



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖИ РЕСПУБЛИКИ КРЫМ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ 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 основного 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.

Согласовано с предприятием-
работодателем
ООО «Таврия»

/Худикова Н.Л./

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

подпись

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 «РИЭЛТИ МЕНЕДЖМЕНТ» Директор <u>С.А.Винников</u> « <u>22</u> » <u>05</u> 202 <u>6</u> г. М.П.	Согласовано с работодателем ООО «ЕВПАТОРИЯ-КРЫМ-КУРОРТ» Директор <u>С.В.Павицкая</u> « <u>20</u> » <u>05</u> 202 <u>6</u> г. М.П.
Согласовано с работодателем ООО «Лето» Директор <u>О.В.Локтева</u> « <u>20</u> » <u>05</u> 202 <u>6</u> г. М.П.	Согласовано с работодателем ИП Коньшина Гульфии Айдеровна Директор <u>Г.А.Коньшина</u> « <u>20</u> » <u>05</u> 202 <u>6</u> г. М.П.
Согласовано с работодателем ООО «Версаль» Директор <u>С.Е.Фиалковская</u> « <u>20</u> » <u>05</u> 202 <u>6</u> г. М.П.	Согласовано с работодателем ООО «Санди-Евпатория» Директор <u>В.С.Савченко</u> « <u>20</u> » <u>05</u> 202 <u>6</u> г. М.П.
Согласовано с работодателем ООО «Таврия» Директор <u>С.П.Козачков</u> « <u>20</u> » <u>05</u> 202 <u>6</u> г. М.П.	Согласовано с работодателем ООО «Этна» Директор <u>Н.С.Артемчук</u> « <u>20</u> » <u>05</u> 202 <u>6</u> 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 ОПОП-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 – 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 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.

ОПОП-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;
ОПОП-П – основная профессиональная 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 ООО	3 года 10 месяцев	
Нормативный объем образовательной программы на базе ООО	5940 часов	
Согласованный с работодателем срок реализации образовательной программы	3 года 9 месяцев	
Согласованный с работодателем объем образовательной программы	5760 часов	
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	432	346
с учетом вариативной части	432	346
математический и общий естественнонаучный учебный цикл	180	44
с учетом вариативной части	180	44
общепрофессиональный цикл	612	298
с учетом вариативной части	758	388
профессиональный цикл	1650	1650
с учетом вариативной части	2698	2574
в т.ч. практика:	1440	1440
- учебная	360	360
- производственная	1080	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
Государственная итоговая аттестация, в том числе в форме демонстрационного экзамена	216	
Всего	5760	4037

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	А - Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	А/01.3 Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара;

		Российской Федерации от 9 марта 2022 г. N 113н		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 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
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
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе	правила оформления документов и построения устных сообщений
		Умения:
		описывать значимость своей специальности
		применять стандарты антикоррