
	1. Органолептическая оценка качества рыбы, рыбных продуктов			ОК 01-07, 09ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий) Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений			
Тема 1.6. Товароведная характеристика мяса, мясных продуктов	**Содержание учебного материала**			
	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству мяса, мясных продуктов			ОК 01-07, 09, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	Условия и сроки хранения, кулинарное назначение мяса, мясных продуктов			
	Тематика лабораторных работ			
	1. Органолептическая оценка качества мяса, мясных продуктов			ОК 01-07, 09, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3

	Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий) Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений			
Тема 1.7. Товароведная характеристика яичных продуктов, пищевых жиров	**Содержание учебного материала**			
	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству яичных продуктов, пищевых жиров			ОК 01-07, 09, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	Условия и сроки хранения, кулинарное назначение яичных продуктов, пищевых жиров			
	Тематика лабораторных работ			
	1. Органолептическая оценка качества яичных продуктов, пищевых жиров			ОК 01-07, 09, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий) Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений			
Тема 1.8. Товароведная характеристика кондитерских и	**Содержание учебного материала**			
	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству кондитерских и вкусовых товаров			ОК 01-07, 09, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3

вкусовых товаров	Условия и сроки хранения, кулинарное назначение кондитерских и вкусовых товаров			
	Тематика лабораторных работ			
	1. Органолептическая оценка качества кондитерских и вкусовых товаров			ОК 01-07, 09, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий) Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений			
Раздел 2	**Организация снабжения и складского хозяйства предприятия общественного питания**			
Тема 2.1 Организация продовольственного и материально-технического снабжения	**Содержание учебного материала**			ОК 01-07, 09, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	Основные требования к организации снабжения предприятий общественного питания сырьем, полуфабрикатами, продуктами и материально-техническими средствами			
	Логистический подход к организации снабжения: планирование, организация и контроль всех видов деятельности по перемещению материального потока от закупки до реализации. Виды снабжения. Источники снабжения и поставщики предприятий. Критерии выбора поставщиков. Организация договорных отношений с поставщиками.			
	Способы доставки продовольственных товаров и продуктов. Виды транспорта, используемые при			

	перевозке продуктов, требования, предъявляемые к транспортировке товаров. Обязательные товарно-сопроводительные документы (накладные, сертификаты, удостоверения качества и др.).			
	Организация складского хозяйства: понятие, виды, назначение, компоновка складских помещений. Объемно-планировочные и санитарно-эпидемиологические требования к складским помещениям			
	Организация тарного хозяйства. Организация и оптимизация тарооборота. Требования, предъявляемые к таре.			
	Техническое оснащение складских помещений для приемки, хранения и отпуска продуктов. Периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования.			
	Тематика практических занятий			
	1. Составление договора поставки на продовольственные товары. Решение производственных ситуаций, связанных с порядком заключения договора.			ОК 01-07, 09,
	2. Компоновка складских помещений с учетом технологического цикла, объема производства кулинарной продукции, типа предприятия.			
	3. Подбор технического оснащения складских помещений			
	Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по			

	образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); Сбор и анализ информации по техническому оснащению технологическим оборудованием, инвентарем процесса хранения продовольственных товаров по различным источникам, включая Интернет, подготовка рефератов, сообщений			
Тема 2.2 Приемка различных видов продовольственных товаров и других товарно-материальных ценностей	**Содержание учебного материала**			ОК 01-07, 09, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	Правила приема продовольственных товаров и других товарно-материальных ценностей			
	Виды и порядок оформления сопроводительной документации: доверенности, счета-фактуры, товарной накладной, акта об установленном расхождении по количеству и качеству при приемке товарно-материальных ценностей, сертификатов и удостоверений качества			
	Товарные запасы. Порядок определения наличия запасов и продуктов на складе.			
	Тематика практических занятий и лабораторных работ			
	1. Освоение порядка работы с учетными документами по приему продовольственных товаров.			ОК 01-07, 09, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	2. Определение наличия запасов на складе.			
	Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий) Решение ситуационных производственных (профессиональных) задач по оценке состояния запасов на производстве и на складе			

Тема 2.3 Организация хранения различных видов продовольственных товаров	**Содержание учебного материала**			ОК 01-07, 09, , ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	1. Способы и режимы хранения и укладки различных групп продовольственных товаров. Требования к рациональному размещению продуктов с целью предотвращения потерь и порчи. Сроки реализации и хранения скоропортящихся продуктов. Нормируемые и ненормируемые потери.			
	2. Значение упаковки для сохранения качества продовольственных товаров и продуктов			
	3. Методы контроля качества продуктов при хранении. Способы и формы инструктирования персонала об ответственности за безопасное хранение продуктов			
	Тематика практических занятий			ОК 01-07, 09, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	1. Расчеты потерь в результате естественной убыли продуктов			
	2. Решение производственных ситуаций по выбору форм и способов проведения инструктажа персонала по соблюдению безопасных способов хранения продукции			
	3. Анализ рационального размещения продовольственных товаров и продуктов. Выбор и оценка условий хранения продовольственных товаров с целью обеспечения качества и безопасности продукции			
	Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)			

	Решение ситуационных производственных (профессиональных) задач по соблюдению режимов хранения и срокам реализации и хранения скоропортящихся продуктов. Подготовка рефератов по современным способам упаковки продовольственных товаров и продуктов, видам тары, способам хранения.			
Тема 2.4 Отпуск сырья и продуктов на производство, в филиалы	**Содержание учебного материала**			ОК 01-07, 09, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	1. Правила оформления заказа на продукты со склада. Правила отпуска сырья и продуктов на производство. Требования, предъявляемые к отпуску товаров.			
	2. Порядок заполнения документов на отпуск сырья, продуктов, полуфабрикатов со склада на производство			
	Тематика практических занятий и лабораторных работ			
	1. Оформление документов на отпуск сырья и продуктов со склада			ОК 01-07, 09, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	2. Оформление заказа на сырье и продукты со склада			
	Самостоятельная работа обучающихся: Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных) задач по подготовке весоизмерительного оборудования, мерной тары, инвентаря, инструментов для отпуска продуктов и правилам отпуска товаров и продуктов			

Тема 2.5 Контроль сохранности и расхода продуктов на предприятиях питания	**Содержание учебного материала**			
	1. Современные способы обеспечения контроля хранения запасов и расхода продуктов на производстве. **2.** Риски при хранении продуктов. Основные причины возникновения рисков в процессе хранения продуктов			ОК 01-07, 09, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	3. Методы контроля возможных хищений запасов на производстве Процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов. Правила оформления инвентаризационной описи, актов снятия остатков			
	4. Учет возможных объемов продаж в зависимости от сезона работы, выходных и праздничных дней, массовых мероприятий в регионе Оценка примерных норм расхода продуктов за установленный период для конкретного предприятия питания			
	5. Программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд			
	Тематика практических занятий и лабораторных работ			
	1. Оформление технологической документации по контролю расхода и хранению продуктов с использованием специализированного программного обеспечения			ОК 01-07, 09, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	2. Организация и анализ процессов контроля расхода и хранения продуктов. Оформление инвентаризационной описи			
	3. Решение производственных ситуаций по			

	анализу и определению запасов и расхода продуктов.			
	Самостоятельная работа обучающихся: Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных) задач по правилам проведения инвентаризации запасов продуктов на складе и на производстве и по разработке мероприятий по борьбе с хищениями запасов на производстве			
Промежуточная аттестация				
Всего:		**32**	**68**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет «Организация хранения и контроль запасов сырья»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Стол письменный (13шт)	**Мебель**	Основное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОП.02
3	Стул ученический (26 шт)	**Мебель**	Основное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОП.02
4	Стол однотумбовый	**Мебель**	Основное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОП.02
5	Стул полумягкий	**Мебель**	Основное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОП.02
6	Тумбочка	**Мебель**	Основное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОП.02
7	Доска классная	**Мебель**	Основное	1-элементная меловая пов-ть 2000*1000 мм	ОП.02
8	Компьютер в сборе	**Оборудование**	Основное	Монитор Philips 18,5 черный,системный блок	ОП.02
9	Телевизор	**Оборудование**	Основное	DIGMA DM-LED	ОП.02
10	Принтер лазерный монохромный	**Оборудование**	Основное	Brother HL-1112R	ОП.02
11	Рециркулятор воздуха УФ	**Оборудование**	Специализированное	FIR21 180 м3	ОП.02
12	Сплит система	**Оборудование**	Специализированное	Midea MSAGI-24HRNI	ОП.02

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – 3-е изд., стер. – Москва : Академия, 2021. – 192 с.

2. Васюкова, А. Т. Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров : учебник / А. Т. Васюкова, А. Д. Димитриев. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 236 с.

3. Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность : учебное пособие для спо / О. К. Мотовилов, В. М. Позняковский, К. Я. Мотовилов, Н. В. Тихонова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 316 с.

4. Донченко, Л. В. Концепция HACCP на малых и средних предприятиях : учебное пособие для спо / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 180 с.
5. Товарный менеджмент, экспертиза и оценка качества жировых товаров : учебное пособие для спо / О. Б. Рудаков, Э. П. Лесникова, К. К. Полянский, И. Н. Семенова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 304 с.
6. Леонов, О. А. Статистические методы и инструменты контроля качества : учебное пособие для спо / О. А. Леонов, Н. Ж. Шкаруба, Г. Н. Темасова. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 144 с.
7. Дунченко, Н. И. Управление качеством продукции. Пищевая промышленность : учебник для спо / Н. И. Дунченко, В. С. Янковская. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 304 с.
8. Рензяева, Т. В. Основы технического регулирования качества пищевой продукции. Стандартизация, метрология, оценка соответствия : учебное пособие для спо / Т. В. Рензяева. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 360 с.
9. Родионов, Г. В. Технология производства и оценка качества молока : учебное пособие / Г. В. Родионов, В. И. Остроухова, Л. П. Табакова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 140 с.
10. Максимова, С. Н. Технология консервов из водных биологических ресурсов : учебное пособие для спо / С. Н. Максимова, З. П. Швидкая, Е. М. Панчишина. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 144 с.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Васюкова, А. Т. Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров : учебник / А. Т. Васюкова, А. Д. Димитриев. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 236 с. — ISBN 978-5-8114-5780-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/146832 (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
2. Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность : учебное пособие для спо / О. К. Мотовилов, В. М. Позняковский, К. Я. Мотовилов, Н. В. Тихонова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 316 с. — ISBN 978-5-8114-7165-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/156629 (дата обращения: 22.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
3. Донченко, Л. В. Концепция HACCP 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: 22.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
4. Товарный менеджмент, экспертиза и оценка качества жировых товаров : учебное пособие для спо / О. Б. Рудаков, Э. П. Лесникова, К. К. Полянский, И. Н. Семенова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 304 с. — ISBN 978-5-8114-6485-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/148026 (дата обращения: 22.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
5. Леонов, О. А. Статистические методы и инструменты контроля качества : учебное пособие для спо / О. А. Леонов, Н. Ж. Шкаруба, Г. Н. Темасова. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 144 с. — ISBN 978-5-8114-6904-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/153660 (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
6. Дунченко, Н. И. Управление качеством продукции. Пищевая промышленность : учебник для спо / Н. И. Дунченко, В. С. Янковская. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 304 с. — ISBN 978-5-8114-5872-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/146627 (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

7. Рензяева, Т. В. Основы технического регулирования качества пищевой продукции. Стандартизация, метрология, оценка соответствия : учебное пособие для спо / Т. В. Рензяева. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 360 с. — ISBN 978-5-8114-6440-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/147351 (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

8. Родионов, Г. В. Технология производства и оценка качества молока : учебное пособие / Г. В. Родионов, В. И. Остроухова, Л. П. Табакова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 140 с. — ISBN 978-5-8114-5956-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/146905 (дата обращения: 14.12.2020). — 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: 22.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3.2.3. Дополнительные источники

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.
7. ГОСТ 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. 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.
10. 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»].
11. 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.
12. 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
13. 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

14. 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.
15. 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 ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Знание: ассортимента и характеристики основных групп продовольственных товаров; общих требований к качеству сырья и продуктов; условий хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов; методов контроля качества продуктов при хранении; способов и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов; видов снабжения; видов складских помещений и требования к ним; периодичности технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования; методов контроля сохранности и расхода	- грамотно выступает с сообщениями; - владеет понятиями учебной дисциплины и применяет их адекватно ситуации; - намечает и характеризует приемы саморегуляции; полнота ответов, точность формулировок;	- анализ выполнения практических работ, обобщение выводов; -текущий контроль освоения материала; - защита внеаудиторной самостоятельные работы; -дифференцированный зачет

продуктов на производствах питания; программного обеспечения управления расходом продуктов на производстве и движением блюд; современных способов обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве; методов контроля возможных хищений запасов на производстве; правил оценки состояния запасов на производстве; процедур и правил инвентаризации запасов продуктов; правил оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков; видов сопроводительной документации на различные группы продуктов.		
Умения: определять наличие запасов и расход продуктов; оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов; проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов; принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов; оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием	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

специализированного программного обеспечения.		

Приложение 2.10
ОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа дисциплины

«ОП.03 Техническое оснащение организаций питания»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ **2**

1. Общая характеристика **3**

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы 3

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины 3

2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ **9**

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины 9

2.2. Содержание дисциплины 10

3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ **17**

3.1. Материально-техническое обеспечение 17

3.2. Учебно-методическое обеспечение 17

4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ **19**

7. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«Техническое оснащение организаций питания»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Техническое оснащение организаций питания»: подготовка к применению в последующей практической деятельности основ технического оснащения и организаций питания.

Дисциплина «Техническое оснащение организаций питания» включена в обязательную часть общепрофессионального цикла образовательной программы

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код компетенции	Формулировка компетенции	Знания, умения
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	**Умения:**
		- распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; - анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; - определять этапы решения задачи; - выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы - составлять план действия; - определять необходимые ресурсы; - владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; - реализовывать составленный план; - оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника);
		Знания:
		- актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; - основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; - алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; - методы работы в профессиональной и смежных сферах; - структуру плана для решения задач; - порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности;
ОК 02		**Умения:**

	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	- определять задачи для поиска информации; - определять необходимые источники информации; - планировать процесс поиска; - структурировать получаемую информацию; - выделять наиболее значимое в перечне информации; - оценивать практическую значимость результатов поиска; - оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; - использовать современное программное обеспечение; - использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач;

		Знания:
		- номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; - приемы структурирования информации; - формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации; - порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств; - выполнять расчеты с использованием прикладных компьютерных программ; - использовать сеть Интернет и её возможности для организации оперативного обмена информацией; - использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах; - обрабатывать и анализировать информацию с применением программных средств и вычислительной техники; - получать информацию в локальных и глобальных компьютерных сетях; - применять графические редакторы для создания и редактирования изображений; - применять компьютерные программы для поиска информации, составления и оформления документов и презентаций; - базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ (текстовые редакторы, электронные таблицы, системы управления базами данных, графические редакторы, информационно- поисковые системы); - методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации; - общий состав и структуру персональных электронно-вычислительных машин (ЭВМ) и вычислительных систем; - основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности; - основные положения и принципы автоматизированной обработки и передачи информации; - основные принципы, методы и свойства информационных и телекоммуникационных технологий впрофессиональной деятельности;
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и	**Умения:**
		- определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; - применять современную научную профессиональную терминологию; - определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования; - выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; - презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план;

	финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; - определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; - презентовать бизнес-идею; - определять источники финансирования;
		Знания:
		- содержание актуальной нормативно-правовой документации; - современная научная и профессиональная терминология; - возможные траектории профессионального развития и самообразования; - основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; - правила разработки бизнес-планов; - порядок выстраивания презентации; - кредитные банковские продукты;
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	**Умения:**
		- организовывать работу коллектива и команды; - взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности;
		Знания:
		- психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности;основы проектной деятельности;
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	**Умения:**
		- грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе;
		Знания:
		- особенности социального и культурного контекста; - правила оформления документов и построения устных сообщений;
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных	**Умения:**
		- описывать значимость своей профессии; - применять стандарты антикоррупционного поведения; - ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России; - выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических,политических и культурных проблем; - пользоваться историческими источниками, научной и учебной литературой, средствами ИКТ;

	российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	- раскрывать смысл и значение важнейших исторических событий; - обобщать и анализировать особенности исторического и культурного развития России на рубеже XX-XIX вв; - давать оценку историческим событиям и обосновывать свою точку зрения с помощью историческихфактов и собственных аргументов; - демонстрировать гражданско-патриотическую позицию;
		Знания:
		- сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; - значимость профессиональной деятельности по профессии; - стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения; - основные периоды государственно-политического развития на рубеже XX-XIX вв., особенности формирования партийно-политической системы России; - итоги «шоковой терапии», проблемы и противоречия становления рыночной экономики, причины иитоги финансовых кризисов 1998, 2008-2009 гг.; - основные этапы эволюции внешней политики России, роль и место России в постсоветскомпространстве; - основные тенденции и явления в культуре; роль науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций; - содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов мирового и регионального значения; - необходимости проведения СВО , задачи СВО (денацификация и демилитаризация Украины); - истоки и цели санкционной политики Запада против Российской Федерации;
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	**Умения:**
		- соблюдать нормы экологической безопасности; - определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства; - организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатическихусловий региона; - пользоваться первичными средствами пожаротушения; - применять правила поведения в чрезвычайных ситуациях природного и техногенного характера и при угрозе террористического акта; - обеспечивать устойчивость объектов экономики; - прогнозировать развитие событий и оценку последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях истихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму;

		- применять правила поведения и действия по сигналам гражданской обороны; - соблюдать нормы экологической безопасности; - определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельностипоспециальности; - определять виды Вооруженных Сил, рода войск; - ориентироваться в воинских званиях военнослужащих Вооруженных Сил Российской Федерации; - владеть общей физической и строевой подготовкой; - пользоваться знаниями в области обязательной подготовки граждан к военной службе; - демонстрировать основы оказания первой доврачебной помощи пострадавшим. - оказывать первую медицинскую помощь в различных ситуациях; - осуществлять профилактику инфекционных заболеваний; - определять показатели здоровья и оценивать физическое состояние; - составлять индивидуальные карты здоровья с режимом дня, графиком питания; - систематизировать и анализировать первичные статистические данные с использованием различных статистических методов; - планировать, организовывать и проводить картирование потоков создания ценности; - использовать эффективные методы для снижения различных видов потерь; - пользоваться инструментами бережливого производства в производственной деятельностипредприятия; - определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии; - осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства; - организовывать работу коллектива и команды; - взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности; - соблюдать нормы экологической безопасности; - организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатическихусловий региона;
		Знания:
		- правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; - основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; - пути обеспечения ресурсосбережения; - принципы бережливого производства; - основные направления изменения климатических условий региона; - основы пожаробезопасности и электробезопасности; - меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;

ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	**Умения:**
		- использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижениежизненных и профессиональных целей; - применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; - пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной профессии;
		Знания:
		- роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; - основы здорового образа жизни; - условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии; - средства профилактики перенапряжения;
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	**Умения:**
		- понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные ибытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; - участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; - строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; - кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые); - писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы; - в области иностранного языка; - понимать отдельные фразы и наиболее употребительные слова в высказываниях, касающихся важныхтем, связанных с профессиональной деятельностью; - понимать, о чем идет речь в простых, четко произнесенных и небольших по объему сообщениях (в т.ч.устных инструкциях); - читать и переводить тексты профессиональной направленности (со словарем); - общаться в простых типичных ситуациях профессиональной деятельности, требующихнепосредственного обмена информацией в рамках знакомых тем и видов деятельности; - применять различные формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке примежличностном и межкультурном взаимодействии; - писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы; - выполнять коммуникацию с клиентом в различных

		ситуациях (оформление заказа, коррективы заказа, работа с претензиями); - презентовать работы;	
		Знания:	
		- правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; - основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); - лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; - особенности произношения; - правила чтения текстов профессиональной направленности; - правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; - основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); - лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; - особенностей произношения; - правила чтения текстов профессиональной направленности; - 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;	

ПК 1.3	-контролировать, осуществлять выбор, применение, комбинирование различных способов	-правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного	-организации, ведении процессов приготовления согласно заказу, подготовки к реализации

	приготовления полуфабрикатов	инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов	и хранении полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
ПК 1.4	-комбинировать разные методы приготовления п/ф с учетом особенностей заказа, кондиции сырья, требований к безопасности готовой продукции;	-новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы их обработки, подготовки, хранения	-разработке, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.1	объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте	требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними последовательность выполнения технологических операций;	-организация и проведение подготовки рабочего места, подготовки к работе, проверки технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов
ПК 2.2-2.8	-контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления горячих	-виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении горячих	организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих

	блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с заказом, способом обслуживания;	блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, правила их безопасной эксплуатации	блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.1	распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на	требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода	организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечении наличия продуктов, полуфабрикатов в соответствии с заказом, планом работы и контроле их хранения и расхода с учетом ресурсосбережения
ПК 3.2-3.6	-контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления холодных блюд, кулинарных	виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении холодных блюд,	организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных

	изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с заказом, способом обслуживания;	кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, правила их безопасной эксплуатации	изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.2-4.6	-контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления горячих десертов сложного ассортимента в соответствии с заказом, способом обслуживания;	-виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении горячих десертов сложного ассортимента, правила их безопасной эксплуатации	организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.2-5.6	контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с заказом, способом обслуживания;	-виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила их безопасной эксплуатации	организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 6.1	разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; принимать решение о составе меню с учетом типа организации питания, его технического оснащения,	актуальные направления, тенденции ресторанной моды в области ассортиментной политики; классификация организаций питания;	разработке различных видов меню, ассортимента кулинарной и кондитерской продукции; разработке и адаптации рецептур блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 6.2	взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными	методы эффективного планирования работы бригады/команды;	осуществлении текущего планирования деятельности подчиненного персонала

	подразделениями организации питания;	методы эффективной организации работы бригады/команды;	с учетом взаимодействия с другими подразделениями; координации деятельности подчиненного персонала
ПК 6.3	оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов	назначение, правила эксплуатации складских помещений, холодильного и морозильного оборудования; графики технического обслуживания холодильного и морозильного оборудования и требования к обслуживанию; современные тенденции в области хранения пищевых продуктов на предприятиях питания; методы контроля возможных хищений запасов на производстве;	: организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала;
ПК 6.4	организовывать рабочие места различных зон кухни;	профессиональные стандарты, должностные инструкции, положения, инструкции по пожарной безопасности, технике безопасности, охране труда персонала ресторана; принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции	планировании собственной деятельности в области организации и контроля работы производственного персонала (определять объекты контроля, периодичность и формы контроля) контроле качества выполнения работ; организации текущей деятельности персонала
ПК 6.5	проводить тренинги, мастер-классы, инструктажи с демонстрацией приемов, методов приготовления, оформления и подготовки к реализации	способы и формы инструктирования персонала; формы и методы профессионального обучения на рабочем месте	инструктировании, обучении на рабочем месте оценке результатов обучения

	кулинарной и кондитерской продукции в соответствии с инструкциями, регламентами, приемов безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов		

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	**Объем в часах**	**В т.ч. в форме практ. подготовки**
Учебные занятия	54	32
Самостоятельная работа	12	-
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2	-
Всего	**68**	**32**

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Введение. Механическое оборудование			
Тема 1.1. Классификация торгово-технологического,механического оборудования	**Содержание**		ОК 01-ОК 09, ПК 1.3-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.2-4.6 ПК 5.2-5.6
	Классификация торгово-технологического оборудования предприятий общественного питания.	**2**	
	Классификация механического оборудования. Основные части и детали машин. Автоматика безопасности.	**2**	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
Тема 1.2 Универсальные кухонные машины	**Содержание**		ОК 01-ОК 09 ПК 1.3-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.2-4.6 ПК 5.2-5.6
	Универсальные кухонные машины. Назначение, принципы устройства, комплекты сменных механизмов и правила их крепления. Правила безопасной эксплуатации.	**2**	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Изучение устройства и правил безопасной эксплуатации универсальных приводов, универсальных кухонных машин	**2**	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Подготовка презентации «Модельный ряд универсальных кухонных машин отечественных и зарубежных производителей	**1**	
	Содержание		ОК 01-ОК 09

Тема 1.3 Оборудование для обработки овощей, плодов	Оборудование для обработки овощей, плодов, зелени, ягод отечественного и зарубежного производства: картофелеочистительные машины, овощерезательные машины, соковыжималки, аппараты для обсушивания зелени (центрифуги). Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	**2**	ПК 1.3-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.2-4.6 ПК 5.2-5.6
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Изучение устройства и правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки овощей, плодов	**2**	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Подготовка презентации «Анализ конструктивных особенностей оборудования для обработки овощей, плодов, зелени, ягод отечественных и зарубежных производителей»	**2**	
Тема 1.4. **Оборудование для обработки мяса, рыбы**	**Содержание**		ОК 01-ОК 09 ПК 1.3-1.4
	Оборудование для обработки мяса и рыбы отечественного и зарубежного производства: мясорубки, фаршемешалки, машины для рыхления, котлетоформовочные машины, рыбоочиститель. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	**2**	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Изучение устройства и правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки мяса, рыбы	**2**	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Подготовка презентации «Анализ конструктивных особенностей оборудования для обработки мяса и рыбы отечественных и зарубежных производителей»	**2**	

Тема 1.5. **Оборудование для нарезки хлеба, гастрономических товаров**	**Содержание**		ОК 01-ОК 09 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6
	Оборудование для нарезки хлеба и гастрономических товаров отечественного и зарубежного производства (хлеборезки, слайсеры). Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	**2**	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для нарезки хлеба, гастрономических товаров	**2**	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Подготовка презентации «Модельный ряд хлеборезок и слайсеров отечественных и зарубежных производителей»	**1**	
Тема 1.6. **Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки**	**Содержание**		ОК 01-ОК 09 ПК 1.3-1.4 ПК 3.1-3.6 ПК 5.2-5.6
	Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки. Правила безопасной эксплуатации		
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Изучение устройства и правил безопасной эксплуатации оборудования для вакуумирования и упаковки	**2**	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Подготовка презентации «Модельный ряд вакуумных упаковщиков отечественных и зарубежных производителей»	**1**	
Тема 1.7. **Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде**	**Содержание**		ОК 01-ОК 09 ПК 1.3-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6
	Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде. Назначение и устройство, правила безопасной эксплуатации		
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Изучение устройства и правил безопасной эксплуатации оборудования для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде	**2**	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	**1**	

	Подготовка презентации «Модельный ряд куттеров отечественных и зарубежных производителей»		
Тема 1.8. **Оборудование для подготовки кондитерского сырья**	**Содержание**		ОК 01-ОК 09 ПК 5.2-5.6
	Оборудование для подготовки кондитерского сырья отечественного и зарубежного производства: просеивательные, тестомесильные машины, машины для взбивания. Назначение и устройство, правила безопасной эксплуатации	**2**	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Изучение устройства и правил безопасной эксплуатации оборудования для подготовки кондитерского сырья	**2**	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Подготовка презентации «Анализ конструктивных особенностей оборудования для подготовки кондитерского сырья отечественных и зарубежных производителей»	**1**	
Раздел 2.Тепловое оборудование			ОК 01-ОК 09 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.2-4.6 ПК 5.2-5.6
Тема 2.1. **Классификация теплового оборудования**	Классификация теплового оборудования по технологическому назначению, источнику тепла и способам его передачи. Понятие о теплообмене. Характеристика основных способов нагрева. Автоматика безопасности. Правила безопасной эксплуатации	**2**	
Тема 2.2. **Варочное оборудование**	**Содержание**		ОК 01-ОК 09 ПК 2.1-2.8 ПК 4.2-4.6
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Изучение устройства и правил безопасной эксплуатации варочного оборудования	**2**	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Подготовка презентации «Анализ конструктивных особенностей пищеварочных котлов отечественных и зарубежных производителей»	**1**	
Тема 2.3. **Жарочное оборудование**	**Содержание**		
	В том числе практических и лабораторных занятий		

	Изучение устройства и правил безопасной эксплуатации жарочного оборудования	**2**	ОК 01-ОК 09 ПК 2.1-2.8 ПК 4.2-4.6
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Подготовка презентации «Анализ конструктивных особенностей электросковород отечественных и зарубежных производителей»	**1**	
Тема 2.4. **Многофункциональное оборудование**	**Содержание**		ОК 01-ОК 09 ПК 2.1-2.8 ПК 4.2-4.6
	Многофункциональное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	**2**	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Изучение устройства и правил безопасной эксплуатации пароконвектомата, термомиксов	**2**	
	В том числе самостоятельная работа Подготовка презентации «Анализ конструктивных особенностей пароконвектоматов отечественных и зарубежных производителей»	**1**	
Тема 2.5. **Универсальное и водогрейное оборудование**	**Содержание**		ОК 01-ОК 09 ПК 1.3-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.2-4.6 ПК 5.2-5.6
	Универсальное и водогрейное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Оборудование для раздачи пищи. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации		
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Изучение устройства и правил безопасной эксплуатации водогрейного оборудования	**2**	
Тема 2.6. **Оборудование для бариста**	**Содержание**		ОК 01-ОК 0 ПК 4.2-4.6
	Оборудование для приготовления кофе отечественного и импортного производства. Назначение и устройство.		

	Правила безопасной эксплуатации. Оборудование для раздачи пищи. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации		ПК 6.1-6.5
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		
	Изучение устройства и правил безопасной эксплуатации оборудования бариста	**2**	
Тема 2.7. Оборудование для раздачи пищи	**Содержание**		ОК 01-ОК 09 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.2-4.6 ПК 5.2-5.6
	Оборудование для раздачи пищи отечественного и импортного производства: мармиты, прилавки. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации		
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Изучение устройства и правил безопасной эксплуатации оборудования для раздачи пищи	**2**	
Тема 2.8. СВЧ-аппараты	**Содержание**		ОК 01-ОК 09 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.2-4.6 ПК 5.2-5.6
	Принципы работы, назначение, устройство СВЧ-аппаратов. Правила безопасной эксплуатации.		
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Изучение устройства и правил безопасной эксплуатации СВЧ-аппаратов	**2**	
Раздел 3. Холодильное оборудование			
Тема 3.1 Классификация холодильного оборудования	**Содержание**		ОК 01-ОК 09 ПК 1.3-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.2-4.6 ПК 5.2-5.6
	Классификация и характеристика торгово-холодильного оборудования	**2**	
Тема 3.2 Холодильные шкафы, холодильные камеры, холодильные прилавки и витрины	**Содержание**		
	Холодильные шкафы, холодильные камеры, холодильные прилавки и витрины, холодильные шкафы шоковой заморозки, льдогенераторы. Устройство, принципы действия, правила безопасной эксплуатации		

Раздел 4.Техническое оснащение процессов кулинарного и кондитерского производства			
Тема 4.1 Организация и техническое оснащение процессов кулинарного и кондитерского производства и реализации готовой продукции в организациях питания	**Содержание**		ОК 01-ОК 09 ПК 1.3-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.2-4.6 ПК 5.2-5.6 ПК 6.1-6.5
	Кухня организации питания и ее зонирование с учетом обеспечения последовательности (поточности) технологических процессов. Техническое оснащение зон кухни. Особенности технического оснащения рабочих мест повара в кулинарном цехе	**2**	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Решение ситуационных задач по техническому оснащению зон кухни, рабочих мест повара для различных технологических процессов	**4**	
Промежуточная аттестация дифференцированный зачет		***2***	
Всего		**68**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет «Технического оснащения и организации рабочего места

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Стол письменный (13шт)	**Мебель**	Основное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОП.03
3	Стул ученический (26 шт)	**Мебель**	Основное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОП.03
4	Стол однотумбовый	**Мебель**	Основное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОП.03
5	Стул полумягкий	**Мебель**	Основное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОП.03
6	Тумбочка	**Мебель**	Основное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОП.03
7	Доска классная	**Мебель**	Основное	1-элементная меловая пов-ть 2000*1000 мм	ОП.03
8	Компьютер в сборе	**Оборудование**	Основное	Монитор Philips 18,5 черный,системный блок	ОП.03
9	Телевизор	**Оборудование**	Основное	DIGMA DM-LED	ОП.03
10	Принтер лазерный монохромный	**Оборудование**	Основное	Brother HL-1112R	ОП.03
11	Рециркулятор воздуха УФ	**Оборудование**	Специализированное	FIR21 180 м3	ОП.03
12	Сплит система	**Оборудование**	Специализированное	Midea MSAGI-24HRNI	ОП.03

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и электронные издания

1. Ботов, М. И. Лабораторные работы по технологическому оборудованию (механическое и тепловое оборудование) : учебное пособие для спо / М. И. Ботов, В. Д. Елхина. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 160 с. — ISBN 978-5-8114-6381-7.

2. Ботов, М. И. Электротепловое оборудование индустрии питания : учебное пособие для спо / М. И. Ботов, Д. М. Давыдов, В. П. Кирпичников. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 144 с. — ISBN 978-5-8114-6380-0.

3. Борисова, А. В. Техническое оснащение предприятий общественного питания. Механическое оборудование : учебное пособие для СПО / А. В. Борисова. — Саратов : Профобразование, 2021. — 352 c. — ISBN 978-5-4488-1261-3. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/106858

4. 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 c. — ISBN 978-5-4488-0829-6, 978-5-4497-0505-1. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование : [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/94724

5. Бочкарева, Н. А. Техническое оснащение организаций питания : учебник для СПО / Н. А. Бочкарева. — Саратов, Москва : Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2020. — 378 c. — ISBN 978-5-4488-0828-9, 978-5-4497-0504-4. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование : [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/94725

6. Бочкарева, Н. А. Техническое оснащение и организация рабочего места : учебник для СПО / Н. А. Бочкарева. — Саратов, Москва : Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2020. — 387 c. — ISBN 978-5-4488-0827-2, 978-5-4497-0503-7. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование : [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/94723

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.

8. 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.

9. 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.

10. Пелевина, Л. Ф. Процессы и аппараты / Л. Ф. Пелевина, Н. И. Пилипенко. — 2-е изд., испр. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 332 с. — ISBN 978-5-8114-4617-9.

11. Процессы и аппараты пищевых производств и биотехнологии : учебное пособие для спо / Д. М. Бородулин, М. Т. Шулбаева, Е. А. Сафонова, Е. А. Вагайцева. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 292 с. — ISBN 978-5-8114-6452-4.

12. 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.

3.2.1. Основные электронные издания

1. Ботов, М. И. Лабораторные работы по технологическому оборудованию (механическое и тепловое оборудование) : учебное пособие для спо / М. И. Ботов, В. Д. Елхина. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 160 с. — ISBN 978-5-8114-6381-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/147252 (дата обращения: 21.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Ботов, М. И. Электротепловое оборудование индустрии питания : учебное пособие для спо / М. И. Ботов, Д. М. Давыдов, В. П. Кирпичников. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 144 с. — ISBN 978-5-8114-6380-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/147251 (дата обращения: 21.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. 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: 21.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

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. 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: 21.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

6. Пелевина, Л. Ф. Процессы и аппараты / Л. Ф. Пелевина, Н. И. Пилипенко. — 2-е изд., испр. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 332 с. — ISBN 978-5-8114-4617-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/148214 (дата обращения: 21.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

7. Процессы и аппараты пищевых производств и биотехнологии : учебное пособие для спо / Д. М. Бородулин, М. Т. Шулбаева, Е. А. Сафонова, Е. А. Вагайцева. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 292 с. — ISBN 978-5-8114-6452-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/148009 (дата обращения: 21.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

8. 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: 21.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

9. Чаблин, Б. В. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / Б. В. Чаблин, И. А. Евдокимов. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 695 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11553-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/475758 (дата обращения: 31.10.2021).

10. Чаблин, Б. В. Оборудование предприятий общественного питания. Практикум : учебное пособие для среднего профессионального образования / Б. В. Чаблин, И. А. Евдокимов. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 349 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11691-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/475484 (дата обращения: 31.10.2021)..

3.2.2. Дополнительные источники

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

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

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

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

5. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом

Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ]. http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1

6. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html

7. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа: http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/

8. 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

аты обучения	**своенности компетенций**	**Методы оценки**
задачу и/или проблему ьном и/или тексте; задачу и/или делять её составные пы решения задачи; фективно искать еобходимую для и/или проблемы; н действия; бходимые ресурсы; ьными методами ссиональной и х реализовывать лан; ультат и последствия (самостоятельно или тавника)	знание правил безопасной ехнологического производственного весоизмерительных е высокотехнологичных и способов их обработки, знания требований ожарной безопасности, сности при выполнении о-гигиенические роцессам производства м числе требований а, оценки и управления орами (системы ХАССП); знания видов, назначение, ной эксплуатации го оборудования, ого инвентаря, весоизмерительных ды и правила ухода ения технологических знания актуальных енденций ресторанной знание правила кладских помещений,	оль при провдении: блюдение выполнения практических атов выполнения практической работы; устного опроса; татов внеаудиторной (самостоятельной) таций,докладов, рефератов, теоретической учебных исследований и т.д.) аттестация ренцированного зачета в виде: устных ответов

	морозильного знания принципов оцесса приготовления ондитерской продукции ила и Демонстрирует сной эксплуатации, ыбор и азмещение на рабочем ственного инвентаря и го осуды, сырья, материалов с видом работ нструкций, андартов чистоты облюдение правил сности, пожарной храны труда на г рабочие места различных	

Приложение 2.11
ОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа дисциплины

«ОП.04. ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ..... Error! Bookmark not defined.

1. Общая характеристика..... Error! Bookmark not defined.

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы..... **Error! Bookmark not defined.**

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины ..... **Error! Bookmark not defined.**

2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ..... **18**

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины 18

2.2. Содержание дисциплины 19

3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ..... **21**

3.1. Материально-техническое обеспечение 21

3.2. Учебно-методическое обеспечение 21

4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ **24**

ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.04 «Организация обслуживания»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины: «Формирование знаний об особенностях организации процесса обслуживания».

Дисциплина ОП.04. Организация обслуживания включена в обязательную часть общепрофессионального цикла образовательной программы

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код компетенции	**Формулировка компетенции**	**Знания, умения**
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	**Умения:**
		- распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; - анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; - определять этапы решения задачи; - выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы - составлять план действия; - определять необходимые ресурсы; - владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; - реализовывать составленный план; - оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника);
		Знания:
		- актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; - основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; - алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; - методы работы в профессиональной и смежных сферах; - структуру плана для решения задач; - порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности;
ОК 02		**Умения:**

	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	- определять задачи для поиска информации; - определять необходимые источники информации; - планировать процесс поиска; - структурировать получаемую информацию; - выделять наиболее значимое в перечне информации; - оценивать практическую значимость результатов поиска; - оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; - использовать современное программное обеспечение; - использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач;

		Знания:
		- номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; - приемы структурирования информации; - формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации; - порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств; - выполнять расчеты с использованием прикладных компьютерных программ; - использовать сеть Интернет и её возможности для организации оперативного обмена информацией; - использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах; - обрабатывать и анализировать информацию с применением программных средств и вычислительной техники; - получать информацию в локальных и глобальных компьютерных сетях; - применять графические редакторы для создания и редактирования изображений; - применять компьютерные программы для поиска информации, составления и оформления документов и презентаций; - базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ (текстовые редакторы, электронные таблицы, системы управления базами данных, графические редакторы, информационно- поисковые системы); - методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации; - общий состав и структуру персональных электронно-вычислительных машин (ЭВМ) и вычислительных систем; - основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности; - основные положения и принципы автоматизированной обработки и передачи информации; - основные принципы, методы и свойства информационных и телекоммуникационных технологий впрофессиональной деятельности;
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и	**Умения:**
		- определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; - применять современную научную профессиональную терминологию; - определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования; - выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; - презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план;

	финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; - определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; - презентовать бизнес-идею; - определять источники финансирования;
		Знания:
		- содержание актуальной нормативно-правовой документации; - современная научная и профессиональная терминология; - возможные траектории профессионального развития и самообразования; - основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; - правила разработки бизнес-планов; - порядок выстраивания презентации; - кредитные банковские продукты;
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	**Умения:**
		- организовывать работу коллектива и команды; - взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности;
		Знания:
		- психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности;основы проектной деятельности;
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	**Умения:**
		- грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе;
		Знания:
		- особенности социального и культурного контекста; - правила оформления документов и построения устных сообщений;
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных	**Умения:**
		- описывать значимость своей профессии; - применять стандарты антикоррупционного поведения; - ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России; - выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических,политических и культурных проблем; - пользоваться историческими источниками, научной и учебной литературой, средствами ИКТ;

	российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	- раскрывать смысл и значение важнейших исторических событий; - обобщать и анализировать особенности исторического и культурного развития России на рубеже XX-XIX вв; - давать оценку историческим событиям и обосновывать свою точку зрения с помощью историческихфактов и собственных аргументов; - демонстрировать гражданско-патриотическую позицию;
		Знания:
		- сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; - значимость профессиональной деятельности по профессии; - стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения; - основные периоды государственно-политического развития на рубеже XX-XIX вв., особенности формирования партийно-политической системы России; - итоги «шоковой терапии», проблемы и противоречия становления рыночной экономики, причины иитоги финансовых кризисов 1998, 2008-2009 гг.; - основные этапы эволюции внешней политики России, роль и место России в постсоветскомпространстве; - основные тенденции и явления в культуре; роль науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций; - содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов мирового и регионального значения; - необходимости проведения СВО , задачи СВО (денацификация и демилитаризация Украины); - истоки и цели санкционной политики Запада против Российской Федерации;
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	**Умения:**
		- соблюдать нормы экологической безопасности; - определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства; - организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатическихусловий региона; - пользоваться первичными средствами пожаротушения; - применять правила поведения в чрезвычайных ситуациях природного и техногенного характера и при угрозе террористического акта; - обеспечивать устойчивость объектов экономики; - прогнозировать развитие событий и оценку последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях истихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму;

		- применять правила поведения и действия по сигналам гражданской обороны; - соблюдать нормы экологической безопасности; - определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельностипоспециальности; - определять виды Вооруженных Сил, рода войск; - ориентироваться в воинских званиях военнослужащих Вооруженных Сил Российской Федерации; - владеть общей физической и строевой подготовкой; - пользоваться знаниями в области обязательной подготовки граждан к военной службе; - демонстрировать основы оказания первой доврачебной помощи пострадавшим. - оказывать первую медицинскую помощь в различных ситуациях; - осуществлять профилактику инфекционных заболеваний; - определять показатели здоровья и оценивать физическое состояние; - составлять индивидуальные карты здоровья с режимом дня, графиком питания; - систематизировать и анализировать первичные статистические данные с использованием различных статистических методов; - планировать, организовывать и проводить картирование потоков создания ценности; - использовать эффективные методы для снижения различных видов потерь; - пользоваться инструментами бережливого производства в производственной деятельностипредприятия; - определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии; - осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства; - организовывать работу коллектива и команды; - взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности; - соблюдать нормы экологической безопасности; - организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатическихусловий региона;
		Знания:
		- правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; - основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; - пути обеспечения ресурсосбережения; - принципы бережливого производства; - основные направления изменения климатических условий региона; - основы пожаробезопасности и электробезопасности; - меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;

ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	**Умения:**
		- использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижениежизненных и профессиональных целей; - применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; - пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной профессии;
		Знания:
		- роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; - основы здорового образа жизни; - условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии; - средства профилактики перенапряжения;
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	**Умения:**
		- понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные ибытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; - участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; - строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; - кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые); - писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы; - в области иностранного языка; - понимать отдельные фразы и наиболее употребительные слова в высказываниях, касающихся важныхтем, связанных с профессиональной деятельностью; - понимать, о чем идет речь в простых, четко произнесенных и небольших по объему сообщениях (в т.ч.устных инструкциях); - читать и переводить тексты профессиональной направленности (со словарем); - общаться в простых типичных ситуациях профессиональной деятельности, требующихнепосредственного обмена информацией в рамках знакомых тем и видов деятельности; - применять различные формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке примежличностном и межкультурном взаимодействии; - писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы; - выполнять коммуникацию с клиентом в различных ситуациях (оформление заказа, коррективы заказа, работа с претензиями);

		- презентовать работы;	
		Знания:	
		- правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; - основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); - лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; - особенности произношения; - правила чтения текстов профессиональной направленности; - правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; - основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); - лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; - особенностей произношения; - правила чтения текстов профессиональной направленности; - 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;	
ПК 1.2	оценивать качество и соответствие технологическим требованиям экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы,	методы обработки экзотических и редких видов сырья; способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении; способы удаления	подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами экзотических и редких видов сырья:

	нерыбного водного сырья, дичи; распознавать недоброкачественные продукты; контролировать рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов; определять степень зрелости, кондицию, сортность сырья, в т.ч. регионального, выбирать соответствующие методы обработки, определять кулинарное назначение; контролировать, осуществлять размораживание замороженного сырья, вымачивание соленой рыбы, замачивания сушеных овощей, грибов различными способами с учетом требований по безопасности и кулинарного назначения; применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию; контролировать, осуществлять выбор, комбинирование, применение различных методов обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья с учетом его вида, кондиции, размера, технологических свойств, кулинарного назначения; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение обработанного сырья с учетом требований к безопасности (ХАССП); контролировать	излишней горечи из экзотических и редких видов овощей; способы предотвращения потемнения отдельных видов экзотических и редких видов сырья; санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов, хранения неиспользованного сырья и обработанных овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи; формы, техника нарезки, формования, филитирования экзотических и редких видов сырья	овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи; контроле качества и безопасности, упаковке, хранении обработанного сырья с учетом требований к безопасности; обеспечении ресурсосбережения в процессе обработки сырья

	соблюдение правил утилизации непищевых отходов		
ПК 2.6	контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в	ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила охлаждения и замораживания,	организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

	соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; 24	размораживания заготовок для горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного 25 оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;	

	охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовые блюда для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; организовывать хранение сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; рассчитывать стоимость горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; вести учет реализованных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать	температура подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; требования к безопасности хранения горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке	

	потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд		
ПК 3.6	контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор,	ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и	организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

	комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить холодные блюда из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при кулинарной обработке; обеспечивать безопасность готовых холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты,	производственного инвентаря; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи холодных блюд	

	отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных блюд, готовые блюда для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; организовывать хранение сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; вести учет реализованных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной	из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; температура подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; правила разогревания охлажденных, замороженных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; требования к безопасности хранения холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на 39 иностранном языке	

	терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в 38 выборе блюд		
ПК 5.6	подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции; соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; выбирать форму, текстуру хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных, с учетом способа последующей термической обработки; комбинировать разные методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции; проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; изменять рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания; рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий по	наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления; современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения; принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; правила организации проработки рецептур; правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода хлебобулочных, мучных 57 кондитерских изделий; правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; правила расчета себестоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	разработке, адаптации рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей; ведении расчетов, оформлении и презентации результатов проработки

	действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении; оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; представлять результат проработки (готовые хлебобулочные, мучные кондитерские изделия, разработанную документацию) руководству; проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры		
ПК 6.1	анализировать потребительские предпочтения посетителей, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса; разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; принимать решение о составе меню с учетом типа организации питания, его технического оснащения, мастерства персонала, единой композиции, оптимального соотношения блюд в меню, типа кухни, сезона и концепции ресторана, числа конкурирующих позиций в меню; рассчитывать цену на различные виды кулинарной и кондитерской продукции;	актуальные направления, тенденции ресторанной моды в области ассортиментной политики; классификация организаций питания; стиль ресторанного меню; взаимосвязь профиля и концепции ресторана и меню; названия основных продуктов и блюд в различных странах, в том числе на иностранном языке; ассортимент блюд, составляющих классическое ресторанное меню; основные типы меню, применяемые в настоящее время; принципы, правила разработки, оформления ресторанного меню; сезонность кухни и ресторанного меню; основные принципы подбора алкогольных напитков к блюдам, классические варианты и актуальные закономерности сочетаемости блюд и алкогольных напитков;	разработке различных видов меню, ассортимента кулинарной и кондитерской продукции; разработке и адаптации рецептур блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; презентации нового меню, новых блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков

	рассчитывать энергетическую ценность блюд, кулинарных и кондитерских изделий; предлагать стиль оформления меню с учетом профиля и концепции организации питания; составлять понятные и привлекательные описания блюд; выбирать формы и методы презентации меню, взаимодействовать с руководством, потребителем в целях презентации новых блюд меню; владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе блюд в новом меню; анализировать спрос на новую кулинарную и кондитерскую продукцию в меню и использовать различные способы оптимизации меню	примеры успешного ресторанного меню, приемлемого с кулинарной и коммерческой точек зрения, организаций питания с разной ценовой категорией и типом кухни в регионе; 58 правила ценообразования, факторы, влияющие на цену кулинарной и кондитерской продукции собственного производства; методы расчета стоимости различных видов кулинарной и кондитерской продукции в организации питания; правила расчета энергетической ценности блюд, кулинарных и кондитерских изделий; возможности применения специализированного программного обеспечения для разработки меню, расчета стоимости кулинарной и кондитерской продукции; базовый словарный запас на иностранном языке, техника общения, ориентированная на потребителя	
ПК 6.2	взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания; планировать работу подчиненного персонала; составлять графики работы с учетом потребности организации питания; управлять конфликтными	виды организационных требований и их влияние на планирование работы бригады/команды; дисциплинарные процедуры в организации питания; методы эффективного планирования работы бригады/команды; методы привлечения членов бригады/команды к	осуществлении текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями; координации деятельности подчиненного персонала

	ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала; предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины; рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции; вести утвержденную учетно-отчетную документацию; организовывать документооборот	процессу планирования работы; методы эффективной организации работы бригады/команды; способы получения информации о работе бригады/команды со стороны; способы оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды, поощрения членов бригады/команды; личные обязанности и ответственность бригадира на производстве; принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени; правила работы с документацией, составление и ведение которой входит в обязанности бригадира; нормативно-правовые документы, регулирующие область личной ответственности бригадира; структура организаций питания различных типов, методы осуществления взаимосвязи между подразделениями производства; методы предотвращения и разрешения проблем в работе, эффективного общения в бригаде/команде; психологические типы характеров работников	
ПК 6.3	взаимодействовать со службой снабжения; оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов; рассчитывать потребность и	требования к условиям, срокам хранения и правила складирования пищевых продуктов в организациях питания; назначение, правила эксплуатации складских	организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала; контроле хранения запасов, обеспечении

	оформлять документацию по учету товарных запасов, их получению и расходу в процессе производства; определять потребность в производственном персонале для выполнения производственной программы; контролировать условия, сроки, ротацию, товарное соседство сырья, продуктов в процессе хранения; проводить инвентаризацию, контролировать сохранность запасов составлять акты списания (потерь при хранении) запасов, продуктов	помещений, холодильного и морозильного оборудования; изменения, происходящие в продуктах при хранении; сроки и условия хранения скоропортящихся продуктов; возможные риски при хранении продуктов (микробиологические, физические, химические и прочие); причины возникновения рисков в процессе хранения продуктов (человеческий фактор, отсутствие/недостаток информации, неблагоприятные условия и прочее). способы и формы инструктирования персонала в области безопасности хранения пищевых продуктов и ответственности за хранение продуктов и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности; графики технического обслуживания холодильного и морозильного оборудования и требования к обслуживанию; современные тенденции в области хранения пищевых продуктов на предприятиях питания; методы контроля возможных хищений запасов на производстве; процедура и правила инвентаризации запасов продуктов; порядок списания продуктов (потерь при хранении); современные тенденции	сохранности запасов; проведении инвентаризации запасов

		в области обеспечения сохранности запасов на предприятиях питания	
ПК 6.4	контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли; 60 определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков; органолептически оценивать качество готовой кулинарной и кондитерской продукции, проводить бракераж, вести документацию по контролю качества готовой продукции; определять риски в области производства кулинарной и кондитерской продукции, определять критические точки контроля качества и безопасности продукции в процессе производства; организовывать рабочие места различных зон кухни; организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала	нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей: санитарные правила и нормы (СанПиН), профессиональные стандарты, должностные инструкции, положения, инструкции по пожарной безопасности, технике безопасности, охране труда персонала ресторана; отраслевые стандарты; правила внутреннего трудового распорядка ресторана; правила, нормативы учета рабочего времени персонала; стандарты на основе системы ХАССП, ГОСТ ISO 9001-2011 классификацию организаций питания; структуру организации питания; принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации; правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания; правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни; методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей; схема, правила проведения производственного контроля; основные	планировании собственной деятельности в области организации и контроля работы производственного персонала (определять объекты контроля, периодичность и формы контроля) контроле качества выполнения работ; организации текущей деятельности персонала

		производственные показатели подразделения организации питания; правила первичного документооборота, учета и отчетности; формы документов, порядок их заполнения; контрольные точки процессов производства, обеспечивающие безопасность готовой продукции; современные тенденции и передовые технологии, процессы приготовления продукции собственного производства; правила составления графиков выхода на работу	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	54	32
Самостоятельная работа	12	-
Промежуточная аттестация в форме экзамена	2	
Всего	**68**	**32**

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий		Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2		3	4
Тема 1. Основные типы предприятий общественного питания, их классификация. Торговые помещения, их характеристика, оборудование.	Содержание учебного материала		*12*	ОК 6, ПК 6.4
	1	Типы предприятий общественного питания, их классификация. Торговые помещения, их характеристика, оборудование. **В том числе практических и лабораторных занятий:** 1.Разработать интерьер торгового зала (ресторана, кафе, бара) с учетом комфортности, используя основные стили интерьера. 2. Оборудовать и подобрать интерьер для банкетного зала. 3. Разработать интерьер и подобрать оборудование для тематического бара. 4. Создать дизайнерское решение по оформлению в соответствии с назначением бара при ресторане.	*4* *6*	
	2	1. Схематично расставить двухместные, четырехместные и шестиместные столы при заданной конфигурации зала. 2. Изучить ассортимент фарфоровой и фаянсовой посуды используемой в предприятиях общественного питания. 3. Изучить ассортимент металлической посуды, ее характеристику и назначение.		

		4. Изучить ассортимент стеклянной и хрустальной посуды, ее назначение и характеристику. 5. Изучить ассортимент и назначение основных и вспомогательных приборов. 6. Отработать технику накрытия стола скатертью и технику замены скатерти во время обслуживания. **В том числе самостоятельная работа обучающихся** -подготовка рефератов или информационных сообщений; -создание презентаций на тему "Ассортимент посуды и приборов" -составление кроссвордов	*2*	
		Содержание материала	*4*	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 09, ОК 11; ПК 6.1. ПК 6.3; ПК6.4;
Тема 2. **Меню и прейскуранты.**	4	Требования к меню и прейскурантам. Виды меню. **В том числе практических и лабораторных занятий:** 1. Составить меню завтрака и обеда. 2. Составить меню ужина и банкета. 3. Составить прейскурант порционных блюд и вино-водочных изделий (карту вин).	*2* *2*	
Тема 3. **Виды столовой посуды из фарфора и фаянса, посуда из металла, стекла, столовые приборы, столовое белье.**		Содержание материала	*6*	ОК 06, ОК 07, ОК 08; ПК 6.3.
	5	Виды столовой посуды из фарфора и фаянса, посуда из металла, стекла, столовые приборы, столовое белье. **В том числе практических и лабораторных занятий:** Идентификация столовой посуды стекла, столовых приборов Идентификация столовой посуды из фарфора, фаянса, металла.	*4* *2*	

		Содержание задания	*16*	
Тема 4. Подготовка зала к обслуживанию. Сервировка столов. Правила и порядок подготовки специй и приправ.	6	Правила подготовки зала к обслуживанию. Виды сервировки столов. Правила и порядок подготовки специй и приправ. **В том числе практических и лабораторных занятий:**	*4* *8*	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 06; ПК 6.3
		Накрытие столов скатертью.		
		Способы складывания салфеток (простые, сложные)		
		Предварительная сервировка столов к завтраку		
		Предварительная сервировка столов к обеду.		
		Предварительная сервировка столов к ужину.		
		Предварительная сервировке стола к банкету с полным обслуживанием официантами.		
		Предварительная сервировка стола к банкету с частичным обслуживанием официантами.		
		В том числе самостоятельная работа обучающихся -подготовка рефератов или информационных сообщений; -создание презентаций на тему "Виды сервировки стола" -составление кроссвордов	*4*	
		Содержание задание	*14*	
Тема 5. Правила подачи холодных блюд и закусок, горячих закусок, супов, вторых горячих и десертных блюд. Правила подачи	7	Правила подачи холодных блюд и закусок, горячих закусок, супов, вторых горячих и десертных блюд. Правила подачи горячих напитков. Подбор посуды для подачи блюд и напитков. **В том числе практических и лабораторных занятий:**	*2* *8*	ОК 04, ОК 05, ОК 06; ПК 6.1, ПК 6.3; ПК 6.4

горячих напитков. Подбор посуды для подачи блюд и напитков.		Правила подачи холодных блюд и закусок, посуда используемая для подачи, температура подачи. Правила подачи горячих закусок, посуда используемая для подачи.		
		Правила подачи разных видов супов (прозрачных, супов-пюре, заправочных, холодных, молочных, сладких), посуда, используемая для подачи разных видов супов, температура подачи.		
		Правила подачи вторых горячих блюд, гарниров, соусов. Температура подачи, посуда, используемая для подачи блюд при групповом и индивидуальном обслуживании, при банкетной подаче. Методы подачи блюд.		
		Правила подачи сладких блюд (холодных и горячих), посуда используемая для подачи холодных и горячих сладких блюд, температура подачи. Правила подачи холодных и горячих напитков, посуда и используемая для подачи напитков. Правила подачи сливок, молока, лимона и т.д.		
		Подача блюд и напитков посетителям разными методами (английский)		
		Подача блюд и напитков посетителям разными методами (французский).		
		Подача блюд и напитков посетителям разными методами (русский).		
		Подача блюд и напитков посетителям разными методами (европейским).		
		В том числе самостоятельная работа обучающихся -подготовка рефератов или информационных сообщений; -создание презентаций на тему "Правила подачи блюд. Методы подачи блюд". -составление кроссвордов	*4*	
		Содержание задания	*4*	
Тема 6. Рекомендация напитков к блюдам. Техника и температура подачи вино-водочных изделий.		Рекомендация напитков к блюдам. Техника и температура подачи вино-водочных изделий.	*2*	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 06; ПК 6.1; ПК 6.2; ПК 6.3; ПК 6.4
	8	**В том числе практических и лабораторных занятий:** Правила подачи напитков. Посуда для подачи. Декантация вина**.**	*2*	

		Содержание задания	*10*	
Тема 7 Организация обслуживания банкетов.Способы подачи блюд.	9	Организация обслуживания банкетов. Способы подачи блюд.	*4*	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 06; ПК 6.1; ПК 6.2; ПК 6.3; ПК 6.4
		В том числе практических и лабораторных занятий:	*4*	
		Обслуживание официантами банкета с полным и частичным обслуживанием официантами. Уборка зала.		
		Разработка, составления меню**.** Подбор посуды, приборов, сервировка банкетного стола с частичным обслуживанием. Разработка, составления меню. Подбор посуды и сервировка фрагмента фуршетного стола. Обслуживание официантами банкета -фуршета Уборка зала.		
			2	
		В том числе самостоятельная работа обучающихся		
		подготовка рефератов или информационных сообщений; -создание презентаций "Организация обслуживания ускоренных форм обслуживания", «Особенности банкетного обслуживания». -составление кроссвордов;		
		-написание эссе; - работа с профессиональной литературой и интернет-ресурсами.	2	
		Дифференцированный зачёт	2	
		Всего:	*68*	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Перечень специальных помещений для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой.

Кабинеты: физиологии питания, санитарии и гигиены; культуры профессионального общения; товароведения пищевых продуктов; безопасности жизнедеятельности; организации обслуживания в общественном питании.

Мастерские и зоны по видам работ: Мастерская бар, Мастерская банкетный зал.

Зоны по виду работ: лаборатория технологии обслуживания в общественном питании.

Спортивный комплекс

Залы: – библиотека, читальный зал с выходом в Интернет;

– актовый зал.

Материально-техническое обеспечение

Кабинет организации обслуживания

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Стол письменный	**Мебель**	Основное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОП.04
2	Стол ученический	**Мебель**	Основное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОП.04
3	Стул ученический	**Мебель**	Основное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОП.04
4	Доска классная	**Мебель**	Основное	Стандарт, цвет зеленый, размер 1,5/2 м.	ОП.04
5	Компьютер в сборе	**Оборудование**	Основное	Системный блок, монитор, клавиатура, мышь провадная	ОП.04
6	Телевизор	**Оборудование**	Основное	DEXP LED 49 (125см)	ОП.04

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
7	Мультимедийный проектор	**ТС**	Основное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОП.04
8	Экран	**ТС**	Основное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОП.04
9	Презентации по профессии «Официант, бармен».	**УМК**	Основное	Соответствуют программе модулей	ОП.04
10	комплект учебно-наглядных пособий «Организация и технология обслуживания в общественном питании»;	**УМК**	Основное	Соответствуют программе модулей	ОП.04
11	Справочные пособия: «Ресторанный сервис»	**УМК**	Основное	Соответствуют программе модулей	ОП.04
12	передвижной столик (гардион).	**Оборудование**	Основное	Гаридон оснащён газовым оборудованием	ОП.04
13	столы обеденные круглые, стулья, подсобный стол, сервант	**Мебель**	Основное	Соответствуют стандартам: модуль «Кафе», модуль «Ресторан»	ОП.04
14	столовое бельё: скатерти, салфетки, напероны, ручники, полотенца	**Столовое бельё**	Основное	Соответствуют стандартам: модуль «Кафе», модуль «Ресторан», модуль «Банкет».	ОП.04
15	супники многопорционные, блюда круглые, овальные, менажницы, салатники, селедочницы, лотки, тарелки мелкие столовые, закусочные, пирожковые,	**Фарфоровая столовая посуда**	Основное	Соответствуют стандартам: модуль «Кафе», модуль	ОП.04

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
	десертные, чайники, чашки чайные с блюдцами, чашки кофейные с блюдцами, сливочники, молочники, соусники,			«Ресторан», модуль «Банкет».	
16	креманки, фужеры для воды, фужеры для шампанского рюмка лафитная, рейнвейная, водочная, мадерная, ликерная, коньячная, вазы для фруктов, вазы плато.	**Стеклянная посуда**	Основное	Соответствуют стандартам: модуль «Кафе», модуль «Ресторан», модуль «Банкет».	ОП.04
17	столовые приборы: - основные: столовые, закусочные, десертные, рыбные, фруктовые, ложки чайные и кофейные;	**Столовые приборы**	Основное	Соответствуют стандартам: модуль «Кафе», модуль «Ресторан», модуль «Банкет».	ОП.04
18	вспомогательные: универсальные приборы, лопатки для икры, рыбная, кондитерская, щипцы для льда, кондитерские, вилка кокильная, для лимона, ложка для джема	**Столовые приборы**	Основное	Соответствуют стандартам: модуль «Кафе», модуль «Ресторан», модуль «Банкет».	ОП.04
19	металлические баранчики, кокотницы, кокильницы, порционные сковороды, соусники, икорницы, миски суповые	**Металлическая посуда**	Основное	Соответствуют стандартам: модуль «Кафе», модуль «Ресторан», модуль «Банкет».	ОП.04

3.1. Информационное обеспечение реализации программы

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

1.2.1. Печатные издания:

1. Федеральный закон от 2012г. №184-ФЗ «О техническом регулировании».
2. Федеральный закон «О защите прав потребителей» (с изменениями и дополнениями)
3. Федеральный закон от 30.03.99 ФЗ-52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
4. Постановление Правительства РФ от 21.12.2010 г. №987 «О государственном надзоре и контроле в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов»
5. ГОСТ 32692-2014 Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания. – М.: Стандартинформ.
6. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
7. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
8. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
9. СанПиН 2.3.2. 1324-12Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98. – Режим доступа: http://www.6pl.ru/gost/ SanPiN_232_1324_03.htm.
10. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья
11. Синицына О.Н. Основы маркетинга сферы услуг: учебник для СПО/О.Н. Синицына - 1-е изд. - М: «Академия», 2018
12. Культура ресторанного сервиса: учебное пособие/ В.Г. Федцов - 7-е изд., стер. – М.: Дашков и К, 2020
13. 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. – М. : Издательский центр «Академия», 2017. – 432 с.

1.2.2. Электронные издания:

Вестник индустрии питания //Весь общепит России [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.pitportal.ru.

1. Гастрономъ.ru: кулинарные рецепты блюд с фото [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.gastronom.ru.
2. Гастрономъ: журнал для тех, кто ест // Все журналы [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html.
3. Kuking.net: кулинарный сайт [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.kuking.net.
4. Консультант Плюс: информационно-правовая система [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://www.consultant.ru/.
5.
6. Федерация рестораторов и оттельеров. – Режим доступа: www.frio.ru,

7. Центр ресторанного партнёрства для профессионалов HoReCa [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.creative-chef.ru.

1.2.3. Дополнительные источники:

1.Богатова Наталья. Современный ресторан. Книга успешного управляющего, Изд.: Ресторанные ведомости, 2013 г.

2. Дусенко С. В. Профессиональная этика и этикет : учеб. пособие для студ. учреждений высш. проф. образования / С. В. Дусенко. — 3-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2013. — 224 с. — (Сер. Бакалавриат).

3.Ермакова В.И. Официант, бармен.: учеб. пособие для нач. проф. образования/ В.И. Ермакова — 2-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2012. — 272 с (Ускоренная форма подготовки).

4.Журналы: «Питание и общество», «Ресторанный бизнес», «Ресторан», «Ресторанные ведомости», «Ресторатор».

5.Затуливетров А.Б. Новый ресторан. 365 дней после открытия. Практическое пособие по управлению, Изд.: «Ресторанные ведомости», 2013 г.

6.Шарухин А. П. Психология делового общения : учебник для студ. учреждений высш. проф. образования / А.П.Шарухин, А.М.Орлов. — М. : Издательский центр «Академия», 2012. — 240 с. — (Сер. Бакалавриат).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	**Показатели освоенности компетенций**	**Методы оценки**
Знание: 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 личной правила подготовки официанта, бармена к обслуживанию ассортимент, назначение, характеристику столовой посуды, приборов, стекла современны сервировку столов, е направления сервировки потребителе обслуживание й питани организаций общественного я всех форм собственности, различных видов, типов и классов; процесс использование в е обслуживания инвентаря, торгово весоизмерительного и - технологического оборудования; приветствие и размещение гостей за столом; передач правила оформления и и заказа на производство, бар, буфет; правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков; способы подачи блюд;	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	-письменного/устного опроса; -тестирования; **Промежуточная аттестация** в форме дифференцированного зачета

очередность и технику подачи блюд и напитков; кулинарную характеристику блюд, смешанные и горячие напитки, коктейли правила сочетаемости напитков и блюд; требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков; способы замены использованной		
Умения: выполнения всех видов работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию; встречи, приветствия, размещения гостей, подачи меню; приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания; рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказа; подачи блюд и напитков разными способами; расчета с потребителями; обслуживания потребителей использовании специальных форм организации питания; выполнять подготовку залов обслуживанию в соответствии с его характером,типомиклассом организации общественного питания подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях; 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 производство, в бар, в буфет температуре подачи блюд и напитков; разрабатывать различные виды меню, в	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. Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям Адекватность, оптимальность выбора способов действий,	- - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям; Промежуточная аттестация: - экспертная оценка выполнения практических заданий на экзамене экспертная оценка

том числе план-меню структурного подразделения; заменять использованную посуду и приборы; составлять и оформлять меню, обслуживать массовые банкетные мероприятия и приемы обслуживать иностранных туристов эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами; предоставлять счет и производить расчет с потребителями; соблюдать правила ресторанного этикета; производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета; изготавливать смешанные, горячие напитки, коктейли.	методов, техник, последовательностей действий и т.д. Точность оценки, самооценки выполнения Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий и т.д.	

Приложение 2.12
ОП-П специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа дисциплины

«ОП.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ..... Error! Bookmark not defined.

1. Общая характеристика ..... Error! Bookmark not defined.

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы... **Error! Bookmark not defined.**

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины ..... **Error! Bookmark not defined.**

2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ ..... Error! Bookmark not defined.

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины ..... **Error! Bookmark not defined.**

2.2. Содержание дисциплины ..... **Error! Bookmark not defined.**

3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ ..... Error! Bookmark not defined.

3.1. Материально-техническое обеспечение ..... **Error! Bookmark not defined.**

3.2. Учебно-методическое обеспечение ..... **Error! Bookmark not defined.**

4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ Error! Bookmark not defined.

8. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

1. Формирование знаний, умений и навыков в части освоения профессиональной деятельности в области экономики, менеджмента и маркетинга.
2. Формирование системы знаний обучающихся по специальности, соответствующей требованиям ФГОС СПО.
3. Формирование исследовательских и практических интересов обучающихся с учётом современных требований к специалистам.
4. Формирование общих и профессиональных компетенций, личностных результатов.
5. Приобретение практических навыков в области экономики, менеджмента и маркетинга в предприятиях общественного питания

Дисциплина «Основы экономики, менеджмента и маркетинга» включена в обязательную часть общепрофессионального цикла образовательной программы

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, *ПК*	**Уметь**	**Знать**	**Владеть навыками**
ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01-09	участвовать в выборе наиболее эффективной организационно - правовой формы для деятельности организации ресторанного бизнеса, формировании пакета документов для открытия предприятия; рассчитывать и планировать основные технико-экономические показатели деятельности организации ресторанного бизнеса и анализировать их динамику; анализировать факторы, влияющие на хозяйственную деятельность организации; рассчитывать показатели эффективности использования ресурсов организации; проводить инвентаризацию на предприятиях питания; пользоваться нормативной	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; цели и задачи организации	организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечении наличия продуктов в соответствии с заказом, планом работы и контроле их хранения и расхода с учетом ресурсосбережения-подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами экзотических и редких видов сырья:

	документацией и оформлять и учетно-отчетную документацию (заполнять договора о материальной ответственности, доверенности на получение материальных ценностей, вести товарную книгу кладовщика, списывать товарные потери, заполнять инвентаризационную опись; оформлять поступление и передачу материальных ценностей, составлять калькуляционные карточки на блюда и кондитерские изделия, документацию по контролю наличия запасов на производстве); оценивать имеющиеся на производстве запасы в соответствии с требуемым количеством и качеством, рассчитывать и анализировать изменение показателей товарных запасов и товарооборачиваемости, использовать программное обеспечение при контроле наличия запасов анализировать состояние продуктового баланса предприятия питания; вести учет реализации готовой продукции и полуфабрикатов; калькулировать цены на продукцию собственного производства и	ресторанного бизнеса, понятие концепции организации питания; 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 организации питания (SWOT- анализ); функции и задачи бухгалтерии как структурного подразделения предприятия, организацию учета на предприятии питания, объекты учета, основные принципы, формы ведения бухгалтерского учета, реквизиты первичных документов, их классификацию, требования к оформлению документов, права и обязанности главного бухгалтера организации питания, понятие инвентаризации; виды экономических ресурсов (оборотные и внеоборотные активы, трудовые ресурсы), используемых организацией ресторанного бизнеса и методы определения эффективности их использования; понятие и виды товарных запасов, их	овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи; контроле качества и безопасности, упаковке, хранении обработанного сырья с учетом требований к безопасности; обеспечении ресурсосбережения в процессе обработки сырья разработке, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ведении расчетов, оформлении и презентации результатов проработки

	полуфабрикаты производимые организацией ресторанного бизнеса; рассчитывать налоги и отчисления, уплачиваемые организацией ресторанного бизнеса в бюджет и в государственные внебюджетные фонды, рассчитывать проценты и платежи за пользование кредитом, уплачиваемые организацией банку; планировать и контролировать собственную деятельность и деятельность подчиненных; выбирать методы принятия эффективных управленческих решений; управлять конфликтами и стрессами в организации; применять в профессиональной деятельности приемы делового общения и управленческого воздействия; анализировать текущую ситуацию на рынке товаров и услуг; составлять бизес-план для организации ресторанного бизнеса анализировать возможности организации питания в области выполнения планов по производству и реализации на основании уровня технического оснащения, квалификации поваров и кондитеров;	роль в общественном питании, понятие товарооборачиваемости, абсолютные и относительные показатели измерения товарных запасов, методику анализа товарных запасов предприятий питания; понятие продуктового баланса организации питания, методику планирования поступления товарных запасов с помощью показателей продуктового баланса; источники снабжения сырьём, продуктами и тарой, учет сырья, продуктов и тары в кладовых предприятий общественного питания, документы, используемые в кладовых предприятия; товарную книгу, списание товарных потерь, отчет материально - ответственных лиц, учет реализации продукции собственного производства и полуфабрикатов; понятия «производственная мощность» и «производственная программа предприятия», их содержание, назначение, факторы формирования производственной программы, исходные данные для её экономического	

	прогнозировать изменения на рынке ресторанного бизнеса и восприятие потребителями меню; анализировать спрос на товары и услуги организации ресторанного бизнеса; грамотно определять маркетинговую политику организации питания (товарную, ценовую политику, способы продвижения продукции и услуг на рынке); прооводить маркетинговые исследования в соответствии с целями организации и анализ потребительских предпочтений, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса	обоснования и анализа выполнения, методику расчета пропускной способности зала и коэффициента её использования; требования к реализации продукции общественного питания; количественный и качественный состав персонала организации; показатели и резервы роста производительности труда на предприятиях питания, понятие нормирования труда; формы и системы оплаты труда, виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы; состав издержек производства и обращения организаций ресторанного бизнеса; механизмы ценообразования на продукцию (услуги) организаций ресторанного бизнеса; основные показатели деятельности предприятий общественного питания и методы их расчета; понятие товарооборота, дохода, прибыли и рентабельности предприятия, факторы, влияющие на них, методику расчета, планирования, анализа; сущность,	

		виды и функции кредита, принципы кредитования предприятий, виды кредитов, методику расчета процентов за пользование банковским кредитом, уплачиваемых предприятием банку; налоговую систему РФ: понятие, основные элементы, виды налогов и отчислений, уплачиваемых организациями ресторанного бизнеса в государственный бюджет и в государственные внебюджетные фонды, методику их расчета; понятие бизнес-планирования, виды и разделы бизнес-плана; сущность, цели, основные принципы и функции менеджмента (планирование, организация, мотивация, контроль, коммуникация и принятие управленческих решений), особенности менеджмента в области профессиональной деятельности; стили управления; способы организации работы коллектива, виды и методы мотивации персоналаправила делового общения в коллективе; сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга;	

		понятие сегментация рынка; методы проведения маркетинговых исследований; понятие товарной, ценовой, сбытовой, коммуникационной политики организации питания (комплекс маркетинга); организацию управления маркетинговой деятельностью в организации ресторанного бизнеса	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	50	26
Курсовая работа (проект)	12	-
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация в форме экзамена	6	6
Всего	**68**	**32**

2.2. Содержание 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
1	2	3		4
		32/26	68/32	
Раздел 1 Основы экономики				
Тема 1.1 Экономика — система общественного воспроизводства	**Содержание учебного материала**			
	Понятие экономики. Предмет, методы, функции, структура, взаимосвязь с другими науками. Производство как процесс создания полезного продукта. Факторы производства, их классификация. Производственные возможности общества и ограниченность ресурсов.			ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01-09
	Рынок, понятие и виды, инфраструктура и конъюнктура рынка, элементы рыночного механизма (спрос и предложение, рыночные цены, конкуренция). Монополия, антимонопольное законодательство. Закон спроса и предложения. Факторы, влияющие на спрос и предложение. Рыночное равновесие. Равновесная рыночная цена. Эластичность спроса и предложения.			ОК 01-05, ОК 07, ОК 09,
Тема 1.2. Предприятие (организация) как субъект хозяйствования.	**Содержание учебного материала**			ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6
	Виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства). Признаки отрасли общественного питания, ее роль и значение в экономике страны. Понятие организации, краткая			

	характеристика, классификация, цели и задачи деятельности. Организационно-правовые формы предприятий, установленные ГК РФ, виды и особенности, достоинства и недостатки.			ПК 6.1-6.4 ОК 01-09
	Функции и задачи бухгалтерии как структурного подразделения предприятия. Организация учета на предприятии питания: объекты учета, основные принципы, формы ведения бухгалтерского учета, реквизиты первичных документов, их классификация, требования к оформлению документов, понятие инвентаризации и правила проведения. Права и обязанности главного бухгалтера предприятия общественного питания			
	Тематика практических занятий и лабораторных работ			
	Практические занятия. Изучение факторов внешней среды предприятия, элементов внутренней среды предприятия, методики оценки влияния факторов внешней среды на деятельность предприятия с помощью SWOT- анализа.			ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01-09
Тема 1.3. Производственные фонды и ресурсы. Издержки производства и обращения в общественном питании	**Содержание учебного материала**			
	Ресурсы организации. Понятие основных фондов, их роль в процессе производства, основы классификации, понятие износа, виды оценки, понятие амортизации основных и методика ее расчета. НМА. Понятие оборотных средств, их роль в процессе производства, принципы классификации. Показатели эффективности использования ресурсов.			ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01-09

	Товарные запасы, их виды и роль в общественном питании. Источники снабжения сырьём, продуктами и тарой. Понятие товарооборачиваемости. Продуктовый баланс ПОП			
	Понятие и классификация издержек производства и реализации в организациях питания. Факторы, влияющие на уровень издержек в общественном питании. Выявление резервов снижения затрат на производство и обращение, политика предприятия по снижению издержек. Учет затрат по экономическим элементам в системе управленческого учета Понятие себестоимости продукции в общественном питании. Расходы предприятий, не включаемые в издержки производства и обращения.			
	Политика государства в области оплаты труда. Затраты на оплату труда, формирование фонда оплаты труда, определение средней заработной платы.			
	Тематика практических занятий и лабораторных работ			
	Практические занятия. Расчет показателей эффективности использования основных фондов и оборотных средств.			ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01-09
	Практические занятия. Изучение методики учета сырья, продуктов и тары в кладовых предприятий общественного питания, документов, используемых в кладовых и на производстве для учета товарно-материальных ценностей и их движения, правил их заполнения.			

	Практические занятия. Изучение методики планирования поступления товарных запасов с помощью показателей продуктового баланса и методов анализа товарных запасов предприятий питания. Расчет абсолютных и относительных показателей измерения товарных запасов (товарооборачиваемости).			
	Практические занятия. Расчет абсолютных и относительных показателей издержек производства и обращения. Изучение особенностей анализа и планирования издержек по общему уровню и отдельным статьям на предприятиях общественного питания.			
	Практические занятия. Изучение форм и систем оплаты труда, гарантий и компенсаций, удержаний из заработной платы. Расчет, анализ и планирование показателей по труду и заработной плате на предприятиях общественного питания.			
	Самостоятельная работа обучающихся Изучение трудового кодекса РФ: Разделы I, III, IV,V,VI,VII Подготовка докладов, рефератов, решение проблемных заданий			
Тема 1.4. Ценообразование в организациях ресторанного бизнеса	**Содержание учебного материала**			
	Понятие цены, ее элементы. Классификация цен и система цен. Методы ценообразования. Ценообразование на предприятиях общественного питания. Виды цен и порядок их утверждения. Понятие калькуляции в организациях ресторанного бизнеса			ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01-09
	Тематика практических занятий и лабораторных			

	работ			
	Практические занятия. Изучение методики калькулирования цен на продукцию ресторанного бизнеса. Расчет цен на продукцию и заполнение калькуляционных карточек			ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01-09
Тема 1.5. **Выпуск продукции и оборот предприятий общественного питания.**	**Содержание учебного материала**			
	Понятия «производственная мощность» и «производственная программа», их содержание, назначение. Экономическое содержание товарооборота предприятий питания, его классификация. Планирование и анализ товарооборота и оборота по выпуску продукции собственного производства и полуфабрикатов			ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01-09
	Тематика практических занятий и лабораторных работ			
	Практические занятия. Изучение методики планирования и расчета производственной программы организаций ресторанного бизнеса, исходных данных для её экономического обоснования и анализа выполнения. Расчет и анализ показателей товарооборота организации питания.			ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01-09
Тема 1.6. **Доходы и прибыль в организациях и на предприятиях общественного питания.**	**Содержание учебного материала**			
	Валовой доход организации питания, его сущность и значение, источники образования. Прибыль: понятие, назначение, функции и виды. Порядок распределения и использования прибыли. Рентабельность: понятие и показатели			ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6

	рентабельности. Факторы, влияющие на прибыль и рентабельность			ПК 6.1-6.4 ОК 01-09
	Тематика практических занятий и лабораторных работ			
	Практические занятия. Изучение методики расчета, анализа и планирования валового дохода, прибыли и рентабельности организации ресторанного бизнеса и факторов, влияющих на их величину.			ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01-09
Тема 1.7. Основы предпринимательства и бизнес-планирования	**Содержание учебного материала**			ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01-09
	Сущность предпринимательства, его виды, значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу. Виды предпринимательских рисков и их страхование			
	Порядок регистрации и ликвидации предприятий. Сущность банкротства, его причины и признаки, способы предотвращения			
	Инновационная деятельность и инвестиционная политика организации: понятие, цели и задачи. Использование кредитов банков в хозяйственной деятельности. Понятие и принципы кредитования. Виды кредитов, предоставляемых юридическим лицам			
	Бизнес-планирование и его роль в условиях рыночной экономики. Виды бизнес-планов, структура бизнес-плана, методика составления			

	Налоговая система РФ. Налогообложение организаций питания. Виды налогов и отчислений, уплачиваемых организацией			
	Тематика практических занятий и лабораторных работ			
	Практические занятия. Изучение источников финансирования деятельности организации			ПК 6.1-6.5 ОК 01-05, ОК 07, ОК 09,
	Практические занятия. Методика расчета платежей по кредитам. Расчет эффективности и окупаемости инвестиций			
	Практические занятия. Расчет налоговых платежей в государственный бюджет и отчислений в государственные внебюджетные фонды			
	Практические занятия. Изучение разделов бизнес-плана			
	Самостоятельная работа обучающихся Изучение Налогового кодекса Российской Федерации, Гражданского кодекса Российской Федерации, Федерального закона "О развитии малого и среднего предпринимательства в Российской Федерации" Изучение и анализ информации о состоянии рынка ресторанных услуг Российской федерации, темпах роста, тенденциях развития			
Раздел 2. Основы менеджмента				
Тема 2.1. Сущность, цели и задачи менеджмента. Предприятие как объект управления	**Содержание учебного материала**			
	Понятие менеджмента условия и предпосылки его возникновения. Современные подходы в менеджменте и принципы управления. Особенности управления в организациях питания. Цикл менеджмента, характеристика функций цикла и их			ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6

	взаимосвязь. Организация, планирование, контроль и мотивация как функции управления. Понятие, назначение и виды			ПК 6.1-6.4 ОК 01-09
	Планирование, его значение, цели, принципы, методы и этапы. Виды планов в организации ресторанного бизнеса. Миссия организации, понятие и содержание			
	Система методов управления на предприятиях общественного питания (организационные, административные, экономические, социально-психологические). Управленческое решение: понятие, виды. Методы принятия управленческого решения. Этапы принятия и реализации решений. Делегирование полномочий.			
	Тематика практических занятий и лабораторных работ			
	Практические занятия. Деловая игра на умение находить правильное управленческое решение в сложных производственных ситуациях методом «мозгового штурма»			ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01-09
	Практические занятия. Составить график работы персонала в соответствии с организационной структурой предприятия общественного питания			
Тема 2.2. Управление производственным персоналом в общественном питании. Система методов управления	**Содержание учебного материала**			ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01-09
	Сущность управления персоналом на предприятиях общественного питания. Должностные инструкции и профессиональные стандарты. Определение потребности в персонале, перестановка, обучение, аттестация, мотивация, создание команды на производстве.			
	Количественный и качественный состав трудовых ресурсов организаций питания. Показатели			

	движения кадров. Техническое нормирование труда. Показатели и резервы роста производительности труда в организациях питания. Мотивация труда			
	Тематика практических занятий и лабораторных работ			
	Практические занятия. Изучение методов расчета и анализа производительности труда. Расчет показателей движения кадров.			ПК 6.1-6.5 ОК 01-05, ОК 07, ОК 09,
Тема 2.3. Коммуникация как функция менеджмента	**Содержание учебного материала**			ПК 6.1-6.5 ОК 01-05, ОК 07, ОК 09,
	Коммуникация как функция менеджмента. Деловое общение, его характеристика, виды, функции и назначение. Правила ведения бесед, совещаний, переговоров. Факторы и условия повышения эффективности делового общения. Фазы делового общения. Деловое общение менеджеров с потребителями услуг общественного питания, руководством, подчиненными и коллегами по работе.			
	Управление конфликтами и стрессами. Понятие и классификация конфликтов, способы управления. Стресс: природа и причины. Психологическая устойчивость руководителя как основа нормальной обстановки в организации			
	Самоменеджмент. Планирование работы менеджера: рабочего дня, рабочей недели, организация рабочего места			
	Тематика практических занятий и лабораторных работ			ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01-09
	Практические занятия. Деловая игра на выработку умения передавать точную информацию «ЧП на предприятии»			

	Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий) Изучение должностных инструкций, профессиональных стандартов, требований к организации рабочих мест, договоров о материальной ответственности на предприятиях общественного питания. Подготовка докладов, рефератов, решение проблемных задач			
Раздел 3.	**Основы маркетинга**			
Тема 3.1. Понятие маркетинга, его цели и функции	**Содержание учебного материала**			ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01-09
	Цели и задачи маркетинга. Принципы и функции маркетинга, их краткая характеристика. Основные концепции развития маркетинга, их отличительные особенности. Необходимость совершенствования маркетинга в современных условиях. Содержание маркетинговой деятельности. Управление маркетингом и планирование маркетинговой деятельности в организации ресторанного бизнеса.			
	Понятие комплекса маркетинга и его разработка в организации питания. Товарная политика предприятия. Понятие товара и услуги. Стратегия разработки новых товаров (меню). Жизненный цикл товара (услуги), цикл создания и освоения новых товаров (услуг) на предприятиях общественного питания. Качество товаров и услуг как фактор конкурентоспособности предприятий, причины, оказывающие на них влияние. Понятие «петля качества». Стандарты системы качества			

	ИСО-9000 (ISO-9000). Разработка нового товара (услуги).			
	Сбытовая политика предприятия. Функции, методы, виды и задачи сбыта. Сбытовая политика в организации ресторанного бизнеса. Формирование спроса и стимулирование сбыта. Ценовая политика и ценовые стратегии организации. Разработка ценовой политики на предприятиях питания.			
	Методы продвижения товаров и услуг в маркетинге. Понятие позиционирования на рынке товаров и услуг. Маркетинговые коммуникации. Реклама и ее виды. Средства рекламы.			
Тема 3.2. Маркетинговые исследования в общественном питании	**Содержание учебного материала**			ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01-09
	Определение спроса и потребностей в услугах организаций ресторанного бизнеса. Емкость рынка. Сегментирование рынка, факторы, влияющие на поведение покупателей, выбор целевого рынка организацией питания.			
	Методы и виды маркетинговых исследований. Качественные и количественные методы исследования. Наблюдение за потребителями. Экспертный опрос. Мозговой штурм. Изучение реакции респондентов. Количественные методы исследования. Опросы (анкетирование респондентов). Технология и виды опросов в маркетинговых исследованиях. Выбор конкретных методов маркетинговых исследований в			

	организациях питания. Методы прогнозирования в маркетинговых исследованиях			
	Тематика практических занятий и лабораторных работ			ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01-09
	Практические занятия. Определение фазы жизненного цикла товаров(меню) и услуг предприятий общественного питания, разработка маркетинговых мероприятий для продления ЖЦТ и продвижения организации ресторанного бизнеса на рынке.			
	Практические занятия. Изучение методов проведения количественных и качественных маркетинговых исследований в организациях питания. Составление анкеты для изучения потребительских предпочтений			
	Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий) Сбор и анализ информации о ценовой политике предприятий общественного питания и розничной торговли. Подготовка докладов, рефератов, презентаций, решение проблемных заданий			
Промежуточная аттестация				
Всего:		**32**	**68**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет № 22 «Социально-экономических дисциплин»

№	Наименование	Тип	Основное / специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Стол письменный	**Мебель**	Основное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОП 05
2	Столы ученические	**Мебель**	Основное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОП 05
3	Стул учительский	**Мебель**	Основное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОП 05
4	Стулья ученические	**Мебель**	Основное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОП 05
5	Доска классная	**Мебель**	Основное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОП 05
6	Компьютер в сборе	**Оборудование**	Основное	LG	ОП 05
7	Телевизор LED	**Оборудование**	Основное	DEX LED 49 (125см)	ОП 05
8	МФУ	**Оборудование**	Основное	PANTUM M 6500	ОП 05
9	Встроенный шкаф	**Мебель**	Основное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОП 05
10	Жалюзи вертикальные		Основное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОП 05
11	Кронштейн для ТВ	**Оборудование**	Основное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОП 05
12	Вешалка для одежды		Основное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОП 05
13	УМК		Основное	Рабочая программа, ФОСы, практические задания.	ОП 05
14	Стенд «Уголок охраны труда»	**Оборудование**	Основное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОП 05

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

3.2.1. Основные печатные издания

1. Драчева Е.Л., Юликов Л.И. Менеджмент: учебник для сред. проф. образования / Е.Л. Драчева, Л.И. Юликов. – Москва: Академия, 2020. – 304 с.
2. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании: учебник для студентов СПО/ С.Б. Жабина, О.М. Бурдюгова, А.В. Колесова. – Москва: Академия, 2020. – 320 с.
3. Носова, С.С. Основы экономики : учебник / С.С. Носова. — Москва : КноРус, 2021. — 312 с.
4. Потапова И.И. Основы калькуляции и учета: учеб. для студ. учреждений сред.проф.образования / И.И. Потапова. – Москва: Академия, 2020. – 192 с.
5. Любецкая, Т. Р. Организация обслуживания в индустрии питания : учебник для спо / Т. Р. Любецкая. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 308 с.
6. Николенко, П. Г. Проектирование гостиничной деятельности. Практикум : учебное пособие / П. Г. Николенко, Т. Ф. Гаврильева. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 164 с.
7. Термины и определения в индустрии питания. Словарь : учебно-справочное пособие для спо / Л. А. Маюрникова, М. С. Куракин, А. А. Кокшаров, Т. В. Крапива. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 244 с.
8. Термины и определения в области однородных групп продовольственного сырья и пищевых продуктов животного происхождения, торговли и общественного питани : 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.
9. Рязанова, О. А. Термины и определения в области гигиены питания, однородных групп продовольственного сырья и пищевых продуктов растительного происхождения : учебно-справочное пособие для спо / О. А. Рязанова, В. М. Позняковский ; под общей редакцией В. М. Позняковского. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 380 с.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Любецкая, Т. Р. Организация обслуживания в индустрии питания : учебник для спо / Т. Р. Любецкая. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 308 с. — ISBN 978-5-8114-8117-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/171862 (дата обращения: 20.01.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
2. Носова, С.С. Основы экономики : учебник / С.С. Носова. — Москва : КноРус, 2021. — 312 с. — ISBN 978-5-406-08312-3. — URL:https://book.ru/book/940434 (дата обращения: 29.01.2022). — Текст : электронный.
3. Менеджмент. Практикум : учебное пособие для среднего профессионального образования / Ю. В. Кузнецов [и др.] ; под редакцией Ю. В. Кузнецова. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 246 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02464-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/491093 (дата обращения: 29.01.2022).
4. Кузьмина, Е. Е. Маркетинг : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Е. Е. Кузьмина. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 419 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13984-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL:

https://urait.ru/bcode/491625 (дата обращения: 29.01.2022).

5. Михалева, Е. П. Менеджмент : учебное пособие для среднего профессионального образования / Е. П. Михалева. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 191 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-9916-5662-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/488550 (дата обращения: 29.01.2022).

6. Менеджмент : учебник для среднего профессионального образования / В. И. Кузнецов [и др.] ; под редакцией Л. С. Леонтьевой. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 287 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-9916-8972-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/477873 (дата обращения: 29.01.2022).

7. Панцуркина, Т. К. Основы менеджмента : учебное пособие для СПО / Т. К. Панцуркина. — Саратов, Москва : Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2020. — 133 с. — ISBN 978-5-4488-0808-1, 978-5-4497-0472-6. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование : [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/96023

3.2.3. Дополнительные источники

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, 2022. — 390 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-04578-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/491583 (дата обращения: 29.01.2022).

2. Липсиц, И. В. Экономика: основы экономической политики: учебник для 9 класса общеобразовательной организаций / И. В. Липсиц, В. А. Корецкий, А. Л. Чечевишников. — 3-е изд. - Москва : ВИТА-ПРЕСС, 2021. - 192 с. : ил. - ISBN 978-5-7755-4304-4. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1554355 (дата обращения: 29.01.2022). – Режим доступа: по подписке.

4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	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),	- грамотно выступает с сообщениями; - владеет понятиями учебной дисциплины и применяет их адекватно ситуации; - намечает и характеризует приемы саморегуляции; полнота ответов, точность формулировок;	- анализ выполнения практических работ, обобщение выводов; -текущий контроль освоения материала; - защита внеаудиторной самостоятельные работы; -дифференцированный зачет

– 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; – цели и задачи организации ресторанного бизнеса, понятие концепции организации питания; – 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 организации питания (SWOT- анализ); – функции и задачи бухгалтерии как структурного подразделения предприятия, организацию учета на предприятии питания, объекты учета, основные принципы, формы ведения бухгалтерского учета, реквизиты первичных документов, их классификацию, требования к оформлению документов, права и обязанности главного		

бухгалтера организации питания, понятие инвентаризации; -виды экономических ресурсов (оборотные и внеоборотные активы, трудовые ресурсы), используемых организацией ресторанного бизнеса и методы определения эффективности их использования; – понятие и виды товарных запасов, их роль в общественном питании, понятие товарооборачиваемости, абсолютные и относительные показатели измерения товарных запасов, методику анализа товарных запасов предприятий питания; – понятие продуктового баланса организации питания, методику планирования поступления товарных запасов с помощью показателей продуктового баланса; – источники снабжения сырьём, продуктами и тарой, учет сырья, продуктов и тары в кладовых предприятий общественного питания, документы, используемые в кладовых предприятия; товарную книгу, списание товарных потерь, отчет материально - ответственных лиц, – учет реализации продукции собственного производства и полуфабрикатов;		

– понятия «производственная мощность» и «производственная программа предприятия», их содержание, назначение, факторы формирования производственной программы, исходные данные для её экономического обоснования и анализа выполнения, методику расчета пропускной способности зала и коэффициента её использования; - требования к реализации продукции общественного питания; - количественный и качественный состав персонала организации; - показатели и резервы роста производительности труда на предприятиях питания, понятие нормирования труда; – формы и системы оплаты труда, виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы; – состав издержек производства и обращения организаций ресторанного бизнеса; – механизмы ценообразования на продукцию (услуги) организаций ресторанного бизнеса; – основные показатели деятельности предприятий общественного питания и методы их расчета; – понятие товарооборота, дохода, прибыли и рентабельности		

предприятия, факторы, влияющие на них, методику расчета, планирования, анализа; − сущность, виды и функции кредита, принципы кредитования предприятий, виды кредитов, методику расчета процентов за пользование банковским кредитом, уплачиваемых предприятием банку; − налоговую систему РФ: понятие, основные элементы, виды налогов и отчислений, уплачиваемых организациями ресторанного бизнеса в государственный бюджет и в государственные внебюджетные фонды, методику их расчета; − понятие бизнес-планирования, виды и разделы бизнес-плана; − сущность, цели, основные принципы и функции менеджмента (планирование, организация, мотивация, контроль, коммуникация и принятие управленческих решений), особенности менеджмента в области профессиональной деятельности; − стили управления; − способы организации работы коллектива, виды и методы мотивации персонала − правила делового общения в коллективе; − сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга;		

− понятие сегментация рынка; − методы проведения маркетинговых исследований; − понятие товарной, ценовой, сбытовой, коммуникационной политики организации питания (комплекс маркетинга); − организацию управления маркетинговой деятельностью в организации ресторанного бизнеса.		
Умения: участвовать в выборе наиболее эффективной организационно-правовой формы для деятельности организации ресторанного бизнеса, формировании пакета документов для открытия предприятия; рассчитывать и планировать основные технико- экономические показатели деятельности организации ресторанного бизнеса и анализировать их динамику; анализировать факторы, влияющие на хозяйственную деятельность организации; рассчитывать показатели эффективности использования ресурсов организации; проводить инвентаризацию на предприятиях питания; рассчитывать налоги и отчисления, уплачиваемые организацией	Правильность, полнота выполнения заданий, , точность расчетов, соответствие требованиям безопасности Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, последовательносте й 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

ресторанного бизнеса в бюджет и в государственные внебюджетные фонды, рассчитывать проценты и платежи за пользование кредитом, уплачиваемые организацией банку; планировать и контролировать собственную деятельность и деятельность подчиненных; выбирать методы принятия эффективных управленческих решений; управлять конфликтами и стрессами в организации; применять в профессиональной деятельности приемы делового общения и управленческого воздействия; анализировать текущую ситуацию на рынке товаров и услуг; составлять бизес-план для организации ресторанного бизнеса анализировать возможности организации питания в области выполнения планов по производству и реализации на основании уровня технического оснащения, квалификации поваров и кондитеров; прогнозировать изменения на рынке ресторанного бизнеса и восприятие потребителями меню; анализировать спрос на товары и услуги		

организации ресторанного бизнеса; грамотно определять маркетинговую политику организации питания (товарную, ценовую политику, способы продвижения продукции и услуг на рынке); проводить маркетинговые исследования в соответствии с целями организации и анализ потребительских предпочтений, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса		

Приложение 2.13
ОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа дисциплины

ОП.04 ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ..... Error! Bookmark not defined.
1. Общая характеристика ..... Error! Bookmark not defined.
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы **Error! Bookmark not defined.**
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины ..... **Error! Bookmark not defined.**
2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ ..... Error! Bookmark not defined.
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины ..... **Error! Bookmark not defined.**
2.2. Содержание дисциплины ..... **Error! Bookmark not defined.**
3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ ..... Error! Bookmark not defined.
3.1. Материально-техническое обеспечение ..... **Error! Bookmark not defined.**
3.2. Учебно-методическое обеспечение ..... **Error! Bookmark not defined.**
4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ Error! Bookmark not defined.

9. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОП.04 ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «ОП.04 Правовые основы профессиональной деятельности» - иметь представление о статусе субъектов, занимающихся предпринимательской деятельностью, сторон трудовых отношений и физических лиц, занимающихся деятельностью, приносящей профессиональный доход. Кроме того, обучающийся должен знать общее содержание базовых нормативных актов в указанных сферах, и уметь воспринимать эту информацию.

Дисциплина «ОП.04 Правовые основы профессиональной деятельности» является обязательной частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 01-07, ОК 09, ПК.01-04	проводить анализ состояния рынка товаров и услуг в области профессиональной деятельности; ориентироваться в общих вопросах основ экономики организации питания; -определять потребность в материальных, трудовых ресурсах; применять нормы трудового права при взаимодействии с подчиненным персоналом; применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях; защищать свои права в рамках действующего законодательства РФ.	принципы рыночной экономики; организационно-правовые формы организаций; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; способы ресурсосбережения в организации; понятие, виды предпринимательства; виды предпринимательских рисков, способы их предотвращения и минимизации; нормативно правовые документы, регулирующие хозяйственные отношения; основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения; формы и системы оплаты труда; механизм формирования заработной	организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечении наличия продуктов в соответствии с заказом, планом работы и контроле их хранения и расхода с учетом ресурсосбережения подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами

		платы; виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы	экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи; контроле качества и безопасности, упаковке, хранении обработанного сырья с учетом требований к безопасности; обеспечении ресурсосбережения в процессе обработки сырья организации, ведении процессов приготовления согласно заказу, подготовки к реализации и хранении полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента из региональных, редких и экзотических видов овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи; контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности разработке, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий

			потребителей, видов и форм обслуживания; ведении расчетов, оформлении и презентации результатов проработки

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	**Объем в часах**	**В т.ч. в форме практ. подготовки**
Учебные занятия	38	38
Самостоятельная работа	12	12
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2	2
Всего	**68**	**32**

2.2. Содержание 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
1	**2**	**3**	**4**
Раздел 1	**Правовые основы производственной деятельности**		
Тема 1.1 Принципы рыночной экономики	**В том числе практических и лабораторных занятий**		ОК01-07, ОК 09, ОК 10 ПК.01-04
	Понятие экономики и права. Цели, задачи и структура дисциплины, связь с другими дисциплинами. Основные направления социально-экономического развития России. Производство как процесс создания полезного продукта. Факторы производства, их классификация. Производственные возможности общества и ограниченность ресурсов	2	
	Основные понятия рыночной экономики. Рынок, понятие и виды, инфраструктура и конъюнктура рынка, элементы рыночного механизма (спрос и предложение, рыночные цены, конкуренция). Монополия, антимонопольное законодательство. Закон спроса и предложения. Факторы, влияющие на спрос и предложение	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Изучение и анализ информации о состоянии рынка ресторанных услуг Российской федерации, тенденциях его развития. **Источники информации** Журналы «Современный ресторан» «Ресторанные ведомости», Интернет-ресурсы: http:// www.Economi.gov. ru, http:// bibliotekar. ru	6	
Тема 1.2. Предприятие (организация) как субъект	**В том числе практических и лабораторных занятий**		ОК01-07, ОК 09, ОК 10 ПК.01-04
	Сущность предпринимательства, его виды. Субъекты предпринимательской деятельности, и их правовое положение Значение малого бизнеса для экономики страны, меры	4	

хозяйствования.	господдержки малому бизнесу. Виды предпринимательских рисков и способы их предотвращения и минимизации.		
	Виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства). Признаки отрасли общественного питания, ее роль и значение в экономике страны. Понятие организации, краткая характеристика, классификация, цели и задачи деятельности. Ресурсы предприятий. Пути ресурсосбережения в организации.	2	
	Организационно-правовые формы предприятий, установленные ГК РФ, виды и особенности, достоинства и недостатки. Правовое регулирование хозяйственных отношений.	4	
	Определение организационно-правовых форм и видов коммерческих и некоммерческих организаций, особенностей правового регулирования их деятельности. (Решение ситуационных задач)	2	
	Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий) Изучение Гражданского кодекса Российской Федерации, Федерального закона "О развитии малого и среднего предпринимательства в Российской Федерации" Составление компьютерных презентации по теме «Предпринимательство на современном этапе развития российской экономики», «Ресурсы предприятий и пути их сбережения» **Источники информации** **1.** Российская Федерация. Законы. Гражданский кодекс Российской Федерации: офиц. текст: [действующая редакция]. 2. Российская Федерация. Законы. Федеральный закон "О развитии малого и среднего предпринимательства в Российской Федерации" от 24.07.2007 N 209-ФЗ (действующая редакция)	7	
Раздел 2	**Основы трудового права и формы оплаты труда**		
Тема 2.1 Основные	**В том числе практических и лабораторных занятий**		

положения законодательства, регулирующие трудовые отношения	Основные понятия трудового законодательства. Правовое регулирование трудовых отношений. Трудовой договор. Рабочее время и время отдыха. Дисциплина труда и трудовой распорядок.	4	ОК01-07, ОК 09, ОК 10 ПК.01-04
	Материальная ответственность сторон трудового договора. Договор о материальной ответственности. Защита трудовых прав работников	2	
	Порядок заключения, расторжения, изменения условий трудового договора	2	
	Определение материальной ответственности работодателей и работников. Решение ситуационных задач	2	
	Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий) Российская Федерация. Законы. Трудовой кодекс Российской Федерации: федер. закон: [действующая редакция]	6	
Тема 2.2. Механизм формирования и формы оплаты труда	**В том числе практических и лабораторных занятий**		ОК01-07, ОК 09, ОК 10 ПК.01-04
	Политика государства в области оплаты труда. Механизм формирования оплаты труда по трудовому законодательству. Формы и системы заработной платы Формирование фонда оплаты труда в организации, определение средней заработной платы.	4	
	Мотивация труда, виды и способы. Техническое нормирование труда.	2	
	Гарантии и компенсации при оплате труда. Удержания из заработной платы, их виды. Права предприятий и организаций по защите интересов трудящихся	2	
	Расчет заработной платы при различных формах оплаты труда	4	
Промежуточная аттестация		**2**	
Всего:		**68**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет № 22 «Социально-экономических дисциплин»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Стол письменный	Мебель	Основное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОП.06
2	Столы ученические	Мебель	Основное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОП.06
3	Стул учительский	Мебель	Основное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОП.06
4	Стулья ученические	Мебель	Основное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОП.06
5	Доска классная	Мебель	Основное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОП.06
6	Компьютер в сборе	Оборудование	Основное	LG	ОП.06
7	Телевизор LED	Оборудование	Основное	DEX LED 49 (125см)	ОП.06
8	МФУ	Оборудование	Основное	PANTUM M 6500	ОП.06
9	Встроенный шкаф	Мебель	Основное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОП.06
10	Жалюзи вертикальные	Мебель	Основное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОП.06
11	Кронштейн для ТВ	Оборудование	Основное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОП.06

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
12	Вешалка для одежды	Мебель	Основное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОП.06
13	Рабочая программа, ФОСы, практические задания.	УМК	Основное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОП.06
14	Стенд «Уголок охраны труда»	Оборудование	Основное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОП.06

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

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, 2023. – 336 с.
2. Румынина В.В. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: учебник для студентов СПО / В.В. Румынина. – Москва: Академия, 2021.
3. Соколова С.В. Экономика организации: учебное пособие для СПО / С.В. Соколова. – Москва: Академия, 2022.
4. Правовое обеспечение профессиональной деятельности : учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. П. Анисимов, А. Я. Рыженков, А. Ю. Осетрова, О. В. Попова ; под редакцией А. Я. Рыженкова. — 6-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 344 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16129-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/530506
5. Волков, А. М. Правовое обеспечение профессиональной деятельности : учебник для среднего профессионального образования / А. М. Волков, Е. А. Лютягина ; под общей редакцией А. М. Волкова. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 279 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15088-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/511800
6. Закон Российской Федерации от 09.01.1996 г. № 2-ФЗ «О защите прав потребителей»
7. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.Введ. 2015-01-01. М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 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 30389 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питан0ия. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.III, 12 с.

3.2.2. Основные 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. Сологубова, Г. С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / Г. С. Сологубова. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 332 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09961-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/471097 (дата обращения: 01.11.2021).

3.2.3. Дополнительные источники

Трудовой кодекс Российской Федерации.
Налоговый кодекс Российской Федерации.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	**Критерии оценки**	**Методы оценки**
-принципы рыночной экономики; -организационно-правовые формы организаций; -основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; способы ресурсосбережения в организации; -понятие, виды предпринимательства; -виды предпринимательских рисков, способы их предотвращения и минимизации; -нормативно правовые документы, регулирующие хозяйственные отношения; -основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения; -формы и системы оплаты труда; -механизм формирования заработной платы; -виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулиро- - вок, адекватность применения профессиональной терминологии	**Текущий контроль при провдении:** -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)

Приложение 2.14
ОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.07 ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

2026 г.

СОДЕРЖАНИЕ

СОДЕРЖАНИЕ 296

1. Общая характеристика 297

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы 297

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины 297

2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ 298

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины 298

2.2. Содержание дисциплины 299

3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ 305

3.1. Материально-техническое обеспечение 305

3.2. Учебно-методическое обеспечение 306

4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ 307

10. *ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ*

«ОП.07 ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Учебная дисциплина «ОП.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности» является обязательной частью общепрофессионального цикла примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

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

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 6.1-6.4 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09	пользоваться современными средствами связи и оргтехникой; обрабатывать текстовую и табличную информацию; использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах; использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, применять компьютерные и телекоммуникационные средства; обеспечивать информационную безопасность; применять антивирусные средства защиты информации; осуществлять поиск необходимой информации	основные понятия автоматизированной обработки информации; общий состав и структуру персональных компьютеров и вычислительных систем; базовые системные программные продукты в области профессиональной деятельности; состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности; методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации; основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	34	32
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация в *форме дифференцированного зачета*	2	-
Всего	**68**	**32**

2.2. 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
1	2	3		4
		Обязат. часть ОП с учетом интенсификации 40%	Обязат. часть ОП	
Раздел 1	**Автоматизированная обработка информации**	**38/26**	68/32	
Тема 1.1 Информация и информационные процессы	**Содержание учебного материала**			ОК 01-09
	1. Основные понятия автоматизированной обработки информации. Представление об автоматических и автоматизированных системах управления. АСУ различного назначения, примеры их использования.			
	Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий) Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; подготовка сообщений по темам: Проблема информации в современной науке. Представление числовой, символьной, графической информации.			
Тема 1.2. Технические средства информационных технологий	**Содержание учебного материала**			ОК 01-09
	Состав и структура персональных ЭВМ и вычислительных систем. Телекоммуникации. Средства хранения и переноса информации.			
	Комплектации компьютерного рабочего места в соответствии с целями его использования для различных направлений деятельности на предприятии			

	общественного питания**.** Оргтехника			
	Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий) Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; подготовка сообщений по темам: Архитектура персонального компьютера. Архитектура микропроцессоров. Внешние устройства ЭВМ. АРМ рабочих мест в индустрии питания..			
Тема 1.3. Информационные системы	**Содержание учебного материала**			
	Основные понятия, классификация и структура автоматизированных информационных систем. Виды профессиональных автоматизированных систем. Классификация информационных систем			ОК 01-09,
	Тематика практических занятий			
	Основы работы в программах оптического распознавания информации, в справочно-правовых системах «Консультант – плюс», «Гарант».			
	Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий) Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы			
Раздел 2	**Базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности**			
Тема 2.1 Технология обработки текстовой информации	**Содержание учебного материала**			ОК 01-09, ПК 6.1-6.3
	Текстовые редакторы как один из пакетов прикладного программного обеспечения, общие сведения о редактировании текстов. Основы конвертирования текстовых файлов			
	Оформление страниц документов, формирование оглавлений. Расстановка колонтитулов, нумерация			

	страниц, буквица. Шаблоны и стили оформления. Работа с таблицами и рисунками в тексте. Водяные знаки в тексте. Слияние документов. Издательские возможности редактора.			
	Тематика практических занятий			
	Создание и форматирование документа с помощью текстового редактора MS WORD. Создание структурированного документа			
	Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы. Подготовка рефератов по теме: Настольные издательские системы			
Тема 2.2 Технология обработки графической информации	**Содержание учебного материала**			ОК 01-09, ПК 6.1-6.3
	Форматы графических файлов. Способы получения графических изображений – рисование, оптический (сканирование). Растровые и векторные графические редакторы. Прикладные программы для обработки графической информации (Например: Microsoft Paint; Corel DRAW, Adobe Photoshop)			
	Тематика практических занятий			
	Основы работы с объектами средствами прикладных компьютерных программ			
	Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий) Подготовка материала для создания графических объектов. Обработка изображения (по выбору студента) с использованием прикладных компьютерных программ			
Тема 2.3 Компьютерные презентации	**Содержание учебного материала**			ОК 01-09, ПК 6.1-6.3
	Формы компьютерных презентаций. Графические объекты, таблицы и диаграммы как элементы презентации. Общие операции со слайдами. Выбор дизайна, анимация, эффекты, звуковое сопровождение			
	Тематика практических занятий			

	Работа в программе Power Point над презентациями по темам: Новые блюда ресторана, Новое меню ресторана, Современные способы обслуживания в ресторане и т.п..			
	Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий) Работа в поисковых системах сети Интернет, сбор материала и подготовка презентации по теме «Современные тенденции в оформлении блюд».			
Тема 2.4 Технологии обработки числовой информации в профессиональной деятельности	**Содержание учебного материала**			ОК 01-09,
	Электронные таблицы, базы и банки данных, их назначение, использование в информационных системах профессионального назначения. Расчетные операции, статистические и математические функции. Решение задач линейной и разветвляющейся структуры в ЭТ. Связь листов таблицы. Построение макросов. Дополнительные возможности EXCEL.			
	База данных ACCESS. Основные типы данных. Объекты, атрибуты и связи. Формирование запроса-выборки.			
	Тематика практических занятий			
	Создание базы данных в ACCESS. Создание таблицы, запроса. Создание формы, отчета			
	Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий) Работа над учебным материалом, решение задач и упражнений по образцу; сбор материала для создания базы данных профессиональной направленности			
Тема 2.5 Пакеты прикладных программ в области	**Содержание учебного материала**			ОК 01-09, ПК 6.1-6.3
	Функциональное назначение прикладных программ. Способы формирования запросов при обращении к базе данных. Ввод, редактирование и хранение данных.			

профессиональной деятельности	Составление и получение отчетов о деятельности ресторана. Работа с калькуляционными карточками, меню, себестоимостью.			
	Тематика практических занятий			
	Работа с калькуляционными карточками, меню, себестоимостью. Учет движения това ров (приход, расход, внутренние перемещения, возвраты, списания).			
	Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий) Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных документов предприятий; решение ситуационных производственных (профессиональных) задач			
Раздел 3	**Возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности и информационная безопасность**			
Тема 3.1 Компьютерные сети, сеть Интернет	**Содержание учебного материала**			ОК 01-07ПК 6.1-6.3
	Классификация сетей по масштабам, топологии, архитектуре и стан дартам. Среда передачи данных. Типы компьютерных сетей. Эталонная модель OSI. Преимущества работы в локальной сети.			
	Технология World Wide Web. Браузеры. Адресация ресурсов, навигация. Настройка Internet Explorer. Электронная почта и телеконференции			
	Мультимедиа технологии и электронная коммерция в Интернете. Основы языка гипертекстовой разметки документов. Форматирование текста и размещение графики. Гиперссылки, списки, формы. Инструментальные средства создания Web-страниц. Основы проектирования Web – страниц..			
	Тематика практических занятий			
	Создание Web-страницы предприятия общественного			

	питания.			
	Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий) Разработка проекта Web-страницы предприятия общественного питания.			
Тема 3.2 Основы информационной и технической компьютерной безопасности	**Содержание учебного материала**			ОК 01-09ПК 6.1-6.3
	Информационная безопасность. Классификация средств защиты. Программно-технический уровень защиты. Защита жесткого диска. Защита от компьютерных вирусов. Виды компьютерных вирусов Организация безопасной работы с компьютерной техникой.			
	Тематика практических занятий			
	Организация безопасной работы с компьютерной техникой.			
	Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий) Подготовка компьютерных презентаций по темам: Классификация средств защиты, Установка паролей на документ, Программно-технический уровень защиты, Защита от компьютерных вирусов			
Промежуточная аттестация				
Всего:		**38**	**68**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет информационных технологий в профессиональной деятельности, оснащенный в соответствии с приложением 3 ОП-П.

№	Наименование	Тип	Основное/ специали-зированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профес-сионального модуля, дисциплины
1	Стол письменный	**Мебель**	Основное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОП.07
2	Стол ученический	**Мебель**	Основное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОП.07
3	Стул преподавательский	**Мебель**	Основное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОП.07
4	Доска классная	**Мебель**	Основное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОП.07
5	Шакф	**Мебель**	Основное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОП.07
6	Компьютер в сборе	**Оборудование**	Основное	Монитор Samsung Led 21 Системный блок Zulmun Клавитаура, мышь Операционная система Windows 10 (6шт); Ноутбуки ACER P215 - 52 Операционная система Windows 10 (4 шт) Ноутбуки ACER 114-32 Операционная система Windows 10 (7 шт) Ноутбуки ICL Si 1507 Операционная система Windows 10 (6 шт) Ноутбуки ICL Si 1509 Операционная система Windows 10 (2 шт)	ОП.07
7	Телевизор	**Оборудование**	Основное	DIGMA LED 49	ОП.07
8	МФУ PANTUM	**Оборудование**	Основное	PANTUM M6500	ОП.07
9	Кондиционер	**Оборудование**	Основное	Royal Clima Sparta 36	ОП.07
10	Рециркулятор УФ настенный	**Оборудование**	Специали-зированное	FIR21 180 м^3	ОП.07

11	Люстра Чижевского	**Оборудование**	Основное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОП.07
12	Стенды	**УМК**	Специали-зированное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОП.07

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Малясова С. В., Демьяненко С. В., Цветкова М.С. Информатика: Пособие для подготовки к ЕГЭ /Под ред. М.С. Цветковой. – М.: 2017
2. Цветкова М.С., Хлобыстова И.Ю.. Информатика : учебник. – М.: 2017
3. Цветкова М.С., Гаврилова С.А., Хлобыстова И.Ю. Информатика: Практикум для профессий и специальностей технического и социально-экономического профилей / под ред. М.С. Цветковой. –М.: 2017
4. Цветкова М.С., Хлобыстова И.Ю. Информатика: Практикум для профессий и специальностей естественно-научного и гуманитарного профилей. –М.: 2017
5. Цветкова М.С., Хлобыстова И.Ю. и др. Информатика: электронный учебно-методический комплекс .–М., 2017

3.2.2. Дополнительные источники

1. www.fcior.edu.ru (Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов — ФЦИОР).
2. www. school-collection.edu.ru (Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов).
3. www. intuit. ru/studies/courses (Открытые интернет-курсы «Интуит» по курсу «Информатика»).
4. www. lms. iite. unesco. org (Открытые электронные курсы «ИИТО ЮНЕСКО» по информационным
5. технологиям).
6. http://ru.iite.unesco.org/publications (Открытая электронная библиотека «ИИТО ЮНЕСКО» по ИКТ в образовании).
7. www.megabook.ru (Мегаэнциклопедия Кирилла и Мефодия, разделы «Наука / Математика.Кибернетика» и «Техника / Компьютеры и Интернет»).
8. www.ict. edu. ru (портал «Информационно-коммуникационные технологии в образовании»).
9. www.digital-edu.ru (Справочник образовательных ресурсов «Портал цифрового образования»).
10. www.window. edu. ru (Единое окно доступа к образовательным ресурсам Российской Федерации).
11. www. freeschool.altlinux.ru (портал Свободного программного обеспечения).
12. www.heap.altlinux.org/issues/textbooks (учебники и пособия по Linux).
13. www.books.altlinux. ru/altlibrary/openoffice (электронная книга «OpenOffice. org: Теория и практика»).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины раскрываются через дисциплинарные результаты, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций по разделам и темам содержания учебного материала.

Результаты обучения	**Критерии оценки**	**Методы оценки**
Знания: основных понятий автоматизированной обработки информации; общего состава и структуры персональных компьютеров и вычислительных систем; базовых системных программных продуктов в области профессиональной деятельности; состава, функций и возможностей использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности; методов и средств сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации; основных методов и приемов обеспечения информационной безопасности	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: пользоваться современными средствами связи и оргтехникой; обрабатывать текстовую и табличную информацию; использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах; использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, применять компьютерные и телекоммуникационные средства; обеспечивать информационную безопасность; применять антивирусные средства защиты информации; осуществлять поиск необходимой информации	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

Приложение 2.15
ОП-П специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа дисциплины

«ОП.08 ОХРАНА ТРУДА»

2026г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ..... Error! Bookmark not defined.

1. Общая характеристика ..... Error! Bookmark not defined.

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы... **Error! Bookmark not defined.**

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины ..... **Error! Bookmark not defined.**

2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ **15**

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины 15

2.2. Содержание дисциплины 16

3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ **25**

3.1. Материально-техническое обеспечение 25

3.2. Учебно-методическое обеспечение 25

4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ **28**

11. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.08 ОХРАНА ТРУДА»
(наименование дисциплины)

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «ОП.08 ОХРАНА ТРУДА»: формирование знаний и навыков использования безопасных методов и средств труда и знакомство с основными требованиями охраны труда в профессиональной деятельности.

Дисциплина «ОП.08 Охрана труда» является обязательной частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код компетенции	Формулировка компетенции	Знания, умения
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	**Умения:**
		- распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; - анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; - определять этапы решения задачи; - выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы - составлять план действия; - определять необходимые ресурсы; - владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; - реализовывать составленный план; - оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника);
		Знания:
		- актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; - основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; - алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; - методы работы в профессиональной и смежных сферах; - структуру плана для решения задач; - порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности;
ОК 02		**Умения:**

	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	- определять задачи для поиска информации; - определять необходимые источники информации; - планировать процесс поиска; - структурировать получаемую информацию; - выделять наиболее значимое в перечне информации; - оценивать практическую значимость результатов поиска; - оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; - использовать современное программное обеспечение; - использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач;

		Знания:
		- номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; - приемы структурирования информации; - формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации; - порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств; - выполнять расчеты с использованием прикладных компьютерных программ; - использовать сеть Интернет и её возможности для организации оперативного обмена информацией; - использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах; - обрабатывать и анализировать информацию с применением программных средств и вычислительной техники; - получать информацию в локальных и глобальных компьютерных сетях; - применять графические редакторы для создания и редактирования изображений; - применять компьютерные программы для поиска информации, составления и оформления документов и презентаций; - базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ (текстовые редакторы, электронные таблицы, системы управления базами данных, графические редакторы, информационно- поисковые системы); - методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации; - общий состав и структуру персональных электронно-вычислительных машин (ЭВМ) и вычислительных систем; - основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности; - основные положения и принципы автоматизированной обработки и передачи информации; - основные принципы, методы и свойства информационных и телекоммуникационных технологий впрофессиональной деятельности;
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и	**Умения:**
		- определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; - применять современную научную профессиональную терминологию; - определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования; - выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; - презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план;

	финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; - определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; - презентовать бизнес-идею; - определять источники финансирования;
		Знания:
		- содержание актуальной нормативно-правовой документации; - современная научная и профессиональная терминология; - возможные траектории профессионального развития и самообразования; - основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; - правила разработки бизнес-планов; - порядок выстраивания презентации; - кредитные банковские продукты;
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	**Умения:**
		- организовывать работу коллектива и команды; - взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности;
		Знания:
		- психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности;основы проектной деятельности;
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	**Умения:**
		- грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе;
		Знания:
		- особенности социального и культурного контекста; - правила оформления документов и построения устных сообщений;
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных	**Умения:**
		- описывать значимость своей профессии; - применять стандарты антикоррупционного поведения; - ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России; - выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических,политических и культурных проблем; - пользоваться историческими источниками, научной и учебной литературой, средствами ИКТ;

	российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	- раскрывать смысл и значение важнейших исторических событий; - обобщать и анализировать особенности исторического и культурного развития России на рубеже XX-XIX вв; - давать оценку историческим событиям и обосновывать свою точку зрения с помощью историческихфактов и собственных аргументов; - демонстрировать гражданско-патриотическую позицию;
		Знания:
		- сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; - значимость профессиональной деятельности по профессии; - стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения; - основные периоды государственно-политического развития на рубеже XX-XIX вв., особенности формирования партийно-политической системы России; - итоги «шоковой терапии», проблемы и противоречия становления рыночной экономики, причины иитоги финансовых кризисов 1998, 2008-2009 гг.; - основные этапы эволюции внешней политики России, роль и место России в постсоветскомпространстве; - основные тенденции и явления в культуре; роль науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций; - содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов мирового и регионального значения; - необходимости проведения СВО , задачи СВО (денацификация и демилитаризация Украины); - истоки и цели санкционной политики Запада против Российской Федерации;
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	**Умения:**
		- соблюдать нормы экологической безопасности; - определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства; - организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатическихусловий региона; - пользоваться первичными средствами пожаротушения; - применять правила поведения в чрезвычайных ситуациях природного и техногенного характера и при угрозе террористического акта; - обеспечивать устойчивость объектов экономики; - прогнозировать развитие событий и оценку последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях истихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму;

		- применять правила поведения и действия по сигналам гражданской обороны; - соблюдать нормы экологической безопасности; - определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельностипоспециальности; - определять виды Вооруженных Сил, рода войск; - ориентироваться в воинских званиях военнослужащих Вооруженных Сил Российской Федерации; - владеть общей физической и строевой подготовкой; - пользоваться знаниями в области обязательной подготовки граждан к военной службе; - демонстрировать основы оказания первой доврачебной помощи пострадавшим. - оказывать первую медицинскую помощь в различных ситуациях; - осуществлять профилактику инфекционных заболеваний; - определять показатели здоровья и оценивать физическое состояние; - составлять индивидуальные карты здоровья с режимом дня, графиком питания; - систематизировать и анализировать первичные статистические данные с использованием различных статистических методов; - планировать, организовывать и проводить картирование потоков создания ценности; - использовать эффективные методы для снижения различных видов потерь; - пользоваться инструментами бережливого производства в производственной деятельностипредприятия; - определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии; - осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства; - организовывать работу коллектива и команды; - взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности; - соблюдать нормы экологической безопасности; - организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатическихусловий региона;
		Знания:
		- правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; - основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; - пути обеспечения ресурсосбережения; - принципы бережливого производства; - основные направления изменения климатических условий региона; - основы пожаробезопасности и электробезопасности; - меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;

ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	**Умения:**
		- использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достиженияжизненных и профессиональных целей; - применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; - пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной профессии;
		Знания:
		- роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; - основы здорового образа жизни; - условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии; - средства профилактики перенапряжения;
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	**Умения:**
		- понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные ибытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; - участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; - строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; - кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые); - писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы; - в области иностранного языка; - понимать отдельные фразы и наиболее употребительные слова в высказываниях, касающихся важныхтем, связанных с профессиональной деятельностью; - понимать, о чем идет речь в простых, четко произнесенных и небольших по объему сообщениях (в т.ч.устных инструкциях); - читать и переводить тексты профессиональной направленности (со словарем); - общаться в простых типичных ситуациях профессиональной деятельности, требующихнепосредственного обмена информацией в рамках знакомых тем и видов деятельности; - применять различные формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке примежличностном и межкультурном взаимодействии; - писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы; - выполнять коммуникацию с клиентом в различных

		ситуациях (оформление заказа, коррективы заказа, работа с претензиями); - презентовать работы;
		Знания:
		- правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; - основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); - лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; - особенности произношения; - правила чтения текстов профессиональной направленности; - правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; - основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); - лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; - особенностей произношения; - правила чтения текстов профессиональной направленности; - 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;

ПК 1.1	объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и	требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ;	организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной

	рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарногигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара	санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП); способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены	эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 1.2	контролировать, осуществлять размораживание замороженного сырья, вымачивание соленой рыбы,12 замачивания сушеных овощей, грибов различными способами с учетом требований по безопасности и кулинарного назначения; применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение обработанного	санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья	контроле качества и безопасности, упаковке, хранении обработанного сырья с учетом требований к безопасности

	сырья с учетом требований к безопасности (ХАССП)		
ПК 1.3	контролировать применение техники работы с ножом	правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды	контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности
ПК 2.1	объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарногигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных	требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены	организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

	полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП)		
ПК 2.2	контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов	виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для супов, готовых супов с учетом требований к безопасности	контроле качества и безопасности организации и ведения процессов приготовления
ПК 2.3	организовывать хранение сложных соусов с учетом требований к безопасности готовой продукции	виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для соусов, готовых соусов с учетом требований к безопасности	контроль качества и безопасности организации и ведения процессов приготовления
ПК 2.4	обеспечивать безопасность процесса приготовления готовых горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий	виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря	контроль качества и безопасности организации и ведения процессов приготовления
ПК 2.5	обеспечивать безопасность приготовления горячих блюда из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента	виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря	контроль качества и безопасности организации и ведения процессов приготовления
ПК 2.6	обеспечивать безопасность процесса приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента	виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря	контроль качества и безопасности организации и ведения процессов приготовления
ПК 2.7	обеспечивать безопасность процесса приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи,	виды, правила безопасной эксплуатации технологического	контроль качества и безопасности организации и ведения

	кролика сложного ассортимента	оборудования и производственного инвентаря	процессов приготовления
ПК 2.8	обеспечивать безопасность при проведении мастер-класса для представления результатов разработки новой рецептуры	виды, правила безопасной эксплуатации современного высокотехнологичного оборудования	контроль качества и безопасности организации и ведения процессов приготовления
ПК 3.1	объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарногигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы	требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены	организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
ПК 3.2	обеспечивать безопасность процесса приготовления соусов сложного ассортимента	виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря	контроль качества и безопасности организации и ведения процессов приготовления

ПК 3.3	обеспечивать безопасность процесса приготовления салатов сложного ассортимента	виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря	контроль качества и безопасности организации и ведения процессов приготовления
ПК 3.4	обеспечивать безопасность процесса приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента	виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря	контроль качества и безопасности организации и ведения процессов приготовления
ПК 3.5	обеспечивать безопасность процесса приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента	виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря	контроль качества и безопасности организации и ведения процессов приготовления
ПК 3.6	обеспечивать безопасность процесса приготовления холодных блюд из мяса домашней птицы, дичи сложного ассортимента	виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря	контроль качества и безопасности организации и ведения процессов приготовления
ПК 4.1	объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение	требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных	организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами

	санитарногигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара	приборов, посуды и правила ухода за ними; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены	
ПК 4.2	обеспечивать безопасность процесса приготовления холодных десертов сложного ассортимента	виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря	контроль качества и безопасности организации и ведения процессов приготовления
ПК 4.3	обеспечивать безопасность процесса приготовления горячих десертов сложного ассортимента	виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря	контроль качества и безопасности организации и ведения процессов приготовления
ПК 4.4	обеспечивать безопасность процесса приготовления холодных напитков сложного ассортимента	виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря	контроль качества и безопасности организации и ведения процессов приготовления
ПК 4.5	обеспечивать безопасность процесса приготовления горячих напитков сложного ассортимента	виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря	контроль качества и безопасности организации и ведения процессов приготовления
ПК 5.1	объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; контролировать соблюдение правил техники безопасности,	требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); способы и формы инструктирования персонала в области	организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами

	пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарногигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте кондитера, пекаря	обеспечения безопасных условий труда; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены	
ПК 5.2	обеспечивать безопасность процесса приготовления отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря	контроль качества и безопасности организации и ведения процессов приготовления
ПК 5.3	обеспечивать безопасность процесса приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимент	виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря	контроль качества и безопасности организации и ведения процессов приготовления
ПК 5.4	обеспечивать безопасность процесса приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря	контроль качества и безопасности организации и ведения процессов приготовления
ПК 5.5	обеспечивать безопасность процесса приготовления пирожных и тортов сложного ассортимента	виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря	контроль качества и безопасности организации и ведения процессов приготовления
ПК 6.3	обеспечивать безопасность процесса хранения и правила складирования пищевых продуктов в организациях питания	виды, правила безопасной эксплуатации холодильного и морозильного	подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования

		оборудования и требования	в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 6.4	организовывать безопасные рабочие места различных зон кухни	санитарные правила и нормы (СанПиН), положения, инструкции по пожарной безопасности, технике безопасности, охране труда персонала ресторана; отраслевые стандарты; правила внутреннего трудового распорядка ресторана; схема, правила проведения производственного контроля;	организации и контроля работы производственного персонала
ПК 6.5	определять потребность в обучении, инструктировании; составлять программу обучения; оценивать результаты обучения; координировать обучение на рабочем месте с политикой предприятия в области охраны труда; объяснять риски нарушения инструкций, регламентов в области охраны труда, ответственность за нарушение техники безопасности; проводить тренинги, мастер-классы, инструктажи с демонстрацией приемов, методов приготовления, оформления и подготовки к реализации кулинарной и кондитерской продукции в соответствии с инструкциями, регламентами, приемов безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов	способы и формы инструктирования персонала; виды инструктажей, их назначение; правила составления программ обучения; способы и формы оценки результатов обучения персонала; принципы организации тренингов, мастерклассов, тематических инструктажей; законодательные и нормативные документы в области дополнительного профессионального образования и обучения; современные тенденции в области обучения персонала на рабочем месте и оценки результатов обучения в области охраны труда	планировании обучения поваров, кондитеров, пекарей по вопросам охраны труда; инструктировании, обучении на рабочем месте оценке результатов обучения знаний охраны труда

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	54	32
Самостоятельная работа	12	-
Промежуточная аттестация в *форме дифференцированного зачета*	2	-
Всего	**68**	**32**

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	**2**	**3**	**4**
Введение	**Содержание учебного материала**	**1/0**	ОК 01-07
	Основные понятия в области охраны труда. Предмет, цели и задачи дисциплины. Межпредметные связи с другими дисциплинами. Роль знаний по охране труда в профессиональной деятельности. Состояние охраны труда в отрасли	1	
Раздел 1. Нормативно – правовая база охраны труда		**11/8**	
Тема 1.1. Законодательство в области охраны труда	**Содержание учебного материала**	**2/4**	ОК 01-07, ОК 09, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.3-6.5
	Нормативно-правовая база охраны труда: понятие, назначение. Федеральные законы в области охраны труда: Конституция Российской Федерации, «Об основах охраны труда в Российской Федерации». Основные нормы, регламентирующие этими законами, сферами их применения. Система стандартов по технике безопасности: назначение, объекты. Межотраслевые правила по охране труда, назначение, содержание, порядок действия	1	

	Основные направления государственной политики в области охраны труда. Полномочия органов государственной власти России и субъектов РФ, а также местного самоуправления в области охраны труда. Положение о системе сертификации работ по охране труда в организациях: назначение, содержание	1	
	Тематика практических работ	**4**	
	Оформление нормативно-технических документов, в соответствии действующими Федеральными Законами в области охраны труда; Изучение статей Трудового кодекса Российской Федерации (Раздел X).	2 2	
Тема 1.2. Обеспечение охраны труда	**Содержание учебного материала**	**4/2**	ОК 01-07, ОК 09, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.3-6.5
	Обеспечение охраны труда: понятие, назначение. Государственное управление охраной труда. Государственный надзор и контроль за соблюдением законодательства об охране труда. Органы надзора и контроля за охраной труда. Федеральные инспекции труда: назначение, задачи, функции. Права государственных инспекторов труда. Государственные технические инспекции (Госгортехнадзор, Госэнергонадзор, Госсанинспекция, Государственная пожарная инспекция и др.), их назначение и функции	1	
	Административный, общественный, личный контроль за охраной труда. Права и обязанности профсоюзов по вопросам охраны труда. Ответственность за нарушение	1	

	требований охраны труда: административная, дисциплинарная, уголовная		
	Тематика практических работ	**2**	
	Изучение структуры правовых актов, регулирующие взаимные обязательства сторон по условиям и охране труда (Коллективный договор, соглашение по охране труда)	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Изучение Приказа Минтруда России № 776н от 29.10.2021 "Об утверждении Примерного положения о системе управления охраной труда". Систематизация учебного материала при составлении таблиц по видам ответственности за правонарушения	2	
Тема 1.3. Организация охраны труда на предприятиях	**Содержание учебного материала**	**5/2**	
	Система управления охраны труда. Служба охраны труда на предприятии: назначение, основные задачи, права, функциональные обязанности. Основание для заключения договоров со специалистами или организациями, оказывающими услугу по охране труда. Комитеты (комиссии) по охране труда: состав, назначение. Обучение вопросам охраны труда на предприятии	1	ОК 01-07, ОК 09, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.3-6.5

	Обязанности работодателя по обеспечению безопасных условий и охраны труда. Обязанности работника по соблюдению норм и правил по охране труда. Обеспечение прав работников на охрану труда. Финансирование мероприятий по улучшению условий и охраны труда	1	
	Соответствие производственных процессов и продукции требования охраны труда. Санитарно-бытовые и лечебно-профилактическое обслуживание работников. Дополнительные гарантии по охране труда отдельных категорий работников	1	
	Тематика практических работ	**2**	
	Инструктажи по охране и технике безопасности (вводный, первичный, повторный, внеплановый, текущий), характеристика, оформление документации	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Изучение Постановления правительства РФ от 24 декабря 2021 г. n 2464 «О порядке обучения по охране труда и проверки знания требований охраны труда». Составление инструкции по охране труда для повара, кондитера	2	
Раздел 2. Условия труда на предприятиях общественного питания		**8/14**	ОК 01-07, ОК 09, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5
Тема 2.1. Основы понятия условия труда. Опасные и вредные производственные	**Содержание учебного материала**	**3/8**	
	Основные понятия: условия труда, их виды. Основные метеорологические параметры (производственный микроклимат) и их	1	

факторы	влияние на организм человека. Санитарные нормы условий труда. Мероприятия по поддерживанию установленных норм		ПК 5.1-5.5 ПК 6.3-6.5
	Вредные производственные факторы: понятие, классификация. Краткая характеристика отдельных видов вредных производственных факторов (шум, вибрация, тепловое излучение, электромагнитные поля и т.д.), их воздействие на человека. Способы и средства защиты от вредных производственных факторов	1	
	Тематика практических занятий	**8**	
	Оценка условий труда и аттестация рабочего места. Метеорологические условия (микроклимат) в производственных помещениях. Оценка воздействия вредных веществ, содержащихся в воздухе. Влияние освещенности на производственную деятельность человека. Расчет освещения	2 2 2 2	
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовка сообщений (рефератов, презетаций) по производственной санитарии	1	
Тема 2.2. Производственный травматизм и профессиональные заболевания	**Содержание учебного материала**	**5/6**	ОК 01-07, ОК 09, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.3-6.5
	Производственный травматизм и профессиональные заболевания: понятия, причины и их анализ. Травмоопасные производственные факторы на предприятиях общественного питания. Изучение травматизма: методы, документальное оформление, отчетность. Основные мероприятия по предупреждению травматизма и профессиональных заболеваний	1	

	Несчастные случаи: понятия, классификация. Порядок расследования и документального оформления и учета несчастных случаев в организациях. Порядок возмещения работодателями вреда, причиненного здоровью работников в связи с несчастными случаями	1	
	Тематика практических занятий	**6**	
	Анализ причин производственного травматизма на предприятии. Определение коэффициентов травматизма: общего, частоты, тяжести, оформление актов.	2	
	Доврачебная помощь пострадавшим от несчастного случая.	2	
	Первая помощь при механических травмах (переломах, вывихах, ушибах и д.т.), при поражениях холодильными агентами и др.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовка сообщений по теме «Производственный травматизм», «Виды профессиональных заболеваний в системе общественного питания» Изучить Приказ Минтруда России от 20 апреля 2022 г. №223н "Об утверждении Положения об особенностях расследования несчастных случаев на производстве в отдельных отраслях и организациях, форм документов, соответствующих классификаторов, необходимых для расследования несчастных	3	

	случаев на производстве"		
Раздел 3. Электробезопасность и пожарная безопасность		**14/10**	
Тема 3.1	**Содержание учебного материала**	**6/2**	ОК 01-07, ОК 09, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.3-6.5
	Электробезопасность: понятие, последствия поражения человека электрическим током. Условия возникновения электротравм, их классификация. Факторы, влияющие на тяжесть электротравм (параметры тока, время воздействия, особенности состояния организма)	1	
	Классификация условий работы по степени электробезопасности. Опасные узлы и зоны машин. Требования электробезопасности, предъявляемые к конструкции технологического оборудования	1	
	Защита от поражения электрическим током. Технические способы защиты (защитное заземление и зануление, защитное отключение, изоляция и ограждение токоведущих частей), понятие, назначение. Порядок и сроки проверки заземляющих устройств, и сопротивление изоляции. Индивидуальные средства защиты от поражения электрическим током, их виды, назначение, сроки проверки, правила эксплуатации и хранения	1	
	Статистическое электричество: понятие, способы защиты от его воздействия	1	
	Тематика практических занятий	**2**	
	Технические и организационные мероприятия по обеспечению электробезопасности на предприятиях общественного питания	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Составление плана мероприятий по	2	

	обеспечению электробезопасности в горячем цехе предприятия общественного питания		
Тема 3.2 Пожарная безопасность	**Содержание учебного материала**	**5/6**	ОК 01-07, ОК 09, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.3-6.5
	Пожарная безопасность: понятие, последствия ее несоблюдения. Правовая база: ФЗ «О пожарной безопасности», стандарты ССБТ, правила и инструкции по пожарной безопасности. Организация пожарной охраны в предприятиях. Пожарная безопасность зданий и сооружений (СниП 21-01-97). Правила пожарной безопасности в РФ (ППБ 01-99). Обязанности и ответственность должностных лиц за обеспечением пожарной безопасности в предприятиях. Государственная служба пожарной безопасности: назначение, структура, область компетенции	1	
	Противопожарный инструктаж: понятие, назначение, виды, порядок, сроки проведения и документальное оформление. Противопожарный режим содержания территории предприятия, его помещений и оборудования. Действия администрации и работников предприятия при возникновении пожаров. Организация эвакуации людей при пожаре на предприятии общественного питания	1	
	Факторы пожарной опасности отраслевых объектов. Основные причины возникновения пожаров в предприятиях, способы предупреждения и тушения пожаров. Огнетушители: назначение, типы, устройство, принцип действия, правила хранения и применения	1	

	Пожарный инвентарь. Противопожарное водоснабжение, его виды, особенности устройства и применения. Средства пожарной сигнализации и связь, их типы, назначение	1	
	Тематика практических занятий	**6**	
	Составление плана эвакуации людей при пожаре в предприятии общественного питания. Эвакуация людей при пожаре. Изучение устройства и овладения приемами эксплуатации первичных средств тушения пожаров, пожарной сигнализации и связи	2 2 2	
	Самостоятельная работа обучающихся: Составление плана мероприятий по обеспечению пожарной безопасности в производственных цехах предприятий общественного питания	1	
Тема 3.3 **Требования безопасности к производственному оборудованию**	**Содержание учебного материала**	**3/2**	ОК 01-07, ОК 09, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.3-6.5
	Общие требования безопасности, предъявляемые к торгово-технологическому оборудованию (к материалам, конструкции, эксплуатации, элементам защиты, монтажу и т.д.).	1	
	Специальные требования безопасности при эксплуатации различных типов торгово-технологического оборудования: механического, торгового, измерительного, холодильного, подъемно-транспортного и др.	1	
	Тематика практических занятий	**2**	
	Опасные зоны технологического оборудования	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Изучение Нормативной базы: стандарты ССБТ, правила и инструкции по технике	1	

	безопасности. Решение ситуационных задач по безопасной эксплуатации торгово-технологического оборудования		
Промежуточная аттестация		**2**	
Всего:		**68/32**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет №16 «Безопасности жизнедеятельности и охраны труда»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Стол письменный	Мебель	Основное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОП.08 ОП.09
2	Стол ученический	Мебель	Основное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОП.08 ОП.09
3	Стул ученический	Мебель	Основное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОП.08 ОП.09
4	Доска ученическая	Мебель	Основное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОП.08 ОП.09
6	Ноутбук мобильного класса	Оборудование	Основное	Aser F114-32 14 HD	ОП.08 ОП.09
7	Телевизор	Оборудование	Основное	TELEFUNKEN TF -LED жидкокристалический экран	ОП.08 ОП.09
8	Принтер	Оборудование	Основное	HP Laser jet ProM1104W	ОП.08 ОП.09
9	Макет	Учебное пособие	Специализированное	АК-74	ОП.08 ОП.09
		УМК			ОП.08 ОП.09

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Арустамов Э.А. Охрана труда в торговле: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования – 2-е изд.стер.– М.: Издательский центр «Академия», 2021.– 160с.
2. Бурашников Ю.М., Максимов А.С. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле: учебное пособие– 8-е изд.стер. – М. Издательский центр «Академия», 2020.–320с.
3. Калинина В.М. Охрана труда в организациях питания: учебник для студ. учреждений сред. проф. Образования.– М.: Издательский центр «Академия», 2020.– 320с.
4. Косолапова Н.В. Безопасность жизнедеятельности: учеб. для учреждений сред.проф.образования / Н.В. Косолапова, Н.А. Прокопенко, Е.Л. Побежимова –М. : Издательский центр «Академия», 2020

5. Иванов А.А. Открытый урок «Электробезопасность на предприятии общественного питания». 2011. [Электронный ресурс] /Режим доступа: http://festival.allbest.ru /articles/55682, свободный Информационный портал «Охрана труда в России [Электронный ресурс] /Режим доступа: http://www.ohranatruda.ru
6. Официальный сайт Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии Росстандарт [Электронный ресурс] /Режим доступа: http://www.gost.ru

3.2.2. 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.

3.2.3. Нормативные документы:

2. Конституция Российской Федерации [Электронный ресурс]/Режим доступа: http://www.constitution.ru

3. Гражданский кодекс Российской Федерации. [Электронный ресурс] / Режим доступа: http://base.garant.ru/10164072/

4. Трудовой кодекс Российской федерации [Электронный ресурс] / Режим доступа: http://ivo.garant.ru/#/document/12125268/paragraph/6963504:1

5. Кодекс Российской Федерации об административных правонарушениях[Электронный ресурс] / Режим доступа:

6. Уголовный кодекс Российской Федерации [Электронный ресурс] / Режим доступа: http://base.garant.ru/10108000/

7. Федеральный закон от 24 июля 1998 г. № 125-ФЗ «Об обязательном социальном страховании от несчастных случаев на производстве и профессиональных заболеваниях» (редакция от 25.02.2022).

8. Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно- эпидемиологическом благополучии населения» (редакция от 02.07.2021).

9. Федеральный закон от 21 декабря 1994 г. №69-ФЗ «О пожарной безопасности» (редакция от 14.07.2022).

10. Постановление Правительства Российской Федерации от 16.09.2020 № 1479 "Об утверждении Правил противопожарного режима в Российской Федерации".

11. Федеральный закон от 31 июля 2008 г. № 123-ФЗ «Технический регламент о требованиях пожарной безопасности» (редакция от 14.07.2022).

12. Постановление Правительства Российской Федерации от 5 июля 2022 г. N 1206 «О порядке расследования и учета случаев профессиональных заболеваний работников».

13. Приказ Минтруда России от 20.04.2022 № 223н "Об утверждении Положения об особенностях расследования несчастных случаев на производстве в отдельных отраслях и организациях, форм документов, соответствующих классификаторов, необходимых для расследования несчастных случаев на производстве".

14. Приказ Минтруда России № 766н от 29.10.2021 "Об утверждении Правил обеспечения работников средствами индивидуальной защиты и смывающими средствами".

15. Приказ Минтруда России №767н от 29.10.2021 "Об утверждении Единых типовых норм выдачи средств индивидуальной защиты и смывающих средств".

16. Приказ Минтруда России от 09.12.2014 № 997н "Об утверждении Типовых норм бесплатной выдачи специальной одежды, специальной обуви и других средств индивидуальной защиты работникам сквозных профессий и должностей всех видов экономической деятельности, занятым на работах с вредными и (или) опасными условиями труда, а также на работах, выполняемых в особых температурных условиях или связанных с загрязнением".

17. ГОСТ 30389 - 2013 Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования"

18. Организации общественного питания. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. СП 2.3.6.1079-01 от 06.11.2001г (в ред. 31.03.2011г.)

19. Приказо Минтруда России № 776н от 29.10.2021 "Об утверждении Примерного положения о системе управления охраной труда".

20. Постановление Правительства РФ от 24.12.2021 № 2464 "О порядке обучения по охране труда и проверки знания требований охраны труда".

21. Приказ Минздрава России от 28.01.2021 № 29н закреплен "Порядок проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников».

22. Приказ Минтруда России от 15.12.2020 № 903н "Об утверждении Правил по охране труда при эксплуатации электроустановок"

23. Приказ Минтруда России № 772н от 29.10.2021 "Об утверждении основных требований к порядку разработки и содержанию правил и инструкций по охране труда, разрабатываемых работодателем".

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ 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;	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	**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

-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 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	инструкций, регламентов Рациональность действий и т.д.	

Приложение 2.16
ОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа дисциплины
ОП 09. БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ..... Error! Bookmark not defined.

1. Общая характеристика ..... Error! Bookmark not defined.

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы... **Error! Bookmark not defined.**

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины ..... **Error! Bookmark not defined.**

2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ ..... Error! Bookmark not defined.

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины ..... **Error! Bookmark not defined.**

2.2. Содержание дисциплины ..... **Error! Bookmark not defined.**

3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ ..... Error! Bookmark not defined.

3.1. Материально-техническое обеспечение ..... **Error! Bookmark not defined.**

3.2. Учебно-методическое обеспечение ..... **Error! Bookmark not defined.**

4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ Error! Bookmark not defined.

12. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» - защита человека в техносфере от негативных воздействий антропогенного и естественного происхождения и обеспечение комфортных условий жизнедеятельности.

Дисциплина «ОП.09 Безопасность жизнедеятельности» включена в обязательную часть общепрофессионального цикла образовательной программы

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код компетенции	Формулировка компетенции	Знания, умения
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	**Умения:**
		- распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; - анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; - определять этапы решения задачи; - выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы - составлять план действия; - определять необходимые ресурсы; - владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; - реализовывать составленный план; - оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника);
		Знания:
		- актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; - основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; - алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; - методы работы в профессиональной и смежных сферах; - структуру плана для решения задач; - порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности;
ОК 02		**Умения:**

	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	- определять задачи для поиска информации; - определять необходимые источники информации; - планировать процесс поиска; - структурировать получаемую информацию; - выделять наиболее значимое в перечне информации; - оценивать практическую значимость результатов поиска; - оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; - использовать современное программное обеспечение; - использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач;

		Знания:
		- номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; - приемы структурирования информации; - формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации; - порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств; - выполнять расчеты с использованием прикладных компьютерных программ; - использовать сеть Интернет и её возможности для организации оперативного обмена информацией; - использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах; - обрабатывать и анализировать информацию с применением программных средств и вычислительной техники; - получать информацию в локальных и глобальных компьютерных сетях; - применять графические редакторы для создания и редактирования изображений; - применять компьютерные программы для поиска информации, составления и оформления документов и презентаций; - базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ (текстовые редакторы, электронные таблицы, системы управления базами данных, графические редакторы, информационно- поисковые системы); - методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации; - общий состав и структуру персональных электронно-вычислительных машин (ЭВМ) и вычислительных систем; - основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности; - основные положения и принципы автоматизированной обработки и передачи информации; - основные принципы, методы и свойства информационных и телекоммуникационных технологий впрофессиональной деятельности;
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и	**Умения:**
		- определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; - применять современную научную профессиональную терминологию; - определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования; - выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; - презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план;

	финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; - определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; - презентовать бизнес-идею; - определять источники финансирования;
		Знания:
		- содержание актуальной нормативно-правовой документации; - современная научная и профессиональная терминология; - возможные траектории профессионального развития и самообразования; - основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; - правила разработки бизнес-планов; - порядок выстраивания презентации; - кредитные банковские продукты;
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	**Умения:**
		- организовывать работу коллектива и команды; - взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности;
		Знания:
		- психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности;основы проектной деятельности;
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	**Умения:**
		- грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе;
		Знания:
		- особенности социального и культурного контекста; - правила оформления документов и построения устных сообщений;
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных	**Умения:**
		- описывать значимость своей профессии; - применять стандарты антикоррупционного поведения; - ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России; - выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических,политических и культурных проблем; - пользоваться историческими источниками, научной и учебной литературой, средствами ИКТ;

	российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	- раскрывать смысл и значение важнейших исторических событий; - обобщать и анализировать особенности исторического и культурного развития России на рубеже XX-XIX вв; - давать оценку историческим событиям и обосновывать свою точку зрения с помощью историческихфактов и собственных аргументов; - демонстрировать гражданско-патриотическую позицию;
		Знания:
		- сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; - значимость профессиональной деятельности по профессии; - стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения; - основные периоды государственно-политического развития на рубеже XX-XIX вв., особенности формирования партийно-политической системы России; - итоги «шоковой терапии», проблемы и противоречия становления рыночной экономики, причины иитоги финансовых кризисов 1998, 2008-2009 гг.; - основные этапы эволюции внешней политики России, роль и место России в постсоветскомпространстве; - основные тенденции и явления в культуре; роль науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций; - содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов мирового и регионального значения; - необходимости проведения СВО , задачи СВО (денацификация и демилитаризация Украины); - истоки и цели санкционной политики Запада против Российской Федерации;
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	**Умения:**
		- соблюдать нормы экологической безопасности; - определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства; - организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатическихусловий региона; - пользоваться первичными средствами пожаротушения; - применять правила поведения в чрезвычайных ситуациях природного и техногенного характера и при угрозе террористического акта; - обеспечивать устойчивость объектов экономики; - прогнозировать развитие событий и оценку последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях истихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму;

		- применять правила поведения и действия по сигналам гражданской обороны; - соблюдать нормы экологической безопасности; - определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельностипоспециальности; - определять виды Вооруженных Сил, рода войск; - ориентироваться в воинских званиях военнослужащих Вооруженных Сил Российской Федерации; - владеть общей физической и строевой подготовкой; - пользоваться знаниями в области обязательной подготовки граждан к военной службе; - демонстрировать основы оказания первой доврачебной помощи пострадавшим. - оказывать первую медицинскую помощь в различных ситуациях; - осуществлять профилактику инфекционных заболеваний; - определять показатели здоровья и оценивать физическое состояние; - составлять индивидуальные карты здоровья с режимом дня, графиком питания; - систематизировать и анализировать первичные статистические данные с использованием различных статистических методов; - планировать, организовывать и проводить картирование потоков создания ценности; - использовать эффективные методы для снижения различных видов потерь; - пользоваться инструментами бережливого производства в производственной деятельностипредприятия; - определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии; - осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства; - организовывать работу коллектива и команды; - взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности; - соблюдать нормы экологической безопасности; - организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатическихусловий региона;
		Знания:
		- правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; - основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; - пути обеспечения ресурсосбережения; - принципы бережливого производства; - основные направления изменения климатических условий региона; - основы пожаробезопасности и электробезопасности; - меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;

ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	**Умения:**
		- использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достиженияжизненных и профессиональных целей; - применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; - пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной профессии;
		Знания:
		- роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; - основы здорового образа жизни; - условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии; - средства профилактики перенапряжения;
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	**Умения:**
		- понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные ибытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; - участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; - строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; - кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые); - писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы; - в области иностранного языка; - понимать отдельные фразы и наиболее употребительные слова в высказываниях, касающихся важныхтем, связанных с профессиональной деятельностью; - понимать, о чем идет речь в простых, четко произнесенных и небольших по объему сообщениях (в т.ч.устных инструкциях); - читать и переводить тексты профессиональной направленности (со словарем); - общаться в простых типичных ситуациях профессиональной деятельности, требующихнепосредственного обмена информацией в рамках знакомых тем и видов деятельности; - применять различные формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке примежличностном и межкультурном взаимодействии; - писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы; - выполнять коммуникацию с клиентом в различных

		ситуациях (оформление заказа, коррективы заказа, работа с претензиями); - презентовать работы;
		Знания:
		- правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; - основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); - лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; - особенности произношения; - правила чтения текстов профессиональной направленности; - правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; - основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); - лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; - особенностей произношения; - правила чтения текстов профессиональной направленности; - 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;

Код ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1	обеспечивать наличие, контролировать хранение сырья, продуктов и	требования охраны труда, пожарной безопасности,	организации и проведении подготовки

ПК 4.1 ПК 5.1 ПК 6.1 ПК 7.1 ПК 8.1 ПК 9.1	материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованного сырья в процессе производства; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства полуфабрикатов по количеству и качеству, в соответствии с заказом; оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;	техники безопасности при выполнении работ; санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП); методы контроля качества сырья, продуктов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности кулинарной и кондитерской продукции собственного производства; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; последовательность выполнения технологических операций; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; правила утилизации отходов;	рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечении наличия продуктов в соответствии с заказом, планом работы и контроле их хранения и расхода с учетом ресурсосбережения

	демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения	виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды кухонных ножей, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	**Объем в часах**	**В т.ч. в форме практ. подготовки**
Учебные занятия	54	34
Самостоятельная работа	12	12
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2	2
Всего	**68**	**48**

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел № - 1. Гражданская оборона.			
Тема 1.1. Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций	**Содержание**		ОК 01-04, ОК 06, ОК 09, ПК 1.1
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Единая государственная система предупреждения и ликвидации ЧС	4	
Тема 1.2. Организация гражданской обороны	**Содержание**		ОК 01-04, ОК 06, ОК 09, ПК 2.1
	Ядерное, химическое и биологическое оружие. Средства индивидуальной защиты от оружия массового поражения. Средства коллективной защиты от оружия массового поражения. Приборы радиационной и химической разведки и контроля.	1	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Средства индивидуальной защиты от оружия массового поражения. Отработка нормативов по надевания противогаза и ОЗК	2	
	Правила поведения и действия людей в зонах радиоактивного, химического заражения и в очаге биологического поражения	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	4	

	Правила поведения и действия людей в зонах радиоактивного, химического заражения и в очаге биологического поражения		
Тема 1.3. Защита населения и территорий при стихийных бедствиях, при авариях (катастрофах) на транспорте, производственных объектах	Защита населения и территорий при стихийных бедствиях	1	ОК 01-04, ОК 06, ОК 09,
	Защита населения и территорий при авариях (катастрофах) на транспорте, производственных объектах	1	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Отработка порядка и правил действий при возникновении пожара, пользовании средствами пожаротушения	2	
Тема 1.4. Обеспечение безопасности при неблагоприятной экологической обстановке, при неблагоприятной социальной обстановке	**Содержание**		ОК 01-04, ОК 06, ОК 09,
	Обеспечение безопасности при неблагоприятной экологической обстановке, при эпидемии.	1	
	Обеспечение безопасности при нахождении на территории ведения боевых действий и при неблагоприятной социальной обстановке.	1	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Обеспечение безопасности при нахождении на территории ведения боевых действий	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Безопасность при неблагоприятной экологической обстановке, при эпидемии	4	
Раздел 2. Основы медицинских знаний и здорового образа жизни			
Тема 2.1. Основы медицинских знаний. Здоровый образ жизни и его составляющие	**Содержание учебного материала**		
	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.	1	

	Факторы, формирующие здоровье, и факторы, разрушающие здоровье. Вредные привычки и их влияние на здоровье, профилактика злоупотребления психо-активными веществами.		ОК 01-04, ОК 06, ОК 09,
	Тематика практических занятий		
	Правовые основы оказания первой медицинской помощи. Первая медицинская помощь при ранениях	2	
	Первая (доврачебная) помощь при травмах, ожогах, поражении электрическим током, утоплении, перегревании, переохлаждении, обморожении, общем замерзании.	1	
	Первая (доврачебная) помощь при отравлениях.	2	
	Отработка умений наложения кровоостанавливающего жгута (закрутки), пальцевого прижатия артерий	2	
	Отработка умений наложения повязок на голову, туловище, верхние и нижние конечности	2	
	Отработка умений наложения шины на место перелома, транспортировка поражённого	2	
	Отработка на тренажёре прекардиального удара и искусственного дыхания. Отработка на тренажёре непрямого массажа сердца	2	
Раздел 3. Основы военной службы			
Тема 3.1. Основы обороны государства. Военная доктрина Российской Федерации	**Содержание учебного материала**		
	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	1	
	Вооруженные Силы РФ - основа обороны РФ Функции и основные задачи современных Вооруженных Сил России, их роль в системе обеспечения национальной	1	

	безопасности страны. Состав и структура Вооруженных сил России. Организация и порядок призыва граждан на военную службу, и поступление на нее в добровольном порядке		ОК 01-04, ОК 06, ОК 09,
	Терроризм как серьезная угроза национальной безопасности России. ***Проявление терроризма* в *России.*** ***Виды терроризма. Борьба с терроризмом. Террористические организации***	1	
	Тематика практических занятий		
	Подготовка данных использования инженерных сооружений для защиты работающих и населения от чрезвычайных ситуаций	4	
	Организация получения средств индивидуальной защиты в чрезвычайных ситуациях	4	
	Изучение материальной части, сборка, разборка автомата	4	
	Отработка строевой стойки и поворотов на месте. Повороты в движении.	4	
	Построение и отработка движения походным строем	2	
	Отработка движений строевым и походным шагом, бегом, шагом на месте	4	
Промежуточная аттестация		2/2	
Всего		68/48	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Безопасности жизнедеятельности и охраны труда»

	Наименование	Тип	Основное/ специализиров ое	Краткая (рамочная техническая характеристика	Код профессионалы модуля, дисциплинь
	Стол письменный	Мебель	Основное	критически важные характеристики позици отсутствуют	ОП.09
	Стол ученический	Мебель	Основное	критически важные характеристики позици отсутствуют	ОП.09
	Стул ученический	Мебель	Основное	критически важные характеристики позици отсутствуют	ОП.09
	Доска ученическая	Мебель	Основное	критически важные характеристики позици отсутствуют	ОП.09
	Ноутбук мобильного класса	Оборудование	Основное	Aser F114-32 14 HD	ОП.09
	Телевизор	Оборудование	Основное	TELEFUNKEN TF -LEI жидкокристалический экран	ОП.09
	Принтер	Оборудование	Основное	HP Laser jet ProM1104V	ОП.09
	Макет	Учебное пособие	Специализирова е	АК-74	ОП.09
		УМК			ОП.09

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. 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.
2. Косолапова Н.В. Безопасность жизнедеятельности: Практикум: учеб. пособие для учреждений сред. проф. образования /Н.В. Косолапова, Н. А. Прокопенко, Е. Л. Побежимова. —Москва: Академия, 2020.– 144 с.
3. Косолапова Н.В. Безопасность жизнедеятельности: учебник для учреждений сред. проф. образования /Н.В. Косолапова, Н. А. Прокопенко, Е. Л. Побежимова. —Москва: Академия, 2020.– 288 с.
4. Кошелев, А.А. Медицина катастроф. Теория и практика : учебное пособие / А.А. Кошелев. — 7-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 320 с. — ISBN 978-5-8114-4891-3.
6. Микрюков, В.Ю., Безопасность жизнедеятельности : учебник / В.Ю. Микрюков. — Москва : КноРус, 2022. — 333 с.
7. Широков, Ю. А. Защита в чрезвычайных ситуациях и гражданская оборона : учебное пособие для спо / Ю. А. Широков. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 488 с. — ISBN 978-5-8114-6463-0.

8. Кошелев, А. А. Медицина катастроф. Теория и практика : учебное пособие для спо / А. А. Кошелев. — 8-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 320 с. — ISBN 978-5-8114-7046-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/154384 (дата обращения: 20.01.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
9.Каракеян, В. И. Безопасность жизнедеятельности : учебник и практикум для среднего профессионального образования / В. И. Каракеян, И. М. Никулина. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 313 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-04629-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/489671 (дата обращения: 29.01.2022).

10. 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 PROFобразование : [сайт]. — URL: https://profspo.ru/books/93574

11. Микрюков, В.Ю., Безопасность жизнедеятельности : учебник / В.Ю. Микрюков. — Москва : КноРус, 2022. — 333 с. — ISBN 978-5-406-08633-9. — URL:https://book.ru/book/940372 (дата обращения: 29.01.2022). — Текст : электронный.

12. Широков, Ю. А. Защита в чрезвычайных ситуациях и гражданская оборона : учебное пособие для спо / Ю. А. Широков. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 488 с. — ISBN 978-5-8114-6463-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/148019 (дата обращения: 12.01.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

13. Кривошеин, Д. А. Безопасность жизнедеятельности : учебное пособие / Д. А. Кривошеин, В. П. Дмитренко, Н. В. Горькова. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 340 с. — ISBN 978-5-8114-3376-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/148144 (дата обращения: 12.01.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3.2.2. Дополнительные источники

1. Балаян, С. Е. Основы медицинских знаний и здорового образа жизни: методические указания к выполнению лабораторных работ / С. Е. Балаян. – Набережные Челны: Набережночелнинский государственный педагогический университет, 2014. – 80 с. – Текст: электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS: [сайт]. – URL: https://www.iprbookshop.ru/49923.html (дата обращения: 01.07.2021).
2. Суворова, Г.М. Методика обучения безопасности жизнедеятельности: учебное пособие для среднего профессионального образования / Г.М. Суворова, В.Д. Горичева. – 2-е изд., испр. и доп. – Москва: Юрайт, 2021. – 212 с. – Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: https://urait.ru/bcode/471671 (дата обращения: 02.07.2021).
3. Безопасность в техносфере: Всероссийский научно-методический и информационный журнал. Режим доступа: http://www.magbvt.ru.
4. Официальный сайт МЧС РФ. Режим доступа: http://www.mchs.gov.ru.
5. Энциклопедия безопасности жизнедеятельности. Режим доступа: http://bzhde.ru.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	**и освоенности компетенций**	**етоды оценки**
Знает: - принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, - основные виды потенциальных опасностей и их последствия в - основы военной службы и обороны государства; - задачи и основные мероприятия гражданской обороны; - способы защиты населения от оружия массового поражения; - меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах; - организацию и порядок призыва граждан на военную службу основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящие на вооружении (оснащении) воинских подразделений, - область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы; порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.	Уровень правильных ответов при тестовом письменном и устном контроле. Качество и техническая грамотность составленных рефератов, четкость изложения материала. Быстрота ориентации в представляемом материале, быстрота реакции на вопросы	Тестовый и устный контроль по заданной тематике Представление докладов, рефератов, презентаций по заданной тематике Дифференцированный зачет

Уметь: - организовывать и проводить мероприятия по защите работников и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций; - предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий - использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения; - применять первичные средства пожаротушения; - ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей - применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы; - владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции; оказывать первую помощь пострадавшим	Точность и скорость выбора средств индивидуальной и коллективной защиты в ЧС. Точность и грамотность использования конкретных средств защиты Грамотность использования первичных средств пожаротушения; Скорость и качество оказания первой помощи возможным пострадавшим	Оценка выполнения практических заданий Дифференцированный зачет

Приложение 2.18
ОП-П специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа дисциплины

«ОП.13ц Саморазвитие в условиях цифровой экономики»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ..... Error! Bookmark not defined.

1. Общая характеристика ..... Error! Bookmark not defined.

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы... **Error! Bookmark not defined.**

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины ..... **Error! Bookmark not defined.**

2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ..... Error! Bookmark not defined.

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины ..... **Error! Bookmark not defined.**

2.2. Содержание дисциплины ..... **Error! Bookmark not defined.**

3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ..... Error! Bookmark not defined.

3.1. Материально-техническое обеспечение..... **Error! Bookmark not defined.**

3.2. Учебно-методическое обеспечение ..... **Error! Bookmark not defined.**

4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ..... Error! Bookmark not defined.

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.13ц Саморазвитие в условиях цифровой экономики»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «ОП.13ц Саморазвитие в условиях цифровой экономики»: В результате изучения цифрового модуля обучающихся должен освоить дополнительный вид деятельности «Применение *ц*ифровых технологий в кондитерском деле»

Дисциплина «ОП.13ц Саморазвитие в условиях цифровой экономики» включена в *вариативную часть образовательной программы*

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	**Уметь**	**Знать**	**Владеть навыками**
ОК.0Х	Определять задачи для поиска информации Определять необходимые источники информации Планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию Выделять наиболее значимое в перечне информации Оценивать практическую значимость результатов поиска Оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач Использовать современное программное обеспечение Использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач	Номенклатуры информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности Формата оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности -
ПК Х.Х	Цифровые технологии в кондитерском деле	Применение цифровых технологий в кондитерском деле	

2 Обоснование часов вариативной части ОП-П

№№ п/п	Дополнительные знания, умения, навыки *(если указаны ПК)*	№, наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
	участия в приготовление, подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных с учетом использования информационных систем подготовки рабочего места, проверки и работы с технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментом, весоизмерительными приборами, используемыми при приготовлении мучных кондитерских изделий, в том числе региональных. подготовки рабочего места, проверки и работы с технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментом, весоизмерительными приборами, используемыми при приготовлении мучных кондитерских изделий, в том числе региональных.		36	По запросу работодателя

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	34	34
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация в *форме дифзачета*	2	2
Всего	**36**	**36**

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, ак. ч / в т.ч. в форме практ. подготовки, ак. ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
ПМ.ХХ Применение цифровых технологий в кондитерском деле		**216/144**	
МДК ХХ.01 Цифровые инструментв в кондитерском деле			
Тема 1.2. Цифровые инструменты в кулинарии	**Содержание**	**2**	
	Задачи цифровизации в пищевом производстве. Цифровая грамотность. Рецепты и кулинарные приложения. Кулинарные блоги и влоги. Цифровые инструменты в кондитерском деле: 3D-печатники и формы. Роботизированные системы	2	ПК Х.1. ПК Х.2. ОК 2
МДК ХХ.02 Применение цифровых технологий в кондитерском деле			
Тема 2.1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовки к реализации мучных кондитерских изделий и шоколада с помощью цифровых инструментов	**Содержание**	**2**	
	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. Организация хранения, упаковки и подготовки к реализации, в т.ч. отпуску на вынос мучных кондитерских изделий и шоколада. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению, оформлению, процессу хранения и подготовки к реализации мучных кондитерских изделий и шоколада.	2	ПК Х.1. ПК Х.2. ОК 2
Тема 2.2. Виды, классификация и ассортимент	**Содержание**	**2**	
	Характеристика различных видов, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов, используемых при приготовлении мучных кондитерских изделий и шоколада. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подготовки кондитерского сырья и продуктов к использованию.	2	ПК Х.1. ПК Х.2. ОК 2

кондитерского сырья и продуктов	\Правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении мучных и кондитерских изделий и шоколада.		
	Тематика практических занятий	**2**	
	Практическое занятие 1. Организация рабочих мест на различных участках по производству кондитерской продукции: составление схем планировки и размещения оборудования кондитерского процесса на предприятии общественного питания Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте с помощью цифровых инструментов. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой	2	ПК Х.1. ПК Х.2. ОК 2
Тема 2.3. Приготовление сиропов и отделочных полуфабрикатов на их основе.	**Содержание**	**2**	
	Приготовление сиропов (для промочки, кофейного, инвертного, для глазирования, жженки), правила и режим варки, последовательность выполнения технологических операций. Определение готовности и правила использования сиропов. Требования к качеству, условия и сроки хранения сиропов 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	2	ПК Х.1. ПК Х.2. ОК 2
Тема 2.4. Приготовление глазури	**Содержание**	**2**	
	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 определение готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	ПК Х.1. ПК Х.2. ОК 2

	Использование различных видов глазури в приготовлении мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.		
Тема 2.5. Приготовление, назначение и подготовка к использованию кремов	**Содержание**	**2**	ПК Х.1. ПК Х.2. ОК 2
	Классификация кремов в зависимости от использования основного сырья и дополнительных ингредиентов. Методы приготовления. 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.	2	
Тема 2.6 Приготовление сахарной мастики и марципана	**Содержание**	**2**	
	Виды сахарной мастики и марципана, методы приготовления, рецептура, ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование, правила и варианты оформления	2	ПК Х.1. ПК Х.2. ОК 2
Тема 2.7. Приготовление посыпок и крошки	**Содержание**	**2**	
	Виды посыпок и крошки в зависимости от сырья и полуфабриката. Их характеристика и способы приготовления. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование посыпок и крошки в приготовлении мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления**.**	2	ПК Х.1. ПК Х.2. ОК 2
Тема 2.6. Отделочные полуфабрикаты промышленного производства	**Содержание**	**2**	
	Виды, характеристика, назначение, отделочных полуфабрикатов промышленного производства: ассортимент, правила подготовки к использованию, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование отделочных полуфабрикатов промышленного производства в приготовлении мучных кондитерских изделий и шоколада, правила и варианты оформления.	2	ПК Х.1. ПК Х.2. ОК 2
Тема 2.7. Классификация и ассортимент шоколада	**Содержание**	**2**	ПК Х.1. ПК Х.2. ОК 2
	Классификация **видов шоколада**, ассортимент, пищевая ценность, значение. Требования к качеству, правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов, условия и сроки хранения.	2	
Тема 2.8	**Содержание**	**2**	ПК Х.1.

Приготовление начинок для шоколадных изделий ручной работы	Виды и начинок в зависимости от применяемого сырья, используемых для приготовления разных типов конфет ручной работы. Их характеристика и использование. Правила выбора, требования к качеству основных и дополнительных ингредиентов.	2	ПК Х.2. ОК 2
Тема 2.9. Приготовление различных видов шоколадной продукции простого ассортимента	**Содержание**	**6**	ПК Х.1. ПК Х.2. ОК 2
	Подготовка шоколада к работе, методы темперирования. Использование оборудования и производственного инвентаря для изготовления шоколадной продукции. Изготовление конфет: трюфели, корпусные, нарезные. Требования к качеству, упаковка, подготовка к реализации. Приемы изготовления шоколадных декораций. Приемы изготовления шоколадных композиции. Ассортимент и приготовление различных видов шоколадной глазури, посыпок	6	
	Тематика практических занятий	**10**	
	Практическое занятие 2. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки различных видов сырья и подготовки шоколада при изготовлении шоколадной продукции простого ассортимента с помощью цифровых инструментов. ** Расчет сырья для изготовления шоколадной продукции простого ассортимента с помощью цифровых инструментов.	2	ПК Х.1. ПК Х.2. ОК 2
	Лабораторное занятие № 1. Приготовление и оформление шоколадной продукции простого ассортимента	4	ПК Х.1. ПК Х.2. ОК 2
	Лабораторное занятие № 2. Приготовление и оформление шоколадной продукции простого ассортимента	4	
Тема 3.3. Изготовление и оформление тортов	**Содержание**	**6**	ПК Х.1. ПК Х.2. ОК 2
	1. Классификация, форма, размер и масса тортов. Виды тортов в зависимости от сложности отделки, формы и массы (массового приготовления, литерные, фигурные). Основные процессы изготовления тортов. Правила выбора и варианты сочетания выпеченных и отделочных полуфабрикатов в изготовлении тортов. Подготовка тортов к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения 2.Приготовление бисквитных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, кремовые с посыпками, фруктово-желейные,	6	

	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 3. 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 4. 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. 5. Приготовление воздушных и воздушно-ореховых, миндальных тортов, ассортимент, особенность процесса приготовления. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента.		
	Тематика практических занятий	**2**	
	Практическое занятие 5. Расчет сырья для приготовления тортов с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов	2	ПК Х.1. ПК Х.2. ОК 2
	Тематика лабораторных занятий	**10**	
	Лабораторная работа 7. Приготовление, оформление и подготовка к реализации тортов бисквитных.	6	ПК Х.1. ПК Х.2. ОК 2
	Лабораторная работа 8. . Приготовление, оформление и подготовка к реализации тортов песочных.	4	
Промежуточная аттестация			
Всего		**36**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

№	Наименование	Тип	Основное/ специали-зированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профес-сионального модуля, дисциплины
1	Стол письменный	**Мебель**	Основное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОП.13ц
2	Стол ученический	**Мебель**	Основное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОП.13ц
3	Стул преподавательский	**Мебель**	Основное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОП.13ц
4	Доска классная	**Мебель**	Основное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОП.13ц
5	Шакф	**Мебель**	Основное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОП.13ц
6	Компьютер в сборе	**Оборудование**	Основное	Монитор Samsung Led 21 Системный блок Zulmun Клавитаура, мышь Операционная система Windows 10 (6шт); Ноутбуки ACER P215 - 52 Операционная система Windows 10 (4 шт) Ноутбуки ACER 114-32 Операционная система Windows 10 (7 шт) Ноутбуки ICL Si 1507 Операционная система Windows 10 (6 шт) Ноутбуки ICL Si 1509 Операционная система Windows 10 (2 шт)	ОП.13ц
7	Телевизор	**Оборудование**	Основное	DIGMA LED 49	ОП.13ц
8	МФУ PANTUM	**Оборудование**	Основное	PANTUM M6500	ОП.13ц
9	Кондиционер	**Оборудование**	Основное	Royal Clima Sparta 36	ОП.13ц
10	Рециркулятор УФ настенный	**Оборудование**	Специали-зированное	FIR21 180 $м^3$	ОП.13ц
11	Люстра Чижевского	**Оборудование**	Основное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОП.13ц

12	Стенды	**УМК**	Специали-зированное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОП.13ц

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

6. Малясова С. В., Демьяненко С. В., Цветкова М.С. Информатика: Пособие для подготовки к ЕГЭ /Под ред. М.С. Цветковой. – М.: 2017
7. Цветкова М.С., Хлобыстова И.Ю.. Информатика : учебник. – М.: 2017
8. Цветкова М.С., Гаврилова С.А., Хлобыстова И.Ю. Информатика: Практикум для профессий и специальностей технического и социально-экономического профилей / под ред. М.С. Цветковой. –М.: 2017
9. Цветкова М.С., Хлобыстова И.Ю. Информатика: Практикум для профессий и специальностей естественно-научного и гуманитарного профилей. –М.: 2017
10. Цветкова М.С., Хлобыстова И.Ю. и др. Информатика: электронный учебно-методический комплекс .–М., 2017

3.2.2. Дополнительные источники

14. www.fcior.edu.ru (Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов — ФЦИОР).
15. www. school-collection.edu.ru (Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов).
16. www. intuit. ru/studies/courses (Открытые интернет-курсы «Интуит» по курсу «Информатика»).
17. www. lms. iite. unesco. org (Открытые электронные курсы «ИИТО ЮНЕСКО» по информационным
18. технологиям).
19. http://ru.iite.unesco.org/publications (Открытая электронная библиотека «ИИТО ЮНЕСКО» по ИКТ в образовании).
20. www.megabook.ru (Мегаэнциклопедия Кирилла и Мефодия, разделы «Наука / Математика.Кибернетика» и «Техника / Компьютеры и Интернет»).
21. www.ict. edu. ru (портал «Информационно-коммуникационные технологии в образовании»).
22. www.digital-edu.ru (Справочник образовательных ресурсов «Портал цифрового образования»).
23. www.window. edu. ru (Единое окно доступа к образовательным ресурсам Российской Федерации).
24. www. freeschool.altlinux.ru (портал Свободного программного обеспечения).
25. www.heap.altlinux.org/issues/textbooks (учебники и пособия по Linux).
26. www.books.altlinux. ru/altlibrary/openoffice (электронная книга «OpenOffice. org: Теория и практика»).

.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Знает: методы подготовки с применением цифровых технологий сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных; *Умеет:* рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов.	участия в приготовление, подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных с учетом использования информационных систем подготовки рабочего места, проверки и работы с технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментом, весоизмерительными приборами, используемыми при приготовлении мучных кондитерских изделий, в том числе региональных.	Экспертное наблюдение выполнения практических работ и видов работ по практике Диагностика (тестирование, контрольные работы)

Приложение 3
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Материально-техническое оснащение специальных помещений для реализации образовательной программы, включая программное обеспечение

1. Материально-техническое оснащение

1.1. Оснащение кабинетов

Кабинет № 17 «Русский язык и литература»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Стол письменный	Мебель	Основное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОД.01
2	Стол ученический	Мебель	Основное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОД.01
3	Стул ученический	Мебель	Основное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОД.01
4	Полка настенная	Мебель	Основное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОД.01
5	Полка напольная с тумбой	Мебель	Основное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОД.01
6	Стеллаж напольный (пластиковый)	Мебель	Основное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОД.01
7	Полки для цветов (напольные)	Мебель	Основное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОД.01
8	Тумба с ящиками	Мебель	Основное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОД.01
9	Стенды информационные	Оборудование	Основное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОД.01

	- В мире литературы; - В мире русского языка; - Охрана труда и безопасность				
10	Учебники по русскому языку для 10-11 кл. под редакцией Рыбченковой Л.М.		специализированные		ОД.01
11	Учебники по литературе для 11 класс в 2-х частях под редакцией Журавлёва В.П.		специализированные		ОД.01
12	Наглядные пособия (базовый уровень) по литературе: Ф.М. Достоевский Н.А. Некрасов И.С. Тургенев А.С. Пушкин Н.В. Гоголь М.Ю. Лермонтов	НП	специализированные		ОД.01
13	Бюсты русских писателей: А.С. Пушкин М.Ю. Лермонтов А.П. Чехов М.Е. Салтыков-Щедрин С.А. Есенин	НП	специализированные		ОД.01

	Н.В. Гоголь Ф.М. Достоевский А.А. Блок В.В. Маяковский А.М. Горький Л.Н. Толстой И.А. Крылов П.П. Бажов Н.А. Некрасов И.С. Тургенев				
14	Шкаф навесное пластиковый (аптечка)	Мебель	Основное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОД.01
15	Диспенсер для антисептического средства	Оборудование	специализированное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОД.01
16	Доска классная (аудиторная) меловая	Оборудование	Основное	Настенная, без рамы.	ОД.01
17	Доска настенная маркерная	Оборудование	Основное	Настенная в раме	ОД.01
18	Портьеры	Оборудование	Основное		ОД.01
19	Жалюзи (3*28)	Оборудование	Основное	Вертикаль	ОД.01
20	Компьютер в сборе	Оборудование	Основное	Системный блок, клавиатура, мышь (проводная).	ОД.01
21	Телевизор	Оборудование	Основное	DEXP LED 49 (125см)	ОД.01
22	МФУ EPSON L3000	Оборудование	Основное	EPSON L3000	ОД.01
23	Корзина мусорная	Оборуование	Основное		ОД.01

Кабинет № 20 «Математика»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Стол письменный	Мебель	Основное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОД.04
2	Стол ученический	Мебель	Основное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОД.04
3	Стул ученический	Мебель	Основное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОД.04
4	Доска ученическая 3-элементная	Мебель	Основное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОД.04
5	Интерактивный комплекс с вычислительным блоком и мобильным креплением	Оборудование	Специализированное		ОД.04
6	Ноутбук мобильного класса	Оборудование	Специализированное	ICL RAYbook Bi1014	ОД.04
7	Телевизор жидкокристалический экран	Оборудование	Специализированное	TELEFUNKEN TF -LED	ОД.04
8	Ноутбук	Оборудование	Специализированное	Lenovo 15,6 110-15IBR	ОД.04
9	Телевизор	Оборудование	Специализированное	DIGMA DM-LED	ОД.04
10	Принтер	Оборудование	Специализированное	HP Laser jet ProM1104W	ОД.04
11	Стенды	Наглядные пособия	Специализированное	Пособие с информацией, необходимой для проведения урока "Уголок охраны	ОД.04

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				труда", "Готовимся к промежуточной аттестации"	

Кабинет № 1 «Химия и биология»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Стол письменный	Мебель	Основное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОД.10 ОД.13
2	Стол ученический	Мебель	Основное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОД.10 ОД.13
3	Стул ученический	Мебель	Основное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОД.10 ОД.13
4.	Демонстрационный стол	Мебель	Специализированное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОД.10 ОД.13
5.	Шкаф встроенный	Мебель	Специализированное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОД.10 ОД.13
4	Доска классная	Мебель	Основное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОД.10 ОД.13

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
5	Стенды: 1) Охрана труда и жизнедеятельности 2) Эволюция 3) Краеведение 4) Экология	Оборудование	Основное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОД.10 ОД.13
6.	Таблица Д.И.Менделеева	Оборудование	Основное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОД.10 ОД.13
7.	Комплект учёных химиков	Оборудование	Основное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОД.10 ОД.13
8.	Компьютер в сборе	ТС	Основное	LC 10430059	ОД.10 ОД.13
9.	Телевизор	ТС	Основное	DEXP LED 49 (125см)	ОД.10 ОД.13
10.	Принтер	ТС	Основное	Canon L11121 E	ОД.10 ОД.13
11.	Рабочая программа	УМК	Основное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОД.10 ОД.13
12.	Фонд оценочных средств	УМК	Основное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОД.10 ОД.13
13.	Календарно-тематический план	УМК	Основное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОД.10 ОД.13
14.	Методические рекомендации по написанию практических и лабораторных работ.	УМК	Основное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОД.10 ОД.13

Кабинет № 19 «Физика»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Персональный компьютер (системный блок, монитор, клавиатура, мышь)	Оборудование IT	Основное	Системный блок DEXP Atlas H132 (Частота 3100 МГц, количество производительных ядер 4, оперативной памяти4 ГБ). Монитор LG диагональ 18 дюймов, разрешение экрана 1280x1024	ОД.12
2	МФУ PANTUMM 6500	Оборудование IT	Основное	Формат А4, лазерное разрешение 600x600 dpi(печати, сканирования), скорость печати 22 стр/мин	ОД.12
3	Телевизор LEDBBK 49LEX-5048/FTC Smart TV	Оборудование IT	Основное	диагональ: 46"-50", Разрешение HD: Full HD, частота обновления экрана: 50 Гц, технология экрана: LED, Поддержка цифрового ТВ: DVB-C, DVB-T, DVB-T2, Платформа Smart TV: Android, беспроводная связь: Wi-Fi, Количество входов HDMI, разрешение1920x1080	ОД.12
4	Стол письменный	мебель	Основное	Габариты ДхШхВ 1250x600x750 материал ДСП	ОД.12
5	Стол ученический	мебель	Основное	Габариты ДхШхВ 1250x600x750 материал – ДСП+ металл	ОД.12
6	Стул полумягкий	мебель	Основное	Ширина - 45 см Глубина - 38 см Высота – 84 см Форма -прямоугольная Материал - ЛДСП	ОД.12
7	Стул ученический	мебель	Основное	Ширина - 40 см Глубина - 38 см Высота – 75 см Форма -прямоугольная Материал- фанера+металл	ОД.12
8	Стол демонстрационный	мебель	Основное	Габариты ДхШхВ 1680x700x920 материал ДСП	ОД.12

9	Шкаф книжный	мебель	Основное	Габариты ВхШхГ 1700х850х380 материал ДСП	ОД.12
10	Рециркулятор воздуха	Бактерицидное оборудование	Основное	УФ FIR 21 Габаритные размеры: 730х340х130 мм Производительность воздуха: 94м^3 в час	ОД.12
11	Доска мелованная магнитная	Учебное оборудование	Основное	Габариты Ширина - 3 м Высота -1 м	ОД.12
12	Жалюзи вертикальные	Изделие текстильное (прочее)	Основное	Тканевые жалюзи. Цвет оранжевый. Алюминиевый карниз с вертикальными ламелями шириной 89 мм	ОД.12
		Учебно-методическое обеспечение			
13	Стенды	Наглядные пособия	Специализированное	Пособие с информацией, необходимой для проведения урока "Физические величины и фундаментальные константы», «Международная система единиц СИ», "Шкала электромагнитных волн", "Таблица Солнечной системы", "Уголок охраны труда", "Готовимся к промежуточной аттестации"	ОД.12
14	Класс электротехники	Оборудование	Специализированное	Макеты схем Д 600хШ 90хВ 400 мм схема коэффициента мощности переменного тока; схема принципа работы трансформатора; схема витка в магнитном поле; щиты приборные; схема генератора лампового; схема устройства датчика емкости; схема выпрямителя на полупроводниках; схема последовательной цепи переменного тока; схема включения реостата; схема соединения резисторов.	ОД.12
15	Демонстрационные прибора и модели	Оборудование	Специализированное	Приборы и модели общего назначения и тематические наборы по разделам:	ОД.12

				Молекулярная физика. Термодинамика. Оптика. Электричество. Электрический ток в различных средах. Магнетизм. Колебания и волны. Звук. Квантовая физика. Астрономия.	
16	Лабораторные приборы и принадлежности	Оборудование	Специализированное	Приборы и принадлежности общего назначения и тематические наборы для выполнения лабораторных работ: Изучение одного из изопроцессов (изотермического). Определение влажности воздуха. Изучение законов последовательного и параллельного соединений проводников. Определение показателя преломления стекла. Наблюдение сплошного и линейчатого спектров.	ОД.12
17	Методические пособия	Плакаты	Специализированное	Методические пособия в виде плакатов и таблиц на темы: Основы молекулярно-кинетической теории. Основы термодинамики. Электрическое поле. Законы постоянного тока. Магнитное поле. Колебания. Волны. Световые кванты. Действие света. Атом. Атомное ядро. СТО.	ОД.12

18	КИМ	Раздаточный материал	Специализированное	Контрольно-измерительные материалы в виде тестовых и практических заданий, лабораторных, самостоятельных и контрольных работ, расчётных, аналитических и графических задач по темам: Основы кинематики; Динамика материальной точки; Законы сохранения; Основы молекулярно - кинетической теории; Взаимные превращения жидкостей и газов. Твердые тела; Основы термодинамики; Электростатика; Законы постоянного тока; Магнитное поле. Электромагнитная индукция; Колебания и волны; Световые волны. Излучение и спектры; Квантовая физика	ОД.12
19	Учебно-методическая и справочная литература	Пособие	Специализированное	Кабардин О.Ф., Орлов В.А. Экспериментальные задания по физике. 9–11 классы: учебное пособие для учащихся общеобразовательных учреждений. – М., 2001. Касьянов В.А. Физика. 10, 11 кл. Тематическое и поурочное планирование. – М., 2022. Касьянов В.А. Методические рекомендации по использованию учебников В.А. Касьянова «Физика. 10 кл.», «Физика. 11 кл.» при изучении физики на базовом и профильном уровне. – М., 2015. Типовые тестовые задания / О.Ф. Кабардин, С.И.Кабардина, В.А Орлов.-М.: Издательство "Экзамен", 2017	ОД.12

				Экспресс-диагностика. Физика 9 кл /В.В.Иванова.-М.: Издательство "Экзамен", 2014 Экспресс-диагностика. Физика 10 кл / О.И. Громцева.-М.: Издательство "Экзамен", 2014 Контрольно-измерительные материалы. Физика.10 класс/Сост. Н.И.Зорин-2-е изд., перераб._М.:ВАКО, 2021 Опорные конспекты и разноуровневые задания. Физика 11 класс,-СПб.: ООО «Виктория плюс», 2023 Универсальные поурочные разработки по физике 10 класс.-ВАКО. 2021 Универсальные поурочные разработки по физике 11 класс.-ВАКО. 2021	
20	Авторские методические материалы	разработки	Специализированное	Технологические карты к урокам физики 1,2 курсы Разработки внеклассных мероприятий	ОД.12
21	УМК	разработки	Специализированное	Рабочая программа. Календарно-тематическое планирование. Методические рекомендации по выполнению лабораторных работ. Методические рекомендации по выполнению практических заданий Фонды оценочных средств.	ОД.12

Кабинет № 12 «Информатика и информационные технологии»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Стол письменный	Мебель	Основное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОД.12
2	Стол ученический	Мебель	Основное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОД.12
3	Стул преподавательский	Мебель	Основное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОД.12
4	Доска классная	Мебель	Основное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОД.12
5	Шакф	Мебель	Основное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОД.12
6	Компьютер в сборе	Оборудование	Основное	Монитор Samsung Led 21 Системный блок Zulmun Клавитаура, мышь Операционная система Windows 10 (6шт); Ноутбуки ACER P215 - 52 Операционная система Windows 10 (4 шт) Ноутбуки ACER 114-32 Операционная система Windows 10 (7 шт)	ОД.12

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				Ноутбуки ICL Si 1507 Операционная система Windows 10 (6 шт) Ноутбуки ICL Si 1509 Операционная система Windows 10 (2 шт)	
7	Телевизор	Оборудование	Основное	DIGMA LED 49	ОД.12
8	МФУ PANTUM	Оборудование	Основное	PANTUM M6500	ОД.12
9	Кондиционер	Оборудование	Основное	Royal Clima Sparta 36	ОД.12
10	Рециркулятор УФ настенный	Оборудование	Специализированное	FIR21 180 $м^3$	ОД.12
11	Люстра Чижевского	Оборудование	Основное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОД.12
12	Стенды	УМК	Специализированное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОД.12

Кабинет № 22 «Социально-экономических дисциплин»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Стол письменный	**Мебель**	Основное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОД.05, ОД.07 ОГСЭ.1 ОГСЭ.2, ОГСЭ.5

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
2	Столы ученические	**Мебель**	Основное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОД.05, ОД.07 ОГСЭ.1 ОГСЭ.2, ОГСЭ.5
3	Стул учительский	**Мебель**	Основное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОД.05, ОД.07 ОГСЭ.1 ОГСЭ.2, ОГСЭ.5
4	Стулья ученические	**Мебель**	Основное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОД.05, ОД.07 ОГСЭ.1 ОГСЭ.2, ОГСЭ.5
5	Доска классная	**Мебель**	Основное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОД.05, ОД.07 ОГСЭ.1 ОГСЭ.2, ОГСЭ.5
6	Компьютер в сборе	**Оборудование**	Основное	LG	ОД.05, ОД.07 ОГСЭ.1 ОГСЭ.2, ОГСЭ.5
7	Телевизор LED	**Оборудование**	Основное	DEX LED 49 (125см)	ОД.05, ОД.07 ОГСЭ.1 ОГСЭ.2, ОГСЭ.5
8	МФУ	**Оборудование**	Основное	PANTUM M 6500	ОД.05, ОД.07 ОГСЭ.1 ОГСЭ.2, ОГСЭ.5
9	Встроенный шкаф	**Мебель**	Основное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОД.05, ОД.07 ОГСЭ.1 ОГСЭ.2, ОГСЭ.5
10	Жалюзи вертикальные		Основное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОД.05, ОД.07 ОГСЭ.1 ОГСЭ.2, ОГСЭ.5
11	Кронштейн для ТВ	**Оборудование**	Основное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОД.05, ОД.07 ОГСЭ.1 ОГСЭ.2, ОГСЭ.5

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
12	Вешалка для одежды		Основное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОД.05, ОД.07 ОГСЭ.1 ОГСЭ.2, ОГСЭ.5
13	УМК		Основное	Рабочая программа, ФОСы, практические задания.	ОД.05, ОД.07 ОГСЭ.1 ОГСЭ.2, ОГСЭ.5
14	Стенд «Уголок охраны труда»	**Оборудование**	Основное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОД.05, ОД.07 ОГСЭ.1 ОГСЭ.2, ОГСЭ.5

Кабинет №13 Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Стол письменный	**Мебель**	Основное	Критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОД.13
2	Стол ученический	**Мебель**	Основное	Критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОД.13
3	Стул ученический	**Мебель**	Основное	Критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОД.13
4	Доска классная	**Мебель**	Основное	Магнитная 110*150 см	ОД.13

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
5	Шкаф вещевой	**Мебель**	Основное	Критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОД.13
6	Антресоль	**Мебель**	Основное	Критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОД.13
7	Шкаф со стёклами	**Мебель**	Основное	Критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОД.13
8	Вешалка на стене	**Мебель**	Основное	Критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОД.13
9	Компьютер в сборе	**Оборудование**	Основное	Монитор ASUS, системный блок DEXP Компьютерная мышь gembird	ОД.13
10	Таблицы по общей биологии	**Оборудование**	Специализированное	Критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОД.13
11	Микроскопы	**ТС**	Специализированное	УШМ-1 № 8505 УШМ-1 №8506	ОД.13
12	Предметные стёкла/покровные стёкла/чашки Петри	**ТС**	Специализированное	Критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОД.13
13	Рабочая программа ФОС Методические рекомендации	**УМК**	Специализированное	Критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОД.13

Кабинет № 29 Товароведения продовольственных товаров

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Стол письменный 2 штуки	Мебель	Основное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОП.02
2	Стол ученический 13 штук	Мебель	Основное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОП.02
3	Стул ученический 26 штук	Мебель	Основное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОП.02
4	Доска классная 1 штука	Мебель	Основное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОП.02
5	Компьютер в сборе	Оборудование	Основное	Монитор LG, системник, клавиатура, мышь	ОП.02
6	Телевизор	Оборудование	Основное	ВВК 49 (125см)	ОП.02
7	МФУ EPSON L210	Оборудование	Основное	EPSON L210	ОП.02
8	Рециркулятор воздуха	ТС	Специализированное	УФ FIR 21	ОП.02
9	УМК кабинета	УМК			ОП.02

Кабинет №4 «Технологии кулинарного и кондитерского производства»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Стол письменный	Мебель	Основное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ПМ.01 ПМ.02 ПМ.03 ПМ.04
2	Стол ученический	Мебель	Основное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ПМ.01 ПМ.02 ПМ.03 ПМ.04
3	Стул ученический	Мебель	Основное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ПМ.01 ПМ.02 ПМ.03 ПМ.04
4	Доска классная	Мебель	Основное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ПМ.01 ПМ.02 ПМ.03 ПМ.04
5	Компьютер в сборе	Оборудование	Основное	LENOVO ideapad 110	ПМ.01 ПМ.02 ПМ.03 ПМ.04
6	Телевизор	Оборудование	Основное	DEXP LED 49 (125см)	ПМ.01 ПМ.02 ПМ.03

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
					ПМ.04
7	МФУ EPSON L3000	Оборудование	Основное	Laser Jet Pro M104w	ПМ.01 ПМ.02 ПМ.03 ПМ.04
8	УМК кабинета	УМК			

Кабинет №23 «Иностранного языка»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Стол письменный	Мебель	Основное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОГСЭ.3
2	Стол ученический	Мебель	Основное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОГСЭ.3
3	Стул ученический	Мебель	Основное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОГСЭ.3
4	Доска классная	Мебель	Основное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОГСЭ.3
5	Компьютер в сборе	Оборудование	Основное	LENOVO ideapad 110	ОГСЭ.3
6	Телевизор	Оборудование	Основное	DEXP LED 49 (125см)	ОГСЭ.3
7	МФУ EPSON L3000	Оборудование	Основное	Laser Jet Pro M104w	ОГСЭ.3
8	УМК кабинета	УМК			

Кабинет №16 «Безопасности жизнедеятельности и охраны труда»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Стол письменный	Мебель	Основное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОП.08 ОП.09
2	Стол ученический	Мебель	Основное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОП.08 ОП.09
3	Стул ученический	Мебель	Основное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОП.08 ОП.09
4	Доска ученическая	Мебель	Основное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОП.08 ОП.09
6	Ноутбук мобильного класса	Оборудование	Основное	Aser F114-32 14 HD	ОП.08 ОП.09
7	Телевизор	Оборудование	Основное	TELEFUNKEN TF -LED жидкокристалический экран	ОП.08 ОП.09
8	Принтер	Оборудование	Основное	HP Laser jet ProM1104W	ОП.08 ОП.09
9	Макет	Учебное пособие	Специализированное	АК-74	ОП.08 ОП.09
		УМК			ОП.08 ОП.09

Кабинет №9 «Технического оснащения и организации рабочего места»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Стол письменный (13шт)	Мебель	Основное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОП.03
3	Стул ученический (26 шт)	Мебель	Основное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОП.03
4	Стол однотумбовый	Мебель	Основное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОП.03
5	Стул полумягкий	Мебель	Основное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОП.03
6	Тумбочка	Мебель	Основное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОП.03
7	Доска классная	Мебель	Основное	1-элементная меловая пов-ть 2000*1000 мм	ОП.03
8	Компьютер в сборе	Оборудование	Основное	Монитор Philips 18,5 черный,системный блок	ОП.03
9	Телевизор	Оборудование	Основное	DIGMA DM-LED	ОП.03
10	Принтер лазерный монохромный	Оборудование	Основное	Brother HL-1112R	ОП.03
11	Рециркулятор воздуха УФ	Оборудование	Специализированное	FIR21 180 м3	ОП.03
12	Сплит система	Оборудование	Специализированное	Midea MSAGI-24HRNI	ОП.03

Кабинет №4 «Технологии изготовления хлеба и хлебобулочных изделий»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Стол письменный	Мебель	Основное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ПМ.05 ПМ.08 ПМ.09
2	Стол ученический	Мебель	Основное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ПМ.05 ПМ.08 ПМ.09
3	Стул ученический	Мебель	Основное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ПМ.05 ПМ.08 ПМ.09
4	Доска классная	Мебель	Основное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ПМ.05 ПМ.08 ПМ.09
5	Компьютер в сборе	Оборудование	Основное	LENOVO ideapad 110	ПМ.05 ПМ.08 ПМ.09
6	Телевизор	Оборудование	Основное	DEXP LED 49 (125см)	ПМ.05 ПМ.08 ПМ.09
7	МФУ EPSON L3000	Оборудование	Основное	Laser Jet Pro M104w	ПМ.05 ПМ.08 ПМ.09

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
8	УМК кабинета	УМК			

Кабинет №4 «Технологии приготовления мучных кондитерских изделий»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Стол письменный	Мебель	Основное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ПМ.04 ПМ.05 ПМ.08 ПМ.09
2	Стол ученический	Мебель	Основное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ПМ.04 ПМ.05 ПМ.08 ПМ.09
3	Стул ученический	Мебель	Основное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ПМ.04 ПМ.05 ПМ.08 ПМ.09
4	Доска классная	Мебель	Основное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ПМ.04 ПМ.05 ПМ.08 ПМ.09
5	Компьютер в сборе	Оборудование	Основное	LENOVO ideapad 110	ПМ.04 ПМ.05 ПМ.08

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
					ПМ.09
6	Телевизор	Оборудование	Основное	DEXP LED 49 (125см)	ПМ.04 ПМ.05 ПМ.08 ПМ.09
7	МФУ EPSON L3000	Оборудование	Основное	Laser Jet Pro M104w	ПМ.04 ПМ.05 ПМ.08 ПМ.09
8	УМК кабинета	УМК			ПМ.04 ПМ.05 ПМ.08 ПМ.09

Кабинет №4 «Технологического оборудования хлебопекарного производства»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Стол письменный	Мебель	Основное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ПМ.05 ПМ.08 ПМ.09
2	Стол ученический	Мебель	Основное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ПМ.05 ПМ.08 ПМ.09
3	Стул ученический	Мебель	Основное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ПМ.05 ПМ.08 ПМ.09
4	Доска классная	Мебель	Основное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ПМ.05 ПМ.08 ПМ.09
5	Компьютер в сборе	Оборудование	Основное	LENOVO ideapad 110	ПМ.05 ПМ.08 ПМ.09
6	Телевизор	Оборудование	Основное	DEXP LED 49 (125см)	ПМ.05 ПМ.08 ПМ.09
7	МФУ EPSON L3000	Оборудование	Основное	Laser Jet Pro M104w	ПМ.05 ПМ.08 ПМ.09
8	УМК кабинета	УМК			

1.2. **Лаборатории:**
Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков);
Учебный кондитерский цех.
Мастерские: учебная пекарня.

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1.	Пароконвектомат	**Оборудование**	**специализированное**	Пароконвектомат Abat ПКА 6-1/1 ПМФ2 Количество уровней: 6 Гастроемкость: GN 1/1 (530х325 мм) Тип: бойлерный Подключение: электричество Длина: 840 мм Ширина: 800 мм Высота: 805 мм Пароконвектомат ПКА 6-1/1 ПМФ2 бойлерного типа предназначен для приготовления различных блюд методом обработки паром и горячим воздухом по отдельности или комбинированно на морских судах, на площадках в открытом море и на береговых линиях.	ПМ.01 ПМ.02 ПМ.03 ПМ.04 ПМ.05 ПМ.07 ПМ.08

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1.	Стол-подставка под пароконвектомат	**Оборудование**	**специализированное**	Подставка нержавеющая под пароконвектомат 900х900х900	ПМ.01 ПМ.02 ПМ.03 ПМ.04 ПМ.05 ПМ.07 ПМ.08
2.	Весы для молекулярной кухни	**Оборудование**	**специализированное**	Миниатюрные электронные весы с высокой точностью взвешивания (200 г/0,01 г). Весы обладают высокой точностью взвешивания (200 г/0,01 г), LCD дисплеем с подсветкой и платформой 40х32 мм.	ПМ.01 ПМ.02 ПМ.03 ПМ.04 ПМ.05 ПМ.07 ПМ.08
3.	Весы настольные электронные (профессиональные)	**Оборудование**	**специализированное**	Предел взвешивания 5 кг Цена поверочного деления 2 г, 5г Напряжение 110-240 В Напряжение от батарей 9 В Частота 50-60 Гц Диапазон рабочих температур От -10 до +40 С Размеры платформы	ПМ.01 ПМ.02 ПМ.03 ПМ.04 ПМ.05 ПМ.07 ПМ.08

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				247х195 мм Габариты 278х317х141 мм Настольные фасовочные весы SWN-06	
4.	Плита индукционная	**Оборудование**	**специализированное**	Количество конфорок 4 Конфорка индукционная Напряжение 380 В Мощность 14 кВт Ширина 820 мм Глубина 850 мм Высота 870 мм Плита индукционная ЦМИ ПИ-4	ПМ.01 ПМ.02 ПМ.03 ПМ.04 ПМ.05 ПМ.07 ПМ.08
5.	Подставка под индукционную плиту	**Оборудование**	**специализированное**	Подставка нержавеющая под идукционную плиту 820х850х870мм	ПМ.01 ПМ.02 ПМ.03 ПМ.04 ПМ.05 ПМ.07 ПМ.08
6.	Планетарный миксер	**Оборудование**	**специализированное**	Планетарный Миксер KitchenAid 5KSM175PSEWH ARTISAN белый 4.8 л Потребляемая мощность (Вт) 300	ПМ.01 ПМ.02 ПМ.03 ПМ.04 ПМ.05 ПМ.07

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				Объем чаши (л) 4,8 Насадка крюк для замешевания теста Венчик Лопатка для смешивания	ПМ.08
7.	Шкаф холодильный	**Оборудование**	**специализированное**	Полезный объем, л 470 Температурный режим, ºС 0…..+8 Габариты (ГхШхВ), мм. 650х600х2000 Количество полок (ДхШ), шт 5 Размер полок (ДхШ), мм 503х503 Напряжение питания, В/Гц 220/50 Потребляемая мощность в сутки, кВт 2,8 Дверь стекло . Дверь стекло (допускается с глухой дверью).	ПМ.01 ПМ.02 ПМ.03 ПМ.04 ПМ.05 ПМ.07 ПМ.08
8.	Блендер ручной погружной (блендер+насадка измельчитель+насадка венчик + измельчитель с нижним ножом(чаша) +стакан)	**Оборудование**	**специализированное**	Мощность 1300Вт. Комплектация: венчик для взбивания, документация, насадка-блендер, мерный стакан 0.6 л, чаша для измельчения	ПМ.01 ПМ.02 ПМ.03 ПМ.04 ПМ.05 ПМ.07 ПМ.08

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
9.	Стол производственный	**Оборудование**	**специализированное**	1800х600х850 мм, без борта. С внутренней металической полкой, глухой	ПМ.01 ПМ.02 ПМ.03 ПМ.04 ПМ.05 ПМ.07 ПМ.08
10.	Стеллаж 4-х уровневый	**Оборудование**	**специализированное**	800х500х1800	ПМ.01 ПМ.02 ПМ.03 ПМ.04 ПМ.05 ПМ.07 ПМ.08
11.	Мойка односекционная со столешницей	**Оборудование**	**специализированное**	1000х600х850 мм Размер ванны,мм 430х430х300	ПМ.01 ПМ.02 ПМ.03 ПМ.04 ПМ.05 ПМ.07 ПМ.08
12.	Смеситель холодной и горячей воды	**Оборудование**	**Основное**	Тип двухрычажный Назначение Для кухни (мойки) Материал корпуса Нерж. сталь Покрытие ром Форма излива традиционная	ПМ.01 ПМ.02 ПМ.03 ПМ.04 ПМ.05 ПМ.07 ПМ.08 ПМ.09

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				Конструкция поворотный излив	
13.	Набор разделочных досок, пластиковые	**инструменты**	**Основное**	Размеры H=18,L=600,B=400мм; жёлтая, синяя, зелёная, красная, белая, коричневая.	ПМ.01 ПМ.02 ПМ.03 ПМ.04 ПМ.05 ПМ.07 ПМ.08
14.	Подставка для раделочных досок металлическая	**инструменты**	**Основное**	6 отсеков	ПМ.01 ПМ.02 ПМ.03 ПМ.04 ПМ.05 ПМ.07 ПМ.08
15.	Горелка (карамелизатор) + баллон с газом	**инструменты**	**специализированное**	Карамелизатор / горелка кулинарная газовая / факел для карамелизации + баллоны	ПМ.01 ПМ.02 ПМ.03 ПМ.04 ПМ.05 ПМ.07 ПМ.08
16.	Кремер-Сифон для сливок 0,25л	**инструменты**	**специализированное**	Материал нержавеющая сталь, 0,25л, 0.5л D=70,H=206, B=110	ПМ.01 ПМ.02 ПМ.03 ПМ.04 ПМ.05 ПМ.07

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
					ПМ.08
17.	Ручная машинка для приготовления пасты и равиоли	**инструменты**	**специализированное**	Материал нержавеющая сталь, Greenpoint GP-382, 18 см	ПМ.01 ПМ.02 ПМ.03 ПМ.04 ПМ.05 ПМ.07 ПМ.08
18.	Термометр инфракрасный (Пирометр)	**инструменты**	**специализированное**	Диапазон измерений, °С -50...+550 Оптическое разрешение, (D:S) 12:1 Точность ±1.5 Температурное разрешение, °С 0.1 Коэффициент теплового излучения 0.95 Время отклика, с 0.5 Целеуказатель точечный Спектральный диапазон, мкм 8...14 Подсветка дисплея есть Сохранение измеренного значения на дисплее есть Условия эксплуатации: температура, °С/ влажность, % 0...40°С / 10-95% при 30°С Питание 9V (крона)	ПМ.01 ПМ.02 ПМ.03 ПМ.04 ПМ.05 ПМ.07 ПМ.08

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
19.	Термометр (шуп)	**инструменты**	**специализированное**	Кулинарный термометр	ПМ.01 ПМ.02 ПМ.03 ПМ.04 ПМ.05 ПМ.07 ПМ.08
20.	Гастроемкость из нержавеющей стали	**инструменты**	**специализированное**	GN 1/1 530х325х20 мм.	ПМ.01 ПМ.02 ПМ.03 ПМ.04 ПМ.05 ПМ.07 ПМ.08
21.	Гастроемкость из нержавеющей стали	**инструменты**	**специализированное**	GN 1/1 530х325х65 мм.	ПМ.01 ПМ.02 ПМ.03 ПМ.04 ПМ.05 ПМ.07 ПМ.08
22.	Гастроемкость из нержавеющей стали	**инструменты**	**специализированное**	GN 2/3 354х325х20 мм.	ПМ.01 ПМ.02 ПМ.03 ПМ.04 ПМ.05 ПМ.07 ПМ.08

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
23.	Гастроемкость из нержавеющей стали	**инструменты**	**специализированное**	GN 2/3 354х325х40 мм.	ПМ.01 ПМ.02 ПМ.03 ПМ.04 ПМ.05 ПМ.07 ПМ.08
24.	Гастроемкость из нержавеющей стали	**инструменты**	**специализированное**	GN 1/2 265х325х20 мм.	ПМ.01 ПМ.02 ПМ.03 ПМ.04 ПМ.05 ПМ.07 ПМ.08
25.	Гастроемкость из нержавеющей стали	**инструменты**	**специализированное**	GN 1/2 265х325х65 мм	ПМ.01 ПМ.02 ПМ.03 ПМ.04 ПМ.05 ПМ.07 ПМ.08
26.	Гастроемкость из нержавеющей стали	**инструменты**	**специализированное**	GN 1/3 176х325х20мм.	ПМ.01 ПМ.02 ПМ.03 ПМ.04 ПМ.05 ПМ.07 ПМ.08

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
27.	Гастроемкость из нержавеющей стали	**инструменты**	**специализированное**	GN 1/3 176х325х40мм.	ПМ.01 ПМ.02 ПМ.03 ПМ.04 ПМ.05 ПМ.07 ПМ.08
28.	Гастроемкость из нержавеющей стали	**инструменты**	**специализированное**	GN 1/3 176х325х65мм.	ПМ.01 ПМ.02 ПМ.03 ПМ.04 ПМ.05 ПМ.07 ПМ.08
29.	Гастроемкость из нержавеющей стали	**инструменты**	**специализированное**	GN 1/4 265х162х20мм.	ПМ.01 ПМ.02 ПМ.03 ПМ.04 ПМ.05 ПМ.07 ПМ.08
30.	Гастроемкость из нержавеющей стали	**инструменты**	**специализированное**	GN 1/4 265х162х100мм.	ПМ.01 ПМ.02 ПМ.03 ПМ.04 ПМ.05 ПМ.07 ПМ.08

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
31.	Гастроемкость из нержавеющей стали	**инструменты**	**специализированное**	GN 1/6 176х162х100мм.	ПМ.01 ПМ.02 ПМ.03 ПМ.04 ПМ.05 ПМ.07 ПМ.08
32.	Гастроемкость из нержавеющей стали	**инструменты**	**специализированное**	GN 1/6 176х162х65мм.	ПМ.01 ПМ.02 ПМ.03 ПМ.04 ПМ.05 ПМ.07 ПМ.08
33.	Гастроемкость из нержавеющей стали	**инструменты**	**специализированное**	GN 1/9 176х105х65мм.	ПМ.01 ПМ.02 ПМ.03 ПМ.04 ПМ.05 ПМ.07 ПМ.08
34.	Крышка к гастроемкости из нержавеющей стали	**инструменты**	**специализированное**	GN 1/1 530х325	ПМ.01 ПМ.02 ПМ.03 ПМ.04 ПМ.05 ПМ.07 ПМ.08

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
35.	Крышка к гастроемкости из нержавеющей стали	**инструменты**	**специализированное**	GN 1/2 265x325	ПМ.01 ПМ.02 ПМ.03 ПМ.04 ПМ.05 ПМ.07 ПМ.08
36.	Крышка к гастроемкости из нержавеющей стали	**инструменты**	**специализированное**	GN 1/3 176x325	ПМ.01 ПМ.02 ПМ.03 ПМ.04 ПМ.05 ПМ.07 ПМ.08
37.	Крышка к гастроемкости из нержавеющей стали	**инструменты**	**специализированное**	GN 1/6 176x162	ПМ.01 ПМ.02 ПМ.03 ПМ.04 ПМ.05 ПМ.07 ПМ.08
38.	Крышка к гастроемкости из нержавеющей стали	**инструменты**	**специализированное**	GN 1/9 176x105	ПМ.01 ПМ.02 ПМ.03 ПМ.04 ПМ.05 ПМ.07 ПМ.08

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
39.	Крышка к гастроемкости из нержавеющей стали	**инструменты**	**специализированное**	GN 2/3 354x325	ПМ.01 ПМ.02 ПМ.03 ПМ.04 ПМ.05 ПМ.07 ПМ.08
40.	Набор кастрюль с крышками из нержавеющей стали для индукционных плит, без пластиковых и силиконовых вставок	**инструменты**	**специализированное**	Объемом 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1.2л, 1л	ПМ.01 ПМ.02 ПМ.03 ПМ.04 ПМ.05 ПМ.07 ПМ.08
41.	Сотейник для индукционных плит	**инструменты**	**Основное**	Объемом 0,6л	ПМ.01 ПМ.02 ПМ.03 ПМ.04 ПМ.05 ПМ.07 ПМ.08
42.	Сотейник для индукционных плит	**инструменты**	**Основное**	Объемом 0,8л	ПМ.01 ПМ.02 ПМ.03 ПМ.04 ПМ.05 ПМ.07 ПМ.08

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
43.	Сковорода для индукционных плит (с антипригарным покрытием)	**инструменты**	**Основное**	Диаметром 24см	ПМ.01 ПМ.02 ПМ.03 ПМ.04 ПМ.05 ПМ.07 ПМ.08
44.	Сковорода для индукционных плит (с антипригарным покрытием)	**инструменты**	**Основное**	Диаметром 28см	ПМ.01 ПМ.02 ПМ.03 ПМ.04 ПМ.05 ПМ.07 ПМ.08
45.	Гриль сковорода для индукционных плит (с антипригарным покрытием)	**инструменты**	**Основное**	Диаметром 24см	ПМ.01 ПМ.02 ПМ.03 ПМ.04 ПМ.05 ПМ.07 ПМ.08
46.	Шенуа (возможен вариант с сеткой)	**инструменты**	**Основное**	Диаметром 24см	ПМ.01 ПМ.02 ПМ.03 ПМ.04 ПМ.05 ПМ.07 ПМ.08
47.	Сито для протирания	**инструменты**	**Основное**	Диаметр от 20-25 см	ПМ.01

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
					ПМ.02 ПМ.03 ПМ.04 ПМ.05 ПМ.07 ПМ.08
48.	Сито для протирания	**инструменты**	**Основное**	Диаметр от 7-10 см	ПМ.01 ПМ.02 ПМ.03 ПМ.04 ПМ.05 ПМ.07 ПМ.08
49.	Сито (для муки)	**инструменты**	**Основное**	Диаметром 24 см	ПМ.01 ПМ.02 ПМ.03 ПМ.04 ПМ.05 ПМ.07 ПМ.08
50.	Ложка для мороженного	**инструменты**	**Основное**	Материал нержавеющая сталь	ПМ.01 ПМ.02 ПМ.03 ПМ.04 ПМ.05 ПМ.07 ПМ.08
51.	Шпатель кондитерский	**инструменты**	**Основное**	Материал нержавеющая сталь	ПМ.01 ПМ.02

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
					ПМ.03 ПМ.04 ПМ.05 ПМ.07 ПМ.08
52.	Венчик	**инструменты**	**Основное**	240 мм	ПМ.01 ПМ.02 ПМ.03 ПМ.04 ПМ.05 ПМ.07 ПМ.08
53.	Шумовка	**инструменты**	**Основное**	Размер (дл х шир х выс), см 35 Материал ручки : нерж.сталь	ПМ.01 ПМ.02 ПМ.03 ПМ.04 ПМ.05 ПМ.07 ПМ.08
54.	Молоток металический для отбивания мяса	**инструменты**	**Основное**	Вес: 460 гр Длина: 260 мм Материал: алюминий	ПМ.01 ПМ.02 ПМ.03 ПМ.04 ПМ.05 ПМ.07 ПМ.08
55.	Терка 4-х сторонняя	**инструменты**	**Основное**	Размер: 96х120 мм Высота: 204 мм	ПМ.01 ПМ.02 ПМ.03

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				Материал терки: белая жесть	ПМ.04 ПМ.05 ПМ.07 ПМ.08
56.	Половник	**инструменты**	**Основное**	Объемом 250мл	ПМ.01
57.	Ложки столовые	**инструменты**	**Основное**	Материал нержавеющая сталь	ПМ.02
58.	Набор кухонный ножей (поварская тройка)	**инструменты**	**Основное**	Материал нержавеющая сталь, длина лезвия 99 мм, 150мм, 208 мм.	ПМ.03
59.	Овощечистка	**инструменты**	**Основное**	длина 18,5 см	ПМ.04
60.	Лопатка -палетка изогнутая	**инструменты**	**Основное**	Диаметр 400мм, ширина 40мм, форма изогнутая	ПМ.05
61.	Щипцы универсальные	**инструменты**	**Основное**	Материал нержавеющая сталь, длина 300 мм	ПМ.07
62.	Набор кондитерских насадок	**инструменты**	**Основное**	Материал нержавеющая сталь, 12 шт.ук	ПМ.08
63.	Набор кондитерских форм (квадрат)	**инструменты**	**Основное**	6 шт. нержавеющая сталь .	ПМ.01
64.	Форма для выпечки тартов круг	**инструменты**	**Основное**	перфорированная, нержавеющая сталь d-8см	ПМ.02
65.	Форма для выпечки тартов овал	**инструменты**	**Основное**	перфорированная, нержавеющая сталь h-25-35 мм	ПМ.03
66.	Набор кондитерских форм (круг)	**инструменты**	**Основное**	H= 32 мм, Dmax=115мм/Dmin=20м	ПМ.04

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				м,от 3 до 5 шт. нержавеющая сталь	
67.	Миски нержавеющая сталь	**инструменты**	**Основное**	Объем 0.3 л, диаметр 16 см	ПМ.05
68.	Миски нержавеющая сталь	**инструменты**	**Основное**	Объем: 0.5 л, диаметр: 16 см	ПМ.07
69.	Миски нержавеющая сталь	**инструменты**	**Основное**	Объем: 1 л, диаметр: 20 см	ПМ.08
70.	Сотейник для индукционных плит	**инструменты**	**Основное**	Объемом 0,6л	ПМ.01
71.	Миски нержавеющая сталь	**инструменты**	**Основное**	Объем: 3.5 л, диаметр: 20 см	ПМ.02
72.	Набор пинцетов для оформления блюд	**инструменты**	**специализированное**	4 шт, нерж. Сталь	ПМ.03
73.	Ножницы для рыбы, птицы	**инструменты**	**специализированное**	длина 22 см	ПМ.04
74.	Тарелка круглая белая плоская	**инструменты**	**Основное**	Диаметром от 30 до 32 см, без декора с ровными полями	ПМ.05
75.	Тарелка глубокая белая	**инструменты**	**Основное**	С широкими плоскими ровными полями от 26 до 28 см, 250 мл, без декора	ПМ.07
76.	Тарелка глубокая белая	**инструменты**	**Основное**	С широкими плоскими ровными полями от 26 до 28 см, 300 мл, без декора	ПМ.08

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессиональн ого модуля, дисциплины
77.	Соусник	**инструменты**	**Основное**	50 мл, керамический одинаковые для всех участников.	ПМ.01
78.	Пластиковая урна для мусора (возможно педального типа)	**инструменты**	**Основное**	Объемом 40 литров , пластиковый с крышкой.	ПМ.02
79.	Скребок для теста	**инструменты**	**Основное**	пластик. Шириной 13.5мм	ПМ.03
80.	Банка для хранения жидкостей	**инструменты**	**Основное**	Материал-пластик, объем от 1-1,5л.	ПМ.04
81.	Диспенсер (пластиковая бутылка с носиком для соуса)	**инструменты**	**Основное**	Пластик, объемом 0.8 мл	ПМ.05
82.	Миска пластик	**инструменты**	**Основное**	Объем: 0.5 л, диаметр в диапазоне 12-20 см	ПМ.07
83.	Мерный стакан	**инструменты**	**Основное**	Объемом 1 л. пластиковый.	ПМ.08
84.	Лопатки силиконовые	**инструменты**	**Основное**	Материал ручки Пластик Максимальная рабочая температура 220 ˚С Отверстие в ручке Есть	ПМ.01
85.	Лопатка деревянная	**инструменты**	**Основное**	Лопатка буковая, 28×5,2 см	ПМ.02
86.	Кисточка силиконовая	**инструменты**	**Основное**	Длина: 210 мм Ширина кисти: 30 мм Материал: силиконовая	ПМ.03
87.	Скалка	**инструменты**	**Основное**	Скалка из дерева с ручками. Длина 25,5 см.	ПМ.04

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
88.	Силиконовый коврик	**инструменты**	**Специализированное**	Размер 300х400 мм, рабочая температура от -40°С до + 230°С	ПМ.05
89.	Силиконовый коврик перфорированный	**инструменты**	**Специализированное**	Размеры — 400мм*600мм — Толщина – 2,7мм (3мм максимальная) — Максимальная температура – 500°С — Материал – перфорированный силикон (силикагель)	ПМ.07
90.	Силиконовая форма "кнели"	**инструменты**	**Специализированное**	Материал пищевой силикон	ПМ.08
91.	Силиконовая форма полусфера средняя	**инструменты**	**Специализированное**	Материал пищевой силикон Диаметр ячеек 3,7 см	ПМ.01
92.	Силиконовая форма полусфера большая	**инструменты**	**Специализированное**	Материал пищевой силикон Диаметр ячеек 7 см	ПМ.02
93.	Силиконовая форма для десертов или муссовых пироженых из серии объемных 3D форм	**инструменты**	**Специализированное**	8 ячеек объем одной ячейки 85мл, силикон. 30*17 см	ПМ.03
94.	Прихватка - варежка термостойкая силиконовая	**инструменты**	**Специализированное**	Прихватка силиконовая Tupperware, 30х18 мм	ПМ.04
95.	Ковёр диэлектрический	**инструменты**	**Специализированное**	Диэлектрические коврики выдерживают	ПМ.05

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				испытательное напряжение 20кВ переменного тока частотой 50 Гц. 500х500 мм, вес 1,6 кг Толщина коврика 6 мм.	
96.	Жироуловитель	**инструменты**	**Специализированное**	Габариты 25*25*25 Материал: пластик	ПМ.07
97.	Вилки из нержавеющей стали	**инструменты**	**Основное**	Вилка столовая h=7,4 см, толщина 1,2 мм, нержавеющая сталь	ПМ.08
98.	Ножи из нержавеющей стали	**инструменты**	**Основное**	Нож столовый h=19,6 см, толщина 1,2 мм, упрощённая обработка, нержавеющая сталь	ПМ.01
99.	Ложки из нержавеющей стали	**инструменты**	**Основное**	Ложка столовая, нержавеющая сталь	ПМ.02
100.	Стол	**Мебель**	**Основное**	1200х700х750 мм	ПМ.03
101.	Мусорная корзина	**инструменты**	**Основное**	Бак для отходов 40 л пластиковый	ПМ.04
102.	Кулер 19 л	**инструменты**		Количество пользователей: От 5 до 10 человек Тип охлаждения: Компрессорное Бак нагрева: Стандарт, 1-1,2 л.-5 л/час-89-92°С ТЭН, Мощность нагрева: Внутренний, 400-500 Вт	ПМ.05

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				Мощность охлаждения: 2-2,5 литра/час, 80-100 Вт. Регулировка температуры: Отсутствует, автоматическая Тип кранов: Нажим чашкой, от себя Кран комнатной температуры: НЕТ Защита от детей: Нет ЦВЕТ КОРПУСА: Белый Габариты, Ш*Г*В, мм: 310-310-960	
103.	Шкаф шоковой заморозки	**Оборудование**	**Специализированное**	Шкаф шоковой заморозки Abat ШОК-10-1/1 Два уровня на одного участника (10 уровней). GN 1/1	ПМ.07
104.	Микроволновая печь	**Оборудование**	**Специализированное**	Объем 20 литров Мощность 700Вт Таймер Размораживание Легкая очистка Микроволновая печь LUMUS	ПМ.08
105.	Фритюрница	**Оборудование**	**Специализированное**	Объем 4 л Температурный режим	ПМ.01

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				от 60 до 190 °С Мощность 4 кВт Ширина 470 мм Глубина 425 мм Высота 335 мм	
106.	Слайсер	**Оборудование**	**Специализированное**	Диаметр режущего лезвия 220 мм. Габариты 448х363х335 мм	ПМ.02
107.	Мясорубка	**Оборудование**	**Специализированное**	Производительность, 2.7 кг/мин Мощность, 500Вт Мощность при блокировке мотора, 1600 Вт	ПМ.03
108.	Блендер стационарный	**Оборудование**	**Специализированное**	Объем чаши 2л.	ПМ.04
109.	Соковыжималка	**Оборудование**	**Специализированное**	Мощность, кВт 0.3 Напряжение, В 220 Соковыжималка шнековая Hurakan HKN-CS600H	ПМ.05
110.	Настольная вакуумно-упаковочная машина	**Оборудование**	**Специализированное**	Настольная, камерная. Настольная вакуум-упаковочная машина HVC-400T/2A (DZ-400/2T)	ПМ.07
111.	Кофемолка	**Оборудование**	**Специализированное**	Мощьность - 250 Вт	ПМ.08
112.	Дегидратор	**Оборудование**	**Специализированное**	температурный режим от 30до 80 градусов, мощность 500гВт,	ПМ.01

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				Дегидратор Airhot FD-6G Габариты 430*330*375 см	
113.	Кутер с подогревом (термомиксер)	**Оборудование**	**Специализированное**	температурный диапазон до 140 градусов Габариты: 280х355х330 мм., Объем чаши, л: 3,0 Мощность нагрева:1000ВтПрофессиональный термомиксер InnoCook VC-2	ПМ.02
114.	Погружной термостат	**Оборудование**	**Специализированное**	температурный режим от 18-95 градусов Цельсия, мощность 2,5 кВт,	ПМ.03
115.	Коптильный пистолет	**Оборудование**	**Специализированное**	размер 90*55*110 см, Аппарат для копчения Hurakan HKN-SMG	ПМ.04
116.	Термометр инфракрасный	**Оборудование**	**Специализированное**	Диапазон измерений, °C -50...+550 Оптическое разрешение, (D:S) 12:1 Точность ±1.5 Температурное разрешение, °C 0.1 Коэффициент теплового излучения 0.95 Время отклика, с 0.5 Целеуказатель точечный Спектральный диапазон,	ПМ.05

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				мкм 8...14 Подсветка дисплея есть Сохранение измеренного значения на дисплее есть Условия эксплуатации: температура, °С/ влажность, % 0...40°С / 10-95% при 30°С Питание 9V (крона)	
117.	Огнетушитель углекислотный ОУ-1/ аналог	**Оборудование**	**Специализированное**	вместимость корпуса - 1,34 л; масса заряда CO2 - 1 кг;	ПМ.07
118.	Набор первой медицинской помощи	**Оборудование**	**Специализированное**	Аптечка универсальная Размер футляра: 210х210х75 мм	ПМ.08
119.	Часы настенные (электронные)	**Оборудование**	**Специализированное**	Часы настенные, пластиковые, 24х24 см МС-3618	ПМ.01
120.	Ноутбук или стационарный компьтер	**Оборудование**	**Специализированное**	Тип устройства ноутбук Операционная система Windows 10 Home Модель ASUS VivoBook K540BA-GQ401T	ПМ.02
121.	Принтер А4 лазерный/цветной	**Оборудование**	**Специализированное**	Технология печати лазерная Цветность печати цветная	ПМ.03

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				Максимальный формат печати А4	
122.	Проектор	**Оборудование**	**Специализированное**	разрешение 1920x1200 проекционный коэффициент 0.84 ÷ 4.00 : 1	ПМ.04
123.	Экран для проектора	**Оборудование**	**Специализированное**	Экран на треноге, покрытие Matt White (MW) - виниловая матово-белая поверхность, соотношение сторон 1:1, диагональ 111 дюймов, рабочая поверхность 200 x 200 см, размеры (В/Ш) 200 x 200 см, вес 9.93 кг.	ПМ.05
124.	Пилот, 6 розеток	**Оборудование**	**Специализированное**	Тип сетевой фильтр, белый Количество выходных розеток - 6	ПМ.07
125.	Стол	**Оборудование**	**Основное**	1200x700x750 мм	ПМ.08
126.	Стул	**Оборудование**	**Основное**	Размеры (Д*Г*В) Высота, мм: 340 (3группа) мм	ПМ.01
127.	Запираемый шкафчик (Локер)	**Оборудование**	**Специализированное**	12 запираемых ящиков (ШхГхВ) 400x500x500	ПМ.02
128.	Вешалка	**Оборудование**	**Специализированное**	Штанга на колесах, с крючками	ПМ.03

1.3. Оснащение спортивного комплекса/зал

Спортивный комплекс

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1.	Стол письменный	Мебель	Основное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОГСЭ.04
2.	Стул ученический	Мебель	Основное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОГСЭ.04
3.	Ноутбук	Оборудование	Специализированное	MSI Mega B	ОГСЭ.04
4	Компьютер	Оборудование	Специализированное	DEXP AtlasH108	ОГСЭ.04
5	Скамейка гимнастическая	Оборудование	Специализированное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОГСЭ.04
6	Стол для настольного тенниса	Оборудование	Специализированное	ЛДСП	ОГСЭ.04
7	Насос	Оборудование	Специализированное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОГСЭ.04
8	Гимнастические стенки	Оборудование	Специализированное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОГСЭ.04
9	Баскетбольные щиты	Оборудование	Специализированное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОГСЭ.04
10	Секундомер	Оборудование	Специализированное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОГСЭ.04
11	Турник навесной	Оборудование	Специализированное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОГСЭ.04
12	Маты гимнастические	Оборудование	Специализированное	критически важные характеристики позиции отсутствуют	ОГСЭ.04
13	Штанга гимнастическая	Оборудование	Специализированное	металлическая	ОГСЭ.04

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

Читальный зал / библиотека / актовый зал

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика
1	Стол письменный	Мебель	Основное	ЛСПД
2	Стеллаж библиотечный	Мебель	Основное	ЛСПД
3	Компьютер в сборе	Оборудование	Основное	
4	Ноутбук ученический	Оборудование	Основное	Aser F114-32 14 HD
5	МФУ	Оборудование	Основное	HP Laser Jet Pro M132a
6	Акустическая система	Оборудование	Основное	NGS PP-0310
7	Стойка акустическая	Оборудование	Основное	Kool Sound SP-19S
8	Акустика	Оборудование	Основное	SKV
10	Микрофон	Оборудование	Основное	SHURE PGX-242
11	Пульт микшерский	Оборудование	Основное	LEEM LFX 242
12	Ноутбук	Оборудование	Основное	DEXP Atlas H134 Pentium 3558U

1. Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение

   Перечень необходимого комплекта лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения

№ п/п	Наименование лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства	Количество
1.	1С Предприятие 8 Комплект для обучения в высших и средних учебных заведений	1
2.	Dr.WEB Security 10 ПК/36	1
3.	Программное обеспечение Wicrosoft Windows 10 (бесрочная лицензия коробочная версия)	1

ПРИЛОЖЕНИЕ 4
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

ПРОГРАММА ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

Специальность
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Квалификации выпускника
Специалист по поварскому и кондитерскому
Повар
Кондитер

2026 г.

СОДЕРЖАНИЕ

Общие положения **3**
Требования к проведению демонстрационного экзамена **9**
Организация и проведение защиты дипломного проекта (работы) **13**

1. Общие положения

Программа государственной итоговой аттестации (далее – программа ГИА) выпускников по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело разработана законодательными и нормативно-правовыми документами:

1. Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с изменениями и дополнениями);

2. Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 08.11.2021 г. № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;

3. Приказом Минпросвещения России от от 09.12.2016 г. № 1565 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело»;

4. Приказом Министерства образования от 24.08.2022 № 762 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

5. Приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 9 марта 2022 г. N 113н "Об утверждении профессионального стандарта "Повар"

6. Приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 7 сентября 2015 г. N 597н "Об утверждении профессионального стандарта "Кондитер";

7. Приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 1 декабря 2015 г. N 914н "Об утверждении профессионального стандарта "Пекарь"

2. Паспорт программы государственной итоговой аттестации

Цель государственной итоговой аттестации – установление соответствия результатов освоения обучающимися образовательной программы по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» соответствующим требованиям ФГОС СПО с учетом требований регионального рынка труда, их готовность и способность решать профессиональные задачи.

Государственная итоговая аттестация является частью оценки качества освоения основной профессиональной образовательной программы по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» и является обязательной процедурой для выпускников очной формой обучения, завершающих освоение основной профессиональной образовательной программы (далее – ОПОП-П) среднего профессионального образования в ОО СПО.

К ГИА допускается обучающийся, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план или индивидуальный учебный план по осваиваемой ППССЗ (часть 6 статьи 59 Федерального закона от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (Собрание законодательства Российской Федерации, 2012, № 53, ст. 7598; 2013, № 19, ст. 2326).

Необходимым условием допуска к ГИА является предоставление документов, подтверждающих освоение выпускниками общих и профессиональных компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности.

Задачи государственной итоговой аттестации:

– определение соответствия навыков, умений и знаний выпускников современным требованиям рынка труда, квалификационным требованиям ФГОС СПО и регионального рынка труда;

– определение степени сформированности профессиональных компетенций, личностных качеств, соответствующих ФГОС СПО и наиболее востребованных на рынке

труда.

Программа ГИА является частью ОПОП-П по программе подготовки специалистов среднего звена и определяет совокупность требований к ГИА, в том числе к содержанию, организации работы, оценочным материалам ГИА выпускников по данной специальности.

Выпускник, освоивший образовательную программу, должен быть готов к выполнению видов деятельности, предусмотренных образовательной программой (таблица 1), и демонстрировать результаты освоения образовательной программы (таблица 2).

Таблица 1

Виды деятельности

Код и наименование вида деятельности (ВД)	**Код и наименование профессионального модуля (ПМ), в рамках которого осваивается ВД**
1	2
В соответствии с ФГОС	
ВД 1 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
ВД 2 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ВД 3 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холод-ных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ВД 4 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ВД 5 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ВД 6 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

Таблица 2

Перечень результатов, демонстрируемых выпускником

Оцениваемые виды деятельности	Профессиональные компетенции
ВД 1 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
	ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи
	ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
	ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ВД 2 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
	ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
	ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.
	ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
	ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
	ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
	ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

	ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ВД 3 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
	ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
	ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
	ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
	ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
	ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
	ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ВД 4 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей видов и форм обслуживания	ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.
	ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
	ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
	ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных

	напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
	ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
	ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ВД 5 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
	ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
	ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
	ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
	ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
	ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.
ВД 6 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонал	ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
	ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.
	ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.
	ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.
	ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.

Код компетенции	Формулировка компетенции
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных 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
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

3. Структура, содержание и условия допуска к государственной итоговой аттестации

3. 1. Вид государственной итоговой аттестации

Выпускники, освоившие программу по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, сдают ГИА в форме демонстрационного экзамена профильного уровня и защиты дипломного проекта (работы) в соответствии с ФГОС СПО.

Эти виды испытаний позволяют наиболее полно проверить уровень сформированности профессиональных компетенций выпускника, готовность к выполнению видов деятельности, предусмотренных ФГОС СПО.

По результатам ГИА выпускнику по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело присваивается квалификация: специалист по поварскому и кондитерскому делу.

3.2. Объем времени на подготовку и проведение

Согласно ФГОС, в учебном плане на подготовку и защиту ВКР по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» отводится 6 недель, из них на подготовку ВКР – 4 недели, на защиту ВКР и проведение ДЭ – 2**.**

3.3. Сроки проведения

Сроки проведения аттестационного испытания с …….. по ……. (в соответствии с учебным планом, календарным учебным графиком, в том числе дополнительные сроки в соответствии с приказом Минобрнауки России от 08.11.2021 № 800 и локальными нормативными актами).

3.4. Требования к проведению демонстрационного экзамена

Демонстрационный экзамен профильного уровня проводится по решению образовательной организации на основании заявлений выпускников на основе требований к результатам освоения образовательных программ среднего профессионального образования, установленных в соответствии с ФГОС СПО, включая квалификационные требования, заявленные организациями, работодателями, заинтересованными в подготовке кадров соответствующей квалификации, в том числе являющимися стороной договора о сетевой форме реализации образовательных программ и (или) договора о практической подготовке обучающихся (далее - организации-партнеры).

Демонстрационный экзамен проводится с использованием единых оценочных материалов, включающих в себя конкретные комплекты оценочной документации, варианты заданий и критерии оценивания (далее – оценочные материалы), выбранные образовательной организацией, исходя из содержания реализуемой образовательной программы, из размещенных на официальном сайте оператора в сети «Интернет» единых оценочных материалов.

Комплект оценочной документации (КОД) включает комплекс требований для проведения демонстрационного экзамена, перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания, примерный план застройки площадки демонстрационного экзамена, требования к составу экспертных групп, инструкции по технике безопасности, а также образцы заданий.

ДЭ проводится в ЦПДЭ, представляющем собой площадку, оборудованную и оснащенную в соответствии с КОД.

ЦПДЭ может располагаться на территории образовательной организации, а при сетевой форме реализации образовательных программ — также на территории иной организации, обладающей необходимыми ресурсами для организации ЦПДЭ.

Обучающиеся проходят ДЭ в ЦПДЭ в составе экзаменационных групп.

Образовательная организация знакомит с планом проведения ДЭ обучающихся, сдающих ДЭ, и лиц, обеспечивающих проведение ДЭ, в срок не позднее чем за 5 рабочих дней до даты проведения экзамена.

Количество, общая площадь и состояние помещений, предоставляемых для проведения ДЭ, должны обеспечивать проведение ДЭ в соответствии с КОД.

Не позднее чем за один рабочий день до даты проведения ДЭ главным экспертом проводится проверка готовности ЦПДЭ в присутствии членов экспертной группы, обучающихся, а также технического эксперта, назначаемого организацией, на территории которой расположен ЦПДЭ, ответственного за соблюдение установленных норм и правил охраны труда и техники безопасности.

Главным экспертом осуществляется осмотр ЦПДЭ, распределение обязанностей между членами экспертной группы по оценке выполнения заданий ДЭ, а также распределение рабочих мест между обучающимися с использованием способа случайной выборки. Результаты распределения обязанностей между членами экспертной группы и распределения рабочих мест между обучающимися фиксируются главным экспертом в соответствующих протоколах.

Обучающиеся знакомятся со своими рабочими местами, под руководством главного эксперта также повторно знакомятся с планом проведения ДЭ, условиями оказания первичной медицинской помощи в ЦПДЭ. Факт ознакомления отражается главным экспертом в протоколераспределения рабочих мест.

Допуск обучающихся в ЦПДЭ осуществляется главным экспертом на основании документов, удостоверяющих личность.

Образовательная организация обязана не позднее, чем за один рабочий день до дня проведения ДЭ, уведомить главного эксперта об участии в проведении ДЭ тьютора (ассистента).

Требование к продолжительности ДЭ.

Продолжительность ДЭ профильного уровня с учетом вариативной части представлена в таблице 3.

Таблица 3

Вид аттестации	**Уровень ДЭ**	**Составная часть КОД (инвариантная/ вариативная)**	**ПродолжительностьДЭ**
ГИА	профильный	Совокупность инвариантной и вариативной частей	**не более 4 ч. 30 мин.**

Распределение баллов по критериям оценивания для ДЭ в рамках ПА представлена в таблице 4

Таблица 4

Вид аттестации	**Уровень ДЭ**	**Составная часть КОД (инвариантная/ вариативная часть)**	**Максимальный балл**
ПА	ДЭ	Инвариантная часть	26 из 26
ГИА	ДЭ БУ		50 из 50
	ДЭ ПУ		80 из 80
ГИА	*ДЭ ПУ*	*Вариативная часть*	*20 из 20*
ГИА	ДЭ ПУ	Совокупность инвариантной и вариативной частей	100 из 100

Распределение баллов по критериям оценивания для ДЭ ПУ (инвариантная и вариативная части КОД) в рамках ГИА представлена в таблице5.

Таблица 5

№ п/п	**Модуль задания** (вид деятельности, вид профессиональной деятельности)	**Критерий оценивания[6]**	**Баллы**
1	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	12,00
		Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовка к реализации горячих блюд сложного ассортимента с учетом потребностей различных	8,00

		категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
		Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовка к реализации горячих гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	2,00
		Осуществление приготовления, непродолжительного хранения горячих соусов сложного ассортимента	4,00
2	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков, сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Организация подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами	10,00
		Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	14,00
3	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	10,00
		Осуществление приготовления, творческого оформления, подготовка к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	20,00
		ИТОГО (инвариантная часть)	**80,00**
4	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	10,00
		Организация и ведение процессов приготовления, оформления и	6,00

		подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
		Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	4,00
ВСЕГО (вариативная часть)[7]			**20,00**
ИТОГО (совокупность инвариантной и вариативной частей)			**100,00**

Рекомендуемая схема перевода результатов демонстрационного экзамена из стобалльной шкалы в пятибалльную

По результатам выполнения заданий демонстрационного экзамена может быть применена схема перевода баллов из стобалльной шкалы в оценки по пятибалльной шкале.

Рекомендуемая схема перевода результатов демонстрационного экзамена из стобалльной шкалы в пятибалльную (таблица 6).

Таблица 6

Оценка	**«2»**	**«3»**	**«4»**	**«5»**
Отношение полученного количества баллов к максимально возможному(в процентах)	0,00-49,99%	50,00-64,99%	65,00-89,99%	90,00-100%
Перевод в баллы	0,00-37,49	37,50-48,74	48,75-67,49	67,50-75,00
	0,00-49,99	50,00-64,99	65,00-89,99	90,00-100

Список оборудования и материалов, запрещенных на площадке **(при наличии)**

Таблица 7

№ п/п	**Наименование запрещенного оборудования**
1	мобильные телефоны
2	еда
3	шпаргалки
4	личные вещи

3.5. Организация и проведение защиты дипломного проекта (работы)

Программа организации проведения защиты дипломного проекта (работы) как формы ГИА включает общие положения, тематику, структуру и содержание дипломного проекта (работы), порядок оценки результатов дипломного проекта (работы).

Дипломный проект (работа) направлен на систематизацию и закрепление знаний выпускника по специальности, а также определение уровня готовности выпускника к самостоятельной профессиональной деятельности. Дипломный проект (работа) предполагает самостоятельную подготовку (написание) выпускником проекта (работы), демонстрирующего уровень знаний выпускника в рамках выбранной темы, а также сформированность его профессиональных умений и навыков.

Тематика дипломных проектов (работ) **(Приложение А)** определяется образовательной организацией. Выпускнику предоставляется право выбора темы дипломного проекта (работы), в том числе предложения своей темы с необходимым обоснованием целесообразности ее разработки для практического применения. Тема дипломного проекта (работы) должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в образовательную программу среднего профессионального образования.

Для подготовки дипломного проекта (работы) выпускнику назначается руководитель и при необходимости консультанты, оказывающие выпускнику методическую поддержку.

Закрепление за выпускниками тем дипломных проектов (работ), назначение руководителей и консультантов осуществляется распорядительным актом образовательной организации.

Тематику дипломных проектов (работ), структуру и содержание дипломного проекта (работы), порядок оценки результатов и систему оценивания образовательная организация разрабатывает самостоятельно.

Перечень документов к проведению государственной итоговой аттестации (ГИА):

– Программа государственной итоговой аттестации в образовательной организации (доводится до сведения обучающихся не позднее, чем за 6 месяцев до начала ГИА);

– Распоряжение о допуске выпускников к ГИА (на основании протокола педсовета);

– Протокол ознакомления студентов с Программой проведения государственной итоговой аттестации;

– Приказ о закреплении тем дипломных работ, назначении руководителей и консультантов по ним;

– Производственные характеристики;

– Сводная ведомость итоговых оценок;

– Ведомость сдачи экзаменов (квалификационных) по профессиональным модулям (аттестационные листы);

– Дипломные проекты выпускников;

– Протокол заседания государственной экзаменационной комиссии по рассмотрению дипломной работы обучающихся (на каждого обучающегося);

– Протокол заседания государственной экзаменационной комиссии по присвоению квалификации и выдаче дипломов обучающимся группы, защитившим дипломную работу по специальности;

– Приказ об утверждении председателя государственной экзаменационных комиссии, состава государственной экзаменационной комиссии по каждой образовательной программе среднего профессионального образования по специальности, реализуемой образовательной организацией (при необходимости могут создаваться несколько ГЭК по одной образовательной программе).

Требования к оформлению дипломного проекта (работы)

Общие требования

ДР должна быть структурирована и состоять из следующих составных частей:
- титульный лист;
- лист индивидуального задания;
- реферат;
- содержание;
- перечень условных обозначений;
- введение;
- основная часть:
    1) теоретический раздел
       выводы
    2) технологический раздел
       выводы
    3) экономический раздел
       выводы
- заключение;
- список использованной литературы; (Приложение Д)
- приложения.

Во введении дается характеристика состояния исследуемого вопроса, указываются цель и задачи работы, его новизна и актуальность. Цель и задачи должны быть четко сформулированы.

Основная часть состоит из разделов, название и содержание которых определяется для каждой специальности отдельно и закрепляется в методических рекомендациях по выполнению ДР.

В заключении логически и последовательно излагаются теоретические, практические выводы и предложения, к которым пришел выпускник в результате работы над ДР. Они должны быть краткими и четкими, дающими полное представление о содержании, значимости и эффективности выполненной работы, пишутся в виде тезисов (по пунктам).

Список использованных источников – это перечень всех источников информации, используемых в ходе написания ДР.

В приложениях помещается материал, который не может быть последовательно размещен в основном тексте ДР из-за большого объема, нестандартного формата и т.д.

Количество структурных элементов ДР и их название может быть изменено согласно специфике каждой специальности. Поэтому в методических рекомендациях по выполнению ДР должны быть четко прописаны все элементы работы, их назначение, содержание, правила оформления.

Общий объем ДР должен быть не менее 50-60 страниц печатного текста без учета приложений. Примерное соотношение между отдельными частями работы следующее: введение – 1-3 страницы, заключение 1–1,5 страницы, большую часть работы занимает основная часть (80% текста).

Обязательным требованием к выполнению ДР является самостоятельность выпускника в сборе, систематизации и анализе фактического материала, формулировании выводов и рекомендаций.

ДР представляется руководителю в соответствии с календарным графиком и защищается в сроки, предусмотренные графиком выполнения ДР. Отрецензированная и сброшюрованная ДР подлежит защите. Открытая защита ДР осуществляется перед комиссией, которая определяет уровень овладения обучающимся общих и профессиональных компетенций по профессиональным модулям, соответствие работы предъявляемым к ней требованиям. Защита ДР проводится на открытом заседании государственной экзаменационной комиссии (ГЭК).

Выпускник, может быть, не допущен к защите ДР в следующих случаях:

- при наличии академической задолженности по промежуточным аттестациям в соответствии с учебным планом;

- при нарушении сроков закрепления и утверждения темы дипломной работы;

- при несоблюдении календарного графика подготовки ДР;

- в случае отрицательного отзыва руководителя на ДР.

Процедура защиты ДР.

Объявление темы работы и представление секретарем ГЭК обучающегося членам комиссии.

Доклад обучающегося (возможно с использованием наглядных материалов – компьютерной презентации).

Ответы выпускника на вопросы членов ГЭК и присутствующих; проведение дискуссии по содержанию работы.

Выступление руководителя с отзывом на работу обучающегося (в случае отсутствия руководителя на защите по уважительной причине отзыв должен быть заранее представлен в письменном виде секретарю ГЭК).

Заслушивание рецензии и ответы обучающегося на замечания рецензента.

Работа оценивается на «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» (Приложение Б).

Структура доклада и оформление иллюстрационного материала. Доклад к публичной защите работы следует написать и проанализировать с точки зрения полноты и краткости представления результатов, логичности построения, доступности восприятия на слух, возможности уложиться в определенное время**. Рекомендуемое время доклада 5 минут.**

Структура доклада: актуальность темы, цель и поставленные задачи, материалы и методы выполнения, основные результаты и их интерпретация, выводы, рекомендации, практическая и теоретическая значимость.

Иллюстрационный материал к защите может быть оформлен в виде электронной презентации, созданной при помощи программы Microsoft Power Point 97-2007, и служит для демонстрации ключевых моментов и основных результатов работы. Рекомендуемое количество слайдов 10-15. На них выносят основные графики, схемы, таблицы, фотографии и т.д. в соответствии с докладом. Обязательными элементами презентации являются слайды, содержащие титул и положения введения.

3.6. Порядок проведения ГИА для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья

3.6.1. Порядок проведения ГИА для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья регламентируется разделом VII Приказа Минобрнауки РФ от 08.11.2021 г. № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» и проводится с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких выпускников.

3.6.2. Для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья ГИА проводится образовательной организацией с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких выпускников (далее – индивидуальные особенности).

3.6.3. При проведении ГИА обеспечивается соблюдение следующих общих требований:

- проведение ГИА для выпускников с ограниченными возможностями здоровья, выпускников из числа детей-инвалидов и инвалидов в одной аудитории совместно с выпускниками, не имеющими ограниченных возможностей здоровья, если это не создает трудностей для выпускников при прохождении ГИА;

- присутствие в аудитории, центре проведения экзамена тьютора, ассистента, оказывающих выпускникам необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных

особенностей (занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, общаться с членами ГЭК, членами экспертной группы);

- пользование необходимыми выпускникам техническими средствами при прохождении ГИА с учетом их индивидуальных особенностей;

- обеспечение возможности беспрепятственного доступа выпускников в аудитории, туалетные и другие помещения, а также их пребывания в указанных помещениях (наличие пандусов, поручней, расширенных дверных проемов, лифтов, при отсутствии лифтов аудитория должна располагаться на первом этаже, наличие специальных кресел и других приспособлений).

3.6.4. Дополнительно при проведении ГИА обеспечивается соблюдение следующих требований в зависимости от категорий выпускников с ограниченными возможностями здоровья:

а) для слепых:

- задания для выполнения, а также инструкция о порядке ГИА, комплект оценочной документации, задания демонстрационного экзамена оформляются рельефно-точечным шрифтом по системе Брайля или в виде электронного документа, доступного с помощью компьютера со специализированным программным обеспечением для слепых, или зачитываются ассистентом;

- письменные задания выполняются на бумаге рельефно-точечным шрифтом по системе Брайля или на компьютере со специализированным программным обеспечением для слепых, или надиктовываются ассистенту;

- выпускникам для выполнения задания при необходимости предоставляется комплект письменных принадлежностей и бумага для письма рельефно-точечным шрифтом Брайля, компьютер со специализированным программным обеспечением для слепых;

б) для слабовидящих:

- обеспечивается индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс;

- выпускникам для выполнения задания при необходимости предоставляется увеличивающее устройство;

- задания для выполнения, а также инструкция о порядке проведения ГИА оформляются увеличенным шрифтом;

в) для глухих и слабослышащих, с тяжелыми нарушениями речи:

- обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;

- по их желанию государственный экзамен может проводиться в письменной форме;

г) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата (с тяжелыми нарушениями двигательных функций верхних конечностей или отсутствием верхних конечностей):

- письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением или надиктовываются ассистенту;

- по их желанию государственный экзамен может проводиться в устной форме;

д) также для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья и выпускников из числа детей-инвалидов и инвалидов создаются иные специальные условия проведения ГИА в соответствии с рекомендациями психолого-медико-педагогической комиссии (далее – ПМПК), справкой, подтверждающей факт установления инвалидности, выданной федеральным государственным учреждением медико-социальной экспертизы (далее – справка)

3.6.5. Выпускники или родители (законные представители) несовершеннолетних выпускников не позднее, чем за 3 месяца до начала ГИА, подают письменное заявление о необходимости создания для них специальных условий при проведении ГИА с приложением копии рекомендаций ПМПК, а дети-инвалиды, инвалиды – оригинала или заверенной копии справки, а также копии рекомендаций ПМПК при наличии.

3.7. Порядок подачи и рассмотрения аппеляций

3.7.1. По результатам государственной аттестации выпускник, участвовавший в ГИА, имеет право подать в апелляционную комиссию письменное апелляционное заявление о нарушении, по его мнению, установленного порядка проведения ГИА и (или) несогласии с ее результатами (далее – апелляция).

3.7.2. Апелляция подается лично выпускником или родителями (законными представителями) несовершеннолетнего выпускника в апелляционную комиссию Колледжа

Апелляция о нарушении Порядка подается непосредственно в день проведения ГИА, в том числе до выхода из центра проведения экзамена.

Апелляция о несогласии с результатами ГИА подается не позднее следующего рабочего дня после объявления результатов ГИА.

3.7.3. Апелляция рассматривается апелляционной комиссией не позднее трех рабочих дней с момента ее поступления.

3.7.4. Состав апелляционной комиссии утверждается образовательной организацией одновременно с утверждением состава ГЭК.

Апелляционная комиссия состоит из председателя апелляционной комиссии, не менее пяти членов апелляционной комиссии и секретаря апелляционной комиссии из числа педагогических работников образовательной организации, не входящих в данном учебном году в состав ГЭК. Председателем апелляционной комиссии может быть назначено лицо из числа руководителей или заместителей руководителей организаций, осуществляющих образовательную деятельность, соответствующую области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники, представителей организаций-партнеров или их объединений, включая экспертов Оператора, при условии, что направление деятельности данных представителей соответствует области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники, при условии, что такое лицо не входит в состав ГЭК.

3.7.5. Апелляция рассматривается на заседании апелляционной комиссии с участием не менее двух третей ее состава.

На заседание апелляционной комиссии приглашается председатель соответствующей ГЭК, а также главный эксперт при проведении ГИА в форме демонстрационного экзамена.

При проведении ГИА в форме демонстрационного экзамена по решению председателя апелляционной комиссии к участию в заседании комиссии могут быть также привлечены члены экспертной группы, технический эксперт.

По решению председателя апелляционной комиссии заседание апелляционной комиссии может пройти с применением средств видео, конференц-связи, а равно посредством предоставления письменных пояснений по поставленным апелляционной комиссией вопросам.

Выпускник, подавший апелляцию, имеет право присутствовать при рассмотрении апелляции.

С несовершеннолетним выпускником имеет право присутствовать один из родителей (законных представителей).

Указанные лица должны при себе иметь документы, удостоверяющие личность.

3.7.6. Рассмотрение апелляции не является пересдачей ГИА.

3.7.7. При рассмотрении апелляции о нарушении Порядка апелляционная комиссия устанавливает достоверность изложенных в ней сведений и выносит одно из следующих решений:

- об отклонении апелляции, если изложенные в ней сведения о нарушениях Порядка не подтвердились и (или) не повлияли на результат ГИА;

- об удовлетворении апелляции, если изложенные в ней сведения о допущенных нарушениях Порядка подтвердились и повлияли на результат ГИА.

В последнем случае результаты проведения ГИА подлежат аннулированию, в связи с чем протокол о рассмотрении апелляции не позднее следующего рабочего дня передается

в ГЭК для реализации решения апелляционной комиссии. Выпускнику предоставляется возможность пройти ГИА в дополнительные сроки, установленные образовательной организацией без отчисления такого выпускника из образовательной организации в срок не более четырех месяцев после подачи апелляции.

3.7.8. В случае рассмотрения апелляции о несогласии с результатами ГИА, полученными при прохождении демонстрационного экзамена, секретарь ГЭК не позднее следующего рабочего дня с момента поступления апелляции направляет в апелляционную комиссию протокол заседания ГЭК, протокол проведения демонстрационного экзамена, письменные ответы выпускника (при их наличии), результаты работ выпускника, подавшего апелляцию, видеозаписи хода проведения демонстрационного экзамена (при наличии).

В случае рассмотрения апелляции о несогласии с результатами ГИА, полученными при защите дипломного проекта (работы), секретарь ГЭК не позднее следующего рабочего дня с момента поступления апелляции направляет в апелляционную комиссию дипломный проект (работу), протокол заседания ГЭК.

В случае рассмотрения апелляции о несогласии с результатами ГИА, полученными при сдаче государственного экзамена, секретарь ГЭК не позднее следующего рабочего дня с момента поступления апелляции направляет в апелляционную комиссию протокол заседания ГЭК, письменные ответы выпускника (при их наличии).

3.7.9. В результате рассмотрения апелляции о несогласии с результатами ГИА апелляционная комиссия принимает решение об отклонении апелляции и сохранении результата ГИА либо об удовлетворении апелляции и выставлении иного результата ГИА. Решение апелляционной комиссии не позднее следующего рабочего дня передается в ГЭК. Решение апелляционной комиссии является основанием для аннулирования ранее выставленных результатов ГИА выпускника и выставления новых результатов в соответствии с мнением апелляционной комиссии.

3.7.10. Решение апелляционной комиссии принимается простым большинством голосов. При равном числе голосов голос председательствующего на заседании апелляционной комиссии является решающим.

Приложение А

Примерная тематика дипломных работ
по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

1. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление горячих блюд из мяса на примере_____.
2. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление горячих блюд из сельскохозяйственной птицы и дичи на примере _____.
3. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление горячих блюд из овощей и грибов на примере _____.
4. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление горячих блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря _____.
5. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление региональных горячих блюд из мяса на примере_____.
6. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление региональных горячих блюд из сельскохозяйственной птицы и дичи на примере _____.
7. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление региональных горячих блюд из овощей и грибов на примере _____.
8. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление горячих блюд на примере _____.
9. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление региональных горячих блюд на примере _____.
10. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление холодных блюд из мяса на примере _____.
11. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление холодных блюд и закусок из сыра, овощей, грибов и плодов на примере _____.
12. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление холодных блюд и закусок из сельскохозяйственной птицы и дичи на примере _____.
13. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление холодных блюд и закусок из мяса и мясных продуктов на примере _____.
14. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление холодных блюд и закусок из рыбы и нерыбных продуктов моря на примере _____.
15. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление холодных и теплых салатов на примере _____.
16. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление региональных холодных блюд и закусок из мяса домашних и диких животных на примере _____.
17. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление региональных холодных блюд и закусок из рыбы и нерыбных продуктов моря на примере _____.
18. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление региональных холодных блюд и закусок из сельскохозяйственной птицы и дичи на примере _____.
19. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление региональных холодных блюд и закусок из мяса и мясных продуктов на примере _____.
20. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление холодных сладких блюд, десертов, напитков на примере _____.
21. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление горячих сладких блюд, десертов, напитков на примере _____.
22. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление изделий из дрожжевого теста в детском кафе на 25 мест
23. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление изделий из дрожжевого теста в ресторане на 50 мест

24. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление изделий из бездрожжевого теста в ресторане на 50 мест
25. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление региональных изделий из бездрожжевого теста в кафе на 30 мест
26. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление мучных кондитерских изделий в ресторане на 75 мест
27. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление мучных кондитерских изделий в кафе молодежном на 30 мест
28. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление мучных кондитерских изделий в кафе на 40 мест
29. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложной горячей продукции в ресторане при гостинице на 200 мест
30. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложной холодной продукции в ресторане при гостинице на 150 мест
31. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложной горячей продукции в ресторане при гостинице на 200 мест
32. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление горячей кулинарной продукции в общедоступной столовой на 80 мест
33. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление холодных блюд и закусок в общедоступной столовой на 85 мест
34. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление первых блюд в общедоступной столовой на 75 мест
35. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление холодных блюд и закусок в общедоступной столовой на 70 мест
36. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление мучных кондитерских изделий в общедоступной столовой на 90 мест
37. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление горячих сладких блюд, десертов, напитков в общедоступной столовой на 68 мест
38. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление холодных сладких блюд, десертов, напитков в общедоступной столовой на 96 мест
39. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов из рыбы, мяса и сельскохозяйственной птицы в общедоступной столовой на 100 мест
40. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов из овощей, грибов в общедоступной столовой на 120 мест
41. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление горячих блюд из мяса на примере _____.с реализацией блюд по типу «шведский стол»
42. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление горячих блюд из сельскохозяйственной птицы и дичи на примере _____.с реализацией блюд по типу «шведский стол»
43. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление горячих блюд из овощей и грибов на примере _____.с реализацией блюд по типу «шведский стол»
44. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление горячих блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря на примере _____.с реализацией блюд по типу «шведский стол»
45. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление региональных горячих блюд из мяса на примере _____.с реализацией блюд по типу «шведский стол»
46. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление региональных горячих блюд из сельскохозяйственной птицы и дичи на примере _____.с реализацией блюд по типу «шведский стол»

47. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление региональных горячих блюд из овощей и грибов на примере _____.с реализацией блюд по типу «шведский стол»
48. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление горячих блюд на примере _____.с реализацией блюд по типу «шведский стол»
49. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление региональных горячих блюд на примере _____.с реализацией блюд по типу «шведский стол»
50. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление холодных блюд из мяса на примере _____.с реализацией блюд по типу «шведский стол»
51. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление холодных блюд и закусок из сыра, овощей, грибов и плодов на примере _____.с реализацией блюд по типу «шведский стол»
52. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление холодных блюд и закусок из сельскохозяйственной птицы и дичи на примере _____.с реализацией блюд по типу «шведский стол»
53. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление холодных блюд и закусок из мяса и мясных продуктов на примере _____.с реализацией блюд по типу «шведский стол»
54. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление холодных блюд и закусок из рыбы и нерыбных продуктов моря на примере _____.с реализацией блюд по типу «шведский стол»
55. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление холодных и теплых салатов на примере _____.с реализацией блюд по типу «шведский стол»
56. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление региональных холодных блюд и закусок из мяса домашних и диких животных на примере _____.с реализацией блюд по типу «шведский стол»
57. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление региональных холодных блюд и закусок из рыбы и нерыбных продуктов моря на примере _____.с реализацией блюд по типу «шведский стол»
58. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление региональных холодных блюд и закусок из сельскохозяйственной птицы и дичи на примере _____.с реализацией блюд по типу «шведский стол»
59. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление региональных холодных блюд и закусок из мяса и мясных продуктов на примере _____.
60. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление холодных сладких блюд, десертов, напитков на примере _____.
61. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление горячих сладких блюд, десертов, напитков на примере _____.
62. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление горячих блюд из мяса на примере_____.
63. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление горячих блюд из сельскохозяйственной птицы и дичи на примере _____.
64. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление горячих блюд из овощей и грибов на примере _____.
65. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление горячих сладких блюд, десертов, напитков на примере _____.
66. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление мучных кондитерских изделий в ресторане на 110 мест
67. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление мучных кондитерских изделий в кафе молодежном на 25 мест

68. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление мучных кондитерских изделий в кафе на 35 мест
69. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложной горячей продукции в ресторане при гостинице на 200 мест с реализацией блюд по типу «шведский стол»
70. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление сложной холодной продукции в ресторане при гостинице на 150 мест с реализацией блюд по типу «шведский стол»

Критерии оценки выпускной квалификационной (дипломной) работы

критерии	показатели			
	Оценки « 2 - 5»			
	«неудовлетворительно»	«удовлетворительно»	«хорошо»	«отлично»
Актуальность	Актуальность исследования специально автором не обосновывается. Сформулированы цель, задачи не точно и не полностью, (работа не зачтена – необходима доработка). Неясны цели и задачи работы (либо они есть, но абсолютно не согласуются с содержанием)	Актуальность либо вообще не сформулирована, сформулирована не в самых общих чертах – проблема не выявлена и, что самое главное, не аргументирована (не обоснована со ссылками на источники). Не четко сформулированы цель, задачи, предмет, объект исследования, методы, используемые в работе	Автор обосновывает актуальность направления исследования в целом, а не собственной темы. Сформулированы цель, задачи, предмет, объект исследования. Тема работы сформулирована более или менее точно (то есть отражает основные аспекты изучаемой темы)	Актуальность проблемы исследования обоснована анализом состояния действительности. Сформулированы цель, задачи, предмет, объект исследования, методы, используемые в работе
Логика работы	Содержание и тема работы плохо согласуются между собой	Содержание и тема работы не всегда согласуются между собой. Некоторые части работы не связаны с целью и задачами работы	Содержание, как целой работы, так и ее частей связано с темой работы, имеются небольшие отклонения. Логика изложения, в общем и целом, присутствует – одно положение вытекает из другого	Содержание, как целой работы, так и ее частей связано с темой работы. Тема сформулирована конкретно, отражает направленность работы. В каждой части (главе, параграфе) присутствует обоснование, почему эта часть рассматривается в рамках данной темы
Сроки	Работа сдана с опозданием (более 3-х дней задержки)	Работа сдана с опозданием (более 3-х дней задержки)	Работа сдана в срок (либо с опозданием в 2-3 дня)	Работа сдана с соблюдением всех сроков

Самостоятельность в работе	Большая часть работы списана из одного источника, либо заимствована из сети Интернет. Авторский текст почти отсутствует (или присутствует только авторский текст.) Научный руководитель не знает ничего о процессе написания студентом работы, студент отказывается показать черновики, конспекты	Самостоятельные выводы либо отсутствуют, либо присутствуют только формально. Автор недостаточно хорошо ориентируется в тематике, путается в изложении содержания. Слишком большие отрывки (более двух абзацев) переписаны из источников	После каждой главы, параграфа автор работы делает выводы. Выводы порой слишком расплывчаты, иногда не связаны с содержанием параграфа, главы Автор не всегда обоснованно и конкретно выражает свое мнение по поводу основных аспектов содержания работы	После каждой главы, параграфа автор работы делает самостоятельные выводы. Автор четко, обоснованно и конкретно выражает свое мнение по поводу основных аспектов содержания работы. Из разговора с автором руководитель делает вывод о том, что обучающийся достаточно свободно ориентируется в терминологии, используемой в ДР
Оформление работы	Много нарушений правил оформления и низкая культура ссылок	Представленная ДР имеет отклонения и не во всем соответствует предъявляемым требованиям	Есть некоторые недочеты в оформлении работы, в оформлении ссылок	Соблюдены все правила оформления работы
Литература	Автор совсем не ориентируется в тематике, не может назвать и кратко изложить содержание используемых книг. Изучено менее 5 источников	Изучено менее десяти источников. Автор слабо ориентируется в тематике, путается в содержании используемых книг	Изучено более десяти источников. Автор ориентируется в тематике, может перечислить и кратко изложить содержание используемых книг	Количество источников более 20. Все они использованы в работе. Обучающийся легко ориентируется в тематике, может перечислить и кратко изложить содержание используемых книг

Защита работы	Автор совсем не ориентируется в терминологии работы	Автор, в целом, владеет содержанием работы, но при этом затрудняется в ответах на вопросы членов ГАК. Допускает неточности и ошибки при толковании основных положений и результатов работы, не имеет собственной точки зрения на проблему исследования. Автор показал слабую ориентировку в тех понятиях, терминах, которые она (он) использует в своей работе. Защита, по мнению членов комиссии, прошла сбивчиво, неуверенно и нечетко	Автор достаточно уверенно владеет содержанием работы, в основном, отвечает на поставленные вопросы, но допускает незначительные неточности при ответах. Использует наглядный материал. Защита прошла, по мнению комиссии, хорошо (оценивается логика изложения, уместность использования наглядности, владение терминологией и др.)	Автор уверенно владеет содержанием работы, показывает свою точку зрения, опираясь на соответствующие теоретические положения, грамотно и содержательно отвечает на поставленные вопросы. Использует наглядный материал: презентации, схемы, таблицы и др. Защита прошла успешно с точки зрения комиссии (оценивается логика изложения, уместность использования наглядности, владение терминологией и др.)
Оценка работы	Оценка «2» ставится, если студент обнаруживает непонимание содержательных основ исследования и неумение применять полученные знания на практике, защиту строит не связно, допускает существенные ошибки, в теоретическом обосновании, которые не может исправить даже с помощью членов комиссии, практическая часть ДР не выполнена	Оценка «3» ставится, если студент на низком уровне владеет методологическим аппаратом исследования, допускает неточности при формулировке теоретических положений выпускной квалификационной работы, материал излагается не связно, практическая часть ДР выполнена некачественно	Оценка «4» ставится, если студент на достаточно высоком уровне овладел методологическим аппаратом исследования, осуществляет содержательный анализ теоретических источников, но допускает отдельные неточности в теоретическом обосновании или допущены отступления в практической части от законов композиционного решения	Оценка «5» ставится, если студент на высоком уровне владеет методологическим аппаратом исследования, осуществляет сравнительно-сопоставительный анализ разных теоретических подходов, практическая часть ДР выполнена качественно и на высоком уровне

ПРИЛОЖЕНИЕ 5

к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ВОСПИТАНИЯ

2026 г.

РАЗДЕЛ 1. ЦЕЛЕВОЙ

1.3 Целевые ориентиры воспитания

Вариативные целевые ориентиры результатов воспитания, отражающие специфику специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
Гражданское воспитание
– понимающий профессиональное значение отрасли, 43.02.15 Поварское и кондитерское дело для социально-экономического и научно-технологического развития страны
– осознанно проявляющий гражданскую активность в социальной и экономической жизни *Республики Крым и г. Евпатории, в частности.*
Патриотическое воспитание
– осознанно проявляющий неравнодушное отношение к выбранной профессиональной деятельности, постоянно совершенствуется, профессионально растет, прославляя свою специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
Духовно-нравственное воспитание
– обладающий сформированными представлениями о значении и ценности *специальности* 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, знающий и соблюдающий правила и нормы профессиональной этики
Эстетическое воспитание
– демонстрирующий знания эстетических правил и норм в профессиональной культуре *специальности* 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
– использующий возможности художественной и творческой деятельности в целях саморазвития и реализации творческих способностей, в том числе в профессиональной деятельности
Физическое воспитание, формирование культуры здоровья и эмоционального благополучия
– демонстрирующий физическую подготовленность и физическое развитие в соответствии с требованиями будущей профессиональной деятельности *специальности* 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
Профессионально-трудовое воспитание
– применяющий знания о нормах выбранной *специальности* 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, всех ее требований и выражающий готовность реально участвовать в профессиональной деятельности в соответствии с нормативно-ценностной системой
– готовый к освоению новых компетенций в профессиональной отрасли
– проявляющий способности к самосовершенствованию (самопознанию, самоконтролю, самооценке, саморазвитию, самообразованию, самоорганизации)
– Проявляющий уважение к труду, людям труда, ответственное потребление и бережное отношение к результатам своего труда и других людей, прошлых поколений.
Экологическое воспитание

– ответственно подходящий к рациональному потреблению энергии, воды и других природных ресурсов в жизни в рамках обучения и профессиональной деятельности
– понимающий основы экологической культуры в профессиональной деятельности, обеспечивающей ответственное отношение к окружающей социально-природной, производственной среде и здоровью
Ценности научного познания
– обладающий опытом участия в научных, научно-исследовательских проектах, мероприятиях, конкурсах в рамках профессиональной направленности *специальности* 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
– выражающий познавательные интересы, активность, любознательность и самостоятельность в познании, интерес и уважение к научным знаниям, науке
– Обладающий первоначальными представлениями о природных и социальных объектах как компонентах единого мира, многообразии объектов и явлений природы, о связи мира живой и неживой природы, о науке, научном знании, научной картине мира.
– проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности

РАЗДЕЛ 2. СОДЕРЖАТЕЛЬНЫЙ

Модуль «Образовательная деятельность»

использование воспитательных возможностей содержания учебных дисциплин и профессиональных модулей для формирования у обучающихся позитивного отношения к российским традиционным духовно-нравственным и социокультурным ценностям, подбор соответствующего тематического содержания, текстов для чтения, задач для решения, проблемных ситуаций для обсуждений и т. п., отвечающих содержанию и задачам воспитания;
привлечение внимания обучающихся к ценностному аспекту изучаемых на аудиторных занятиях объектов, явлений, событий и т. д., инициирование обсуждений, высказываний обучающихся своего мнения, выработки личностного отношения к изучаемым событиям, явлениям;
инициирование и поддержка исследовательской деятельности при изучении учебных дисциплин и профессиональных модулей в форме индивидуальных и групповых проектов, исследовательских работ воспитательной направленности;
реализация курсов, дополнительных факультативных занятий исторического просвещения, патриотической, гражданской, экологической, научно-познавательной, краеведческой, историко-культурной, туристско-краеведческой, спортивно-оздоровительной, художественно-эстетической, духовно-нравственной направленности, а также курсов, направленных на формирование готовности обучающихся к вступлению в брак и осознанному родительству;

Модуль «Кураторство»

инициирование и поддержка участия обучающихся в мероприятиях, конкурсах и проектах профессиональной направленности
организация социально-значимых проектов профессиональной направленности для личностного развития обучающихся, дающих возможности для самореализации в выбранной *специальности* 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
организацию и проведение регулярных родительских собраний, информирование родителей об академических успехах и проблемах обучающихся, их положении в студенческой группе, о жизни группы в целом; помощь родителям и иным членам семьи во взаимодействии с педагогическим коллективом и администрацией;

Модуль «Наставничество»

разработку программы наставничества;
мастер-классы, тренинги и практикумы от наставника в рамках сопровождения профессионального роста наставляемых, развития их профессиональных навыков и компетенций *специальности* 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

организация под руководством наставника социально-значимых проектов по *специальности* 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
содействие осознанному выбору оптимальной образовательной траектории, в том числе для обучающихся с особыми потребностями (детей с ОВЗ, одаренных, обучающихся, находящихся в трудной жизненной ситуации);

Модуль «Основные воспитательные мероприятия по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело»

мастер классы, проведение конкурсов профессионального мастерства, показы, выставки, открытые лекции и демонстрации, экскурсии, дни открытых дверей, квесты
встречи с известными представителями *специальности* 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
круглые столы, просветительские мероприятия с участием амбассадоров *специальности* 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Модуль «Организация предметно-пространственной среды»

организация музейно-выставочного пространства, содержащего экспозиции об истории и развитии *специальности* 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, выдающихся деятелей производственной сферы, имеющей отношение к *специальности* 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, соответствующих предметов-символов профессиональной сферы, информационных справочных материалов о предприятиях профессиональной сферы, являющихся предметом гордости отечественной науки и технологий, имеющих отношение к *специальности* 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
размещение, поддержание, обновление на территории ПОО выставочных объектов, ассоциирующихся со *специальности* 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Модуль «Взаимодействие с родителями (законными представителями)»

профессиональные встречи, диалоги с приглашением родителей (законных представителей), работающих по профессии /специальности, чествование трудовых династий *специальности* 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
совместные мероприятия, посвященные Дню *специальности* 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Модуль «Профилактика и безопасность»

реализация элементов, программы профилактической направленности, реализуемые в ПОО и в социокультурном окружении в рамках просветительской деятельности по *специальности* 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
организация мероприятий по безопасности в цифровой среде, связанных с *специальности* 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

поддержка инициатив обучающихся в сфере укрепления безопасности жизнедеятельности в ПОО, в том числе в рамках освоения образовательных программ *специальности* 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Модуль «Социальное партнёрство и участие работодателей»

организация взаимодействия с представителями сферы деятельности, ознакомительных и познавательных экскурсий с целью погружения в *специальности* 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
организация и проведение на базе организаций-партнёров мероприятий, посвященных *специальности* 43.02.15 Поварское и кондитерское дело: презентации, лекции, акции
реализация социальных проектов по *специальности* 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, разрабатываемых и реализуемых совместно обучающимися, педагогами с организациями-партнёрами

Модуль «Профессиональное развитие, адаптация и трудоустройство»

организация конкурса профессионального мастерства, приуроченного к Дню *специальности* 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
участие в региональных, всероссийских и международных профессиональных проектах по *специальности* 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
проведение конкурса «Профессиональный студент» или «Профессиональная команда» по итогам профессиональных практик
организация участия волонтеров в мероприятиях социальных и производственных партнеров по *специальности* 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
организация клубов профессиональной направленности «Амбассадоры *специальности* 43.02.15 Поварское и кондитерское дело»
проведение практико-ориентированных мероприятий

РАЗДЕЛ 3. ОРГАНИЗАЦИОННЫЙ

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
разделение функционала, связанного с планированием, организацией, обеспечением, реализацией воспитательной деятельности осуществляется на основании локальных нормативно-правовых документов образовательной организации
привлечение организаций профессиональной направленности с целью реализации воспитательной деятельности в рамках освоения образовательной программы по *специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело осуществляется на основе соглашений о партнёрстве и сотрудничестве.*

3.2. Нормативно-методическое обеспечение

приказ о проведении родительского собрания
положение о кураторе
программа «Психологическое сопровождение адаптации первокурсников»
программа «Психологическое сопровождение личностного и профессионального становления студента»
приказы руководителя: об утверждении программы и положения о наставничестве, о назначении ответственного за организацию наставнической деятельности и контроль в ПОО, об утверждении наставников и наставляемых, об утверждении плана мероприятий наставнической деятельности и дорожной карты внедрения программы наставничества

Ведение договорных отношений, сетевая форма организации образовательного процесса, сотрудничество с социальными партнерами (при наличии)

договоры о сотрудничестве с социальными партнерами и работодателями
сетевая форма организации образовательного процесса (при наличии) и активное взаимодействие с профильными предприятиями, организациями и институтами, с целью обеспечения полного и практически-ориентированного образования

3.3. Система поощрения профессиональной успешности и проявлений активной жизненной позиции обучающихся

Основания для поощрения профессиональной успешности и проявлений активной жизненной позиции обучающихся по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело – рейтинги, портфолио и пр. (при наличии)

наличие профессионального портфолио - способ документирования достижений, профессионального роста и активной жизненной позиции обучающегося
участие и результативность в конкурсах и мероприятиях профессиональной направленности, связанных с *специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело*

рекомендации к поощрению от наставника, социальных и производственных партнеров
реализация просветительской деятельности в рамках освоения образовательных программ по *специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело*
успешное освоение образовательных программ по *специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело*

Формы поощрения: объявления благодарности, помещение на доску почета, награждение грамотой, памятным подарком, материальное стимулирование

сертификаты, дипломы, грамоты, стипендии или призы, поощрительные письма, фотовыставки изделий, работ, публичное признание заслуг, публикации в СМИ, интервью, персональная выставка работ, направление на дополнительные образовательные программы, стажировки и др.

3.4. Анализ воспитательного процесса

Анализ воспитательного процесса по профессии\специальности может осуществляться в рамках единого мониторинга в профессиональной образовательной организации.

анализ профессионально-трудового воспитания, ориентированного на практическую подготовку обучающегося и условий развивающей образовательной среды, способствующей профессиональному и личностному росту обучающихся в рамках освоения образовательной программы *по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело*

3.5. Права обучающихся

3.5.1 Права участников СВО (Приказ № 274)

В раздел «Права обучающихся» внесены изменения: «Граждане из числа участников СВО (включая мобилизованных, добровольцев, сотрудников правоохранительных органов, ополченцев Донбасса), уже имеющие диплом о среднем профессиональном образовании, имеют право на повторное (второе) бесплатное получение среднего профессионального образования по другой специальности за счет бюджетных средств в порядке, установленном для получающих образование впервые (п. 22(1) Изменений к Приказу № 274)» .

3.5.2. Первоочередное зачисление (Приказ № 277)

В раздел «Правила приема» внесены изменения: «Лица, подавшие заявку на заключение договора о целевом обучении (включая участников СВО и членов их семей), имеют право на зачисление в образовательную организацию в первоочередном порядке вне зависимости от результатов освоения ими образовательной программы (п. 44 Изменений к Приказу № 277)»

Календарный план воспитательной работы
по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

№	Формы, виды и содержание деятельности	Курсы, группы	Сроки	Ответственные
	1. Образовательная деятельность			
1.	Уроки литературы, приуроченные к юбилеям российских писателей и поэтов	1 – 3 курсы	в течение года	преподаватели русского языка и литературы
2.	Тематические кинопоказы, приуроченные к памятным датам и государственным праздникам РФ, в рамках проекта Российского общества «Знание»	1 – 3 курсы	в течение года	советник директора по воспитанию, кураторы
3.	Использование учебных материалов (образовательного контента, художественных фильмов и проч.), способствующих повышению статуса и престижа специальности «Поварское и кондитерское дело», прославляющих трудовые достижения, повествующих о семейных трудовых династиях	1 – 3 курсы	ежемесячно	советник директора по воспитанию, кураторы
4.	Организация и проведение научно-практических конференций, круглых столов и семинаров, нацеленных на обсуждение актуальных вопросов и вызовов в специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело	1 – 3 курсы	ежемесячно	заместитель директора по УВР, преподаватели МДК
5.	Регулярный мониторинг и оценка качества образовательного процесса с учетом обратной связи от обучающихся, для непрерывного улучшения качества обучения	1 – 3 курсы	ежемесячно	кураторы
6.	Организация и проведение экскурсий по программе Пушкинская карта	1 – 3 курсы	раз в семестр	заместитель директора по УВР, кураторы
7.	«Введение в профессию». Входное тестирование	1 курс	сентябрь	кураторы, педагоги-предметники
8.	Информационный час, посвящённый Дню солидарности в борьбе с терроризмом	1 – 3 курсы	03.09.2026	советник директора по воспитанию, кураторы

9.	Викторина «Знания границ не знают», посвящённая Международному дню распространения грамотности	1 – 3 курсы	06.09.2026	советник директора по воспитанию, преподаватели русского языка и литературы
10.	Всероссийский открытый урок ОБЖ, приуроченный ко Дню гражданской обороны	1 – 3 курсы	04.10.2026	педагог-организатор, преподаватели ОБЖ и БЖ
11.	Всемирный день стандартов, кинолекторий в рамках проекта Российского общества «Знание». Тематическая викторина	1 – 3 курсы	14.10.2026	Заместитель директора по УВР, преподаватели МДК
12.	Воспитательное мероприятие «День отца»	1 – 3 курсы	15.10.2026	советник директора по воспитанию, педагог-организатор
13.	Международный день повара. Творческий конкурс «Кухня мечты»	1 – 3 курсы	18.10.2026	Заместитель директора по УВР, преподаватели МДК
14.	Тематические уроки «Я гражданин своей страны» (о государственном устройстве и символике России), посвященные Дню народного единства (4 ноября	1 – 3 курсы	28.10 - 01.11.2026	кураторы
15.	Час истории «День начала Нюрнбергского процесса»	1 – 3 курсы	20.11.2026	кураторы, преподаватели истории
16.	Патриотический час «День Государственного герба Российской Федерации»	1 – 3 курсы	29.11.2026	советник директора по воспитательной работе, преподаватели истории и обществознания
17.	Урок мужества, посвящённый контрнаступлению советских войск в битве под Москвой	1 – 3 курсы	05.12.2026	кураторы, преподаватели истории
18.	Кинолекторий «Гордимся славою Героев», посвящённый Дню Героев Отечества в рамках проекта Российского общества «Знание»	1 – 3 курсы	12.12.2026	советник директора по воспитанию, зав.библиотекой
19.	Правовая игра «Имею право и обязан», посвящённая Дню Конституции Российской Федерации	1 – 3 курсы	09.12.2026	советник директора по воспитанию, преподаватели правоведения

20.	«О сколько нам открытий чудных…» - День Ньютона	1 – 3 курсы	23.12.2026	советник директора по воспитанию, преподаватели химии, физики и биологии
21.	Уроки мужества «Блокадный Ленинград»	1 – 3 курсы	27.01.2027	советник директора по воспитательной работе, преподаватели истории и обществознания
22.	Час истории «Ты в памяти и в сердце, Сталинград!», посвящённый 82-летию Победы в Сталинградской битве	1 – 3 курсы	02.02.2027	советник директора по воспитательной работе, преподаватели истории и обществознания
23.	Кинолекторий «9 рота», посвящённый Дню памяти о россиянах, исполнявших служебный долг за пределами Отечества	1 – 3 курсы	03.02.2027	советник директора по воспитательной работе, педагог-организатор
24.	День Российской науки. Тематическая выставка. Кинолекторий в рамках проекта Российского общества «Знание»	1 – 3 курсы	08.02.2027	Заместитель директора по УВР, преподаватели естественнонаучных дисциплин
25.	Викторина «Язык – живая душа народа», посвящённая Международному дню родного языка	1 – 3 курсы	21.02.2027	советник директора по воспитательной работе, преподаватели русского языка и литературы
26.	Час истории «11 лет со Дня воссоединения Крыма с Россией».	1 – 3 курсы	18.03.2027	советник директора по воспитательной работе, педагог-организатор
27.	Интерактивная викторина, посвященная Международному дню театра в рамках Всероссийской недели музыки для детей и юношества	1 – 3 курсы	27.03.2027	советник директора по воспитательной работе, педагог ДО
28.	Открытый урок «Час Земли», посвящённый Дню космонавтики.	1 – 3 курсы	12.04.27 - 22.04.27	советник директора по воспитательной работе, преподаватели физики

29.	День единых действий в память о геноциде советского народа нацистами и их пособниками в годы Великой Отечественной войны. Кинолекторий «Война за ценности и смыслы» в рамках проекта Российского общества «Знание»	1 – 3 курсы	19.04.2027	советник директора по воспитательной работе, преподаватели истории и обществознания
30.	День пожарной охраны. Тематический урок ОБЖ	1 – 3 курсы	30.04.2027	советник директора по воспитательной работе, преподаватели ОБЖ и БЖ
31.	Международный исторический диктант «Диктант Победы»	1 – 3 курсы	Май 2027	советник директора по воспитательной работе, преподаватели истории и обществознания
32.	День кондитера	1-3 курсы	06.05.2027	Заместитель директора по УВР, преподаватели МДК
33.	Открытый урок «День славянской письменности»	1 – 3 курсы	24.05.2027	преподаватели русского языка и литературы
34.	День химика. Викторина. Тематическая выставка.	1 – 3 курсы	24.05.2027	Заместитель директора по УВР, преподаватели химии
35.	День русского языка (информационная минутка на уроке русского языка)	1 – 3 курсы	06.06.2027	советник директора по воспитательной работе, преподаватели русского языка и литературы
36.	Информационно – познавательная беседа «Я гражданин своей страны», приуроченная ко Дню России	1 – 3 курсы	11.06.2027	Педагог-организатор, преподаватели обществознания
37.	День памяти и скорби - день начала Великой Отечественной войны. Беседы, классные часы в группах	1 – 3 курсы	22.06.2027	советник директора по воспитательной работе, преподаватели истории, кураторы
	2. Кураторство			
1.	Цикл внеурочных мероприятий "Разговоры о важном"	1 – 3 курсы	сентябрь - май, еженед.	кураторы групп
2.	Курс занятий «Россия – мои горизонты»	1 – 3 курсы	сентябрь - май, еженед.	кураторы групп

3.	Тематический классный час «История колледжа. Устав. Правила внутреннего распорядка". Инструктажи по ТБ.	1 – 3 курсы	сентябрь	кураторы групп
4.	Мониторинг состояния здоровья обучающихся и уровня физического развития. Входное тестирование. Анализ состояния здоровья обучающихся	1 – 3 курсы	сентябрь	кураторы групп, медицинская сестра
5.	Изучение коллектива группы. Анкетирование обучающихся: «Мои интересы», «Моя семья», «ЗОЖ» и др	1 – 3 курсы	сентябрь-октябрь	кураторы групп
6.	Собрания в учебных группах «Я – студент СПО», «Выбираем актив».	1- 4 курсы	сентябрь	кураторы групп
7.	Проведение классных часов, участие в Днях единых действий	1- 4 курсы	в течение года	кураторы групп
8.	Проведение инструктажей с обучающимися по ТБ, ПДД	1- 4 курсы	по необходимости	кураторы групп
9.	Консультации с преподавателями- предметниками (соблюдение единых требований в воспитании, предупреждение и разрешение конфликтов)	1- 4 курсы	в течение года	кураторы групп
10.	Работа с родителями	1- 4 курсы	в течение года	кураторы групп
11.	Мониторинг социальных сетей	1- 4 курсы	в течение года	кураторы групп
12.	Экскурсии, выездные мероприятия	1- 4 курсы	в течение года	кураторы групп
13.	Контроль выполнения Правил внутреннего распорядка	1- 4 курсы	в течение года	кураторы групп
14.	Организация внеурочной занятости обучающихся	1- 4 курсы	в течение года	кураторы групп
15.	Контроль посещаемости и успеваемости	1- 4 курсы	в течение года	кураторы групп
	3. Наставничество			
16.	Формирование базы наставников и наставляемых		по запросу	куратор программы наставничества

17.	Разработка программы наставничества по специальности		август 2026	куратор программы наставничества
18.	Тренинг «Мы команда»	1 – 3 курсы	в течение года	педагог-психолог
19.	Мониторинг, оценка результатов	1 – 3 курсы	в течение года	куратор программы наставничества
20.	Построение профессиональной траектории по специальности «Поварское и кондитерское дело». Деловая игра по программе «Конструктор карьеры». Встреча с амбассадорами	1 – 3 курсы	октябрь 2026	куратор программы наставничества, амбассадоры
21.	Содействие осознанному выбору оптимальной образовательной траектории, в том числе для обучающихся с особыми потребностями (детей с ОВЗ, одаренных, обучающихся, находящихся в трудной жизненной ситуации)	1 – 3 курсы	в течение года	куратор программы наставничества
22.	Оказание психологической и профессиональной поддержки наставляемому в реализации им индивидуального маршрута и в жизненном самоопределении	1 – 3 курсы	в течение года	куратор программы наставничества
23.	Проведение персонализированных консультаций и индивидуального сопровождения, наставляемых в рамках профессионального развития и решения возникающих проблем и задач	1 – 3 курсы	в течение года	куратор программы наставничества
24.	Разработка и реализация индивидуальных планов развития, нацеленных на удовлетворение специфических потребностей и интересов каждого наставляемого	1 – 3 курсы	в течение года	куратор программы наставничества
25.	Предоставление наставляемым доступа к ресурсам и инструментам, необходимым для профессионального развития, включая специализированные книги, программное обеспечение и т. д.	1 – 3 курсы	в течение года	куратор программы наставничества
26.	Организация совместных исследований и научно-практических работ с наставляемыми, поддерживая и развивая их научный интерес и исследовательские навыки	1 – 3 курсы	в течение года	куратор программы наставничества
27.	Участие наставляемых в региональных, национальных и международных конференциях, выставках и конкурсах, связанных с их специальностью	1 – 3 курсы	в течение года	куратор программы наставничества
28.	Взаимодействие с родителями или законными представителями наставляемых (для младших и несовершеннолетних студентов), чтобы обеспечить координацию и поддержку в домашней среде	1 – 3 курсы	в течение года	куратор программы наставничества

29.	День наставника специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело «Мастерская наставника»	1 – 3 курсы	Январь 2027	куратор программы наставничества
30.	«Мой путь – повар-кондитер». Конкурс эссе по ПМ.02	1 – 3 курсы	Январь 2027	куратор программы наставничества, преподаватели МДК
31.	«Лучший по специальности «Поварское и кондитерское дело». Конкурс	1 – 3 курсы	в течение года	куратор программы наставничества, заместители директора по УВР и УПР
32.	«Наставник – мое призвание». Мастер-классы амбассадоров на предприятии и в колледже для обучающихся младших курсов	1 – 3 курсы	в течение года	куратор программы наставничества, амбассадоры
33.	Участие в оценке и анализе достижений и прогресса наставляемых, в том числе через регулярные отчеты, встречи и обратную связь	1 – 3 курсы	в течение года	куратор программы наставничества, амбассадоры
34.	Организация совместных исследований и научно-практических работ с наставляемыми, поддерживая и развивая их научный интерес и исследовательские навыки	1 – 3 курсы	в течение года	куратор программы наставничества, амбассадоры
	4. Основные воспитательные мероприятия			
1.	Торжественная линейка. Концертные номера	1 – 3 курсы	02.09.2026	советник директора по воспитанию, педагог-организатор, педагог ДО, заместитель директора по УВР
2.	Торжественная церемония поднятия Государственного флага Российской Федерации	1 – 3 курсы	каждый понедельник	советник по воспитанию, педагог-организатор
3.	«Мы ищем таланты!». Входной опрос внеурочной занятости, способности и увлечения обучающихся	1 – 3 курсы	сентябрь	советник директора по воспитанию, педагог-организатор, педагог ДО,
4.	День солидарности в борьбе с терроризмом	1 – 3 курсы	03.09.2026	советник директора по воспитанию, преподаватели ОБЖ и БЖ
5.	Всероссийский урок Мира	1 – 3 курсы	06.09.2026	советник директора по воспитанию

6.	Международный день туризма	1 – 3 курсы	27.09.2026	советник директора по воспитанию, преподаватели МДК, преподаватели физ.культуры
7.	Всероссийский открытый урок ОБЖ (урок подготовки к действиям в условиях различного рода чрезвычайных ситуаций)	1 – 3 курсы	сентябрь	советник директора по воспитанию, преподаватели ОБЖ и БЖ
8.	Участие в Национальной премии «Студент года». Региональный этап	1 – 3 курсы	сентябрь	кураторы, советник директора по воспитанию
9.	День пожилого человека. Посещение ветеранов.	1 – 3 курсы	01.10.2026	Советник директора по воспитанию, наставник отряда волонтёров
10.	Тематическая выставка ко Дню учителя	1 – 3 курсы	04.10.2026	советник директора по воспитанию, кураторы, педагоги ДО
11.	«От всей души!». Концертная программа, посвященная Дню Профтехобразования	1 – 3 курсы	02.10.2026	советник директора по воспитанию, педагоги ДО, заместитель директора по УВР
12.	Посвящение в студенты первокурсников	1 – 3 курсы	октябрь 2026	кураторы групп, педагог-организатор
13.	Большой этнографический диктант	1 – 3 курсы	03.11.2026	кураторы групп, педагог-организатор
14.	4 ноября — День народного единства	1 – 3 курсы	04.11.2026	советник директора по воспитанию, педагог-организатор
15.	День призывника. Тематические мероприятия.	1,2 курсы	15.11.2026	Педагог-организатор, преподаватели ОБЖ и БЖ
16.	Международный день толерантности. Тематические уроки. Игра «Будем знакомы»	1,2 курсы	17.11.2026	Преподаватели, кураторы групп, педагог-психолог
17.	День правовых знаний. Тематические мероприятия.	1 – 3 курсы	20.11.2026	советник директора по воспитанию, преподаватели правоведения

18.	День матери. Тематические мероприятия.	1 – 3 курсы	29.11.2026	советник директора по воспитанию
19.	Международный день компьютерной безопасности. Тематические мероприятия.	1 – 3 курсы	30.11.2026	советник директора по воспитанию, преподаватели информатики и ИКТ
20.	День Героев Отечества. Тематические мероприятия.	1 – 3 курсы	09.12.2026	советник директора по воспитанию, преподаватели истории и обществознания
21.	День Конституции Российской Федерации. Викторина, выставка стенгазет	1 – 3 курсы	12.12.2026	кураторы групп, педагог-организатор
22.	Большой праздничный концерт к Новому году.	1 – 3 курсы	26.12.2026	советник директора по воспитанию, педагоги ДО, заместитель директора по УВР
23.	День студенческого самоуправления	1 – 3 курсы	25.01.2027	кураторы групп, педагог-организатор
24.	Конференция «Никто не забыт, ничто не забыто» ко Дню полного освобождения блокады Ленинграда	1 – 3 курсы	26.01.2027	советник директора по воспитанию, преподаватели истории и обществознания
25.	День воинской славы России	1 – 3 курсы	февраль 2027	советник директора по воспитанию, преподаватели ОБЖ и БЖ
26.	Широкая Масленица	1 – 3 курсы	февраль 2027	советник директора по воспитанию
27.	Научно-практическая конференция исследовательских проектов	1 – 3 курсы	08.02.2027	Заместитель директора по УВР, педагог-организатор, преподаватели МДК
28.	Международный женский день. Концерт	март	06.03.2027	советник директора по воспитанию, педагоги ДО, заместитель директора по УВР
29.	День воссоединения Крыма с Россией. Тематические мероприятия	март	17.03.2027	советник директора по воспитанию, педагоги ДО, заместитель директора по УВР

30.	Конкурс юморесок	1 – 3 курсы	01.04.2027	кураторы групп, педагог-организатор
31.	Всемирный день здоровья. Круглый стол «Здоровым быть здорово!» Беседы и лекции о гигиене. Студенческие игры.	1 – 3 курсы	07.04.2027	руководитель ССК, кураторы групп
32.	Неделя науки. День космонавтики. Гагаринский урок «Космос — это мы»	1 – 3 курсыы	12.04.2027	советник директора по воспитанию, преподаватели физики и математики
33.	Фестиваль профессий: «Конструктор малого бизнеса. Построй своё кафе»	2-4 курсы	апрель 2027	советник директора по воспитанию, заместитель директора по УВР, преподаватели МДК
34.	Проведение учебных 5-дневных сборов. Ведение воинского учета	1 – 3 курсы	май 2027	педагог-организатор БЖ
35.	Праздник весны и труда	1 – 3 курсы	30.04.2027	советник директора по воспитанию, педагоги ДО
36.	Торжественные мероприятия, посвященные Великой Победе: уроки мужества, концертная программа, кинолекторий, участие в городских проектах и мероприятиях, конкурсах, выставках и др. участие в торжественной церемонии возложения цветов	1 – 3 курсы	28.04 – 08.05.2027	советник директора по воспитанию, педагоги ДО, заместитель директора по УВР
37.	Круглый стол «Семья и семейные ценности», приуроченные к Международному Дню семьи	1,2 курсы	15.05.2027	социальный педагог, педагог-психолог
38.	День славянской письменности и культуры	1,2 курсы	27.05.2027	советник директора по воспитанию, преподаватели русского языка и литературы
39.	Военно-спортивная игра «Зарница», приуроченная ко Дню защиты детей.	1,2 курсы	01.06.2027	педагог-организатор ОБЖ, руководитель ССК
40.	Международный день защиты детей	1,2 курсы	30.05.2027	советник директора по воспитанию
41.	День молодежи	1 – 3 курсы	12.06.2027	советник директора по воспитанию

42.	Торжественная церемония вручения дипломов «Выпуск-2026»	4 курс	30.06.2027	советники директора по воспитанию, преподаватели, кураторы
43.	Фотоконкурсы, конкурсы, ЕДОД и другие массовые мероприятия	1 – 3 курсы	в течение года	советники директора по воспитанию, педагоги-организаторы, специалисты, кураторы групп
	5. Организация предметно-пространственной среды			
1.	Оформление стендов	1 – 3 курсы	в течение года	Педагог-организатор
2.	Выпуск стенгазет	1 – 3 курсы	в течение года	кураторы групп
3.	Организация музея колледжа	1 – 3 курсы	в течение года	преподаватели МДК
4.	Организация тематических выставок, в том числе книжных	1 – 3 курсы	в течение года	педагог-организатор, библиотекарь
5.	Создание тематических уголков и зон для самостоятельного изучения предметов, которые включают интерактивные модули, мультимедийные презентации и практические задания, связанные со специальностью «Поварское и кондитерское дело»	1 – 3 курсы	в течение года	педагог-организатор, преподаватели МДК
	6. Взаимодействие с родителями (законными представителями)			
1.	Проведение родительских собраний	родители	в течение года	администрация, кураторы групп
2.	Информационные семинары с родителями в области развития и воспитания детей	родители	ноябрь	социальные педагоги педагог-психолог
3.	Тематические родительские собрания, направленные на формирование правовой культуры родителей, предупреждения безнадзорности и правонарушений среди несовершеннолетних.	родители	декабрь	социальные педагоги педагог-психолог

4.	Организация проведения разъяснительных профилактических мероприятий с родителями	родители	в течение года	социальные педагоги
5.	Индивидуальные беседы и консультации	родители	в течение года	социальные педагоги педагог-психолог
6.	Составление социального паспорта групп	все курсы	сентябрь	кураторы групп
7.	Сопровождение чатов с родителями обучающихся в мессенджерах и социальных сетях	все курсы	В течение года	кураторы групп
8.	Работа в студенческом совете колледжа и ЦМИ	актив	В течение года	члены Совета
	7. Самоуправление			
9.	Собрание студенческого совета	студсовет	в течение года	советник директора по воспитанию, педагоги-организаторы, кураторы групп
10.	Выборы новых старост. Формирование студенческого совета и представителей ЦМИ.	студсовет	сентябрь	советник директора по воспитанию
11.	Организация работы Движения первых	студсовет	в течение года	советник директора по воспитанию
12.	Участие в конкурсе «УС-пешная молодежь – 03»	студсовет	в течение года	советник директора по воспитанию
13.	Участие в конкурсе «Большая перемена»	студсовет	в течение года	советник директора по воспитанию
14.	Проведение традиционных праздников, акций и коллективных дел в колледже	студсовет	в течение года	советник директора по воспитанию, педагоги-организаторы, кураторы групп
15.	Организация работы медиа-службы	студсовет	в течение года	советник директора по воспитанию
16.	Организация и проведение «Дней здоровья». Коннект-встреча студенческой молодёжи «Здоровое поколение»	студсовет	апрель	советник директора по воспитанию педагоги-организаторы кураторы групп
17.	Проведение встречи директора колледжа с активом студенческого совета и лучшими студентами	студсовет	январь	советник директора по воспитанию

18.	Выездные образовательные программы, участие в конкурсах	студсовет	в течение года	советник директора по воспитанию, педагоги-организаторы, кураторы групп
19.	Участие в конференциях, семинарах, деловых играх, акциях.	студсовет	в течение года	советник директора по воспитанию, педагоги-организаторы, кураторы групп
20.	День российского студенчества. День самоуправления.	студсовет	25.01.2027	преподаватели, кураторы групп
21.	Участие в работе студенческого совета колледжа	студсовет	в течение года	члены Совета
22.	Итоги работы студенческого совета и планирование на новый учебный год	студсовет	июнь	советник директора по воспитанию
	8. Профилактика и безопасность			
1.	Реализация Комплексного плана по профилактике негативных явлений (по отдельному плану)	1 – 3 курсы	в течение года	Зам. директора по УВР, социальные педагоги, педагог-психолог, кураторы
2.	Организация работы Совета по профилактике правонарушений колледжа	1 – 3 курсы	в течение года	члены Совета
3.	Проведение социально-психологического тестирования студентов	1 – 3 курсы	в течение года	социальные педагоги, педагог-психолог, кураторы
4.	Индивидуальные профилактические беседы с несовершеннолетними, требующими особого педагогического внимания, в том числе с несовершеннолетними, находящимися в СОП, ТЖС	1 – 3 курсы	в течение года	социальные педагоги, педагог-психолог, кураторы
5.	Вовлечение обучающихся, находящихся в социально-опасном положении в мероприятия, проводимые в образовательной организации	1 – 3 курсы	в течение года	социальные педагоги, педагог-психолог, кураторы
6.	Неделя профилактики экстремизма и терроризма «Когда чужая боль становится своей...» (памяти жертв Беслана)	1 – 3 курсы	02.09.26 - 08.09.26	социальные педагоги, педагог-психолог, кураторы, советник директора по воспитанию, педагог-организатор

7.	Неделя безопасности. Уроки безопасности: «Безопасность в обществе», в ОУ; «Безопасность при занятиях физической культурой и спортом»; «Подготовка к действиям в ЧС»	1 – 3 курсы	04.09.26-08.09.26	преподаватели физкультуры, ОБЖ, БЖ
8.	Неделя профилактики употребления алкоголя и табакокурения «Будущее в моих руках! »	1 – 3 курсы	09.10.26-15.10.26	социальные педагоги, педагог-психолог, кураторы, советник директора по воспитанию, педагог-организатор
9.	Неделя профилактики экстремизма и терроризма «Единство в многообразии»,	1 – 3 курсы	13.11.26-20.11.26	социальные педагоги, педагог-психолог,
10.	Неделя правовых знаний «Имею право и обязан», приуроченная к Всероссийскому дню правовой помощи детям (20 ноября)	1 – 3 курсы	20.11.26-25.11.26	социальные педагоги, педагог-психолог, кураторы, советник директора по воспитанию, педагог-организатор
11.	Неделя профилактики ментального здоровья «Неделя психологии»	1 – 3 курсы	Ноябрь 2026	педагог-психолог, кураторы, советник директора по воспитанию, педагог-организатор
12.	Неделя профилактики ВИЧ и пропаганды нравственных и семейных ценностей «Здоровая семья»	1 – 3 курсы	27.11.26-04.12.26	социальные педагоги, педагог-психолог, кураторы, советник директора по воспитанию, педагог-организатор
13.	Неделя профилактики «Равноправие» Приурочена к Дню конституции РФ 12 декабря	1 – 3 курсы	11.12.25-15.12.25	социальные педагоги, педагог-психолог, кураторы, советник директора по воспитанию, педагог-организатор
14.	Неделя профилактики интернет-зависимости «OFFLINE» Приурочена к Международному дню без Интернета –	1 – 3 курсы	22.01.27-29.01.27	социальные педагоги, педагог-психолог, кураторы, советник директора по воспитанию, педагог-организатор
15.	Неделя профилактики употребления психоактивных веществ «Независимое детство» Приурочена к Международному дню борьбы с наркоманией 1 марта	1 – 3 курсы	26.02.27 - 04.03.27	социальные педагоги, педагог-психолог, кураторы,

16.	Неделя здоровья «Здоровье для всех! » Приурочена к Всемирному дню здоровья 7 апреля	1 – 3 курсы	01.04.27-08.04.27	социальные педагоги, педагог-психолог, кураторы, советник директора по воспитанию, педагог-организатор
17.	Неделя профилактики ментального здоровья «Неделя психологии»	1 – 3 курсы	15.04.27-22.04.27	педагог-психолог, кураторы, советник директора по воспитанию, педагог-организатор
	9. Социальное партнёрство и участие работодателей			
1.	«Связь времен, связь поколений» Встреча с выпускниками специальности Гостиничный сервис			
2.	Участие работодателей в разработке рабочей учебно-программной документации	работодатели	в течение года	Заместители директора
3.	Участие работодателей в государственной итоговой аттестации выпускников	работодатели	в течение года	Заместители директора
4.	Развитие сотрудничества с центром «Моя карьера»		в течение года	ответственный за профориентацию
5.	Организация практической подготовки на базе работодателя	работодатели	в течение года	педагоги-организаторы, мастера п/о
6.	Проведение совместных мероприятий: организация и проведение на базе организаций-партнёров мероприятий, посвященных профессии /специальности: презентации, лекции, акции, экскурсии, «День без турникета» и т.д.	работодатели 1-4 курс	в течение года	педагоги-организаторы, мастера п/о
7.	Реализация социальных проектов, разрабатываемых и реализуемых обучающимися и педагогами совместно с организациями-партнёрами	работодатели 1-4 курс	в течение года	педагог-организаторы, мастера п/о
8.	«Как правильно составить, резюме?» Встреча со специалистами «Центр занятости населения»			
	10. Профессиональное развитие, адаптация и трудоустройство			

1.	Профессиональный старт» - знакомство с профессией и наставником (экскурсия)	1 – 3 курсы	в течение года	кураторы, мастера п/о
2.	Социально-психологический тренинг на тему «Коммуникативные навыки в профессии»	3-4 курс	ноябрь	педагог - психолог
3.	Участие в ярмарках учебных заведений	2-3 курсы	в течение года	кураторы групп мастера п/о
4.	Проведение конкурсов профессионального мастерства: Абилимпикс, Молодые профессионалы	2-3 курсы	В течение года	заместитель директора по УВР, мастера п/о
5.	Круглый стол с привлечением специалистов «ведение предпринимательской деятельности»	3-4 курсы	апрель	педагоги- организаторы, мастера п/о
6.	Экскурсии на предприятия, встречи с работодателями	3-4 курсы	в течение года	педагоги- организаторы, мастера п/о
7.	Деловая игра «Учимся управлять»	3-4 курсы	февраль	Преподаватели МДК
8.	Фестиваль профессий – выполнение проектной работы командой профессионалов	3-4 курсы	апрель	кураторы групп, представители работодателей
9.	Профориентационное тестирование – обсуждение результатов	1,2,3 курсы	сентябрь	кураторы групп, представители работодателей
10.	Деловая игра «Я ищу работу»	4 курсы	Октябрь	кураторы групп, представители работодателей
11.	Организация конкурса профессионального мастерства, приуроченного к Дню профессии/специальности	Все курсы	в течение года	кураторы групп, представители работодателей
12.	Создание и поддержание базы данных о вакантных рабочих местах и стажировках	Все курсы	в течение года	Центр карьеры
13.	Организация мастер-классов, семинаров и воркшопов	Все курсы	в течение года	Центр карьеры
	11. Студенческий театр			
1.	Сбор труппы и выбор репертуара	Участники труппы	сентябрь	руководитель театра

2.	Подготовка программы ко Дню Профтехобразования	Участники труппы	05.10.2026	руководитель театра
3.	Подготовка Новогоднего спектакля	Участники труппы	26.12.2026	руководитель театра
4.	Подготовка программ ы по фестивалю «1+1!	Участники труппы	07.02.2027	руководитель театра
5.	Подготовка программы к 8 марта	Участники труппы	05.03.2027	руководитель театра
6.	Подготовка итогового спектакля	Участники труппы	Апрель 2026	руководитель театра
7.	Подготовка программы к 9 мая	Участники труппы	06.05.2027	руководитель театра
8.	Подготовка Последнего звонки и Выпускного	Участники труппы	30.06.2027	руководитель театра
	12. Студенческие спортивные клубы			
1.	Заседание совета ССК: Организация работы со студентами колледжа с целью привлечения в спортивные секции; Составление плана работы на учебный год.	участники ССК	Сентябрь 2026	руководитель ССК, преподаватели физической культуры
2.	Организация работы спортивных секций (по расписанию).	участники ССК	в течение года	руководитель ССК, преподаватели физической культуры
3.	Организация соревнований по разным видам спорта	участники ССК	Октябрь – ноябрь 2026	руководитель ССК, преподаватели физической культуры

4.	Заседание совета ССК: - корректировка документации работы спортивного клуба; -уточнение обязанностей членов СКК. -подведение итогов за полугодие.	участники ССК	Декабрь 2026	руководитель ССК, преподаватели физической культуры
5.	Организация спортивного мероприятия, посвященного дню студента	участники ССК	Январь 2027	руководитель ССК, преподаватели физической культуры
6.	Организация спортивного мероприятия, посвященного Дню защитника Отечества	участники ССК	Февраль 2027	руководитель ССК, преподаватели физической культуры
7.	Организация спортивного мероприятия, посвященного 79 годовщине Победы в Великой Отечественной войне	участники ССК	Май 2027	руководитель ССК, преподаватели физической культуры
8.	Заседание совета клуба. Подведение итогов работы ССК, отчет о проведенной работе)	участники ССК	Май 2027	руководитель ССК, преподаватели физической культуры
9.	Составление плана на следующий учебный год	участники ССК	Июнь 2026	руководитель ССК
	13. Волонтерский отряд			
1.	Акции по сбору макулатуры, батареек	волонтеры	в течение года	куратор отряда волонтёров
2.	ЭкоГТОФест	волонтеры	25.09.2026	куратор отряда волонтёров
3.	Проект «Марафон добрых дел»	волонтеры	в течение года	куратор отряда волонтёров
4.	Участие в акции #стопвичспид	волонтеры	в течение года	куратор отряда волонтёров
5.	День добровольца (волонтера в России)	волонтеры	05.12.2026	куратор отряда волонтёров

6.	Участие в конкурсах и проектах	волонтеры	в течение года	куратор отряда волонтёров
7.	Экоквесты	волонтеры	в течение года	куратор отряда волонтёров
8.	Проект «Сопричастность»	волонтеры	в течение года	куратор отряда волонтёров

В ходе планирования воспитательной деятельности рекомендуется учитывать воспитательный потенциал участия обучающихся в мероприятиях, проектах, конкурсах, акциях, проводимых на уровне Российской Федерации, в том числе, с учетом специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело:

Россия – страна возможностей https://rsv.ru/;

Российское общество «Знание» https://znanierussia.ru/;

Российский Союз Молодежи https://www.ruy.ru/;

Российское Содружество Колледжей https://rosdk.ru/;

Ассоциация Волонтерских Центров https://авц.рф;

Всероссийский студенческий союз https://rosstudent.ru/;

Институт развития профессионального образования https://firpo.ru/

«Большая перемена» https://bolshayaperemena.online/;

«Лидеры России» https://лидерыроссии.рф/;

«Мы Вместе» (волонтерство) https://onf.ru;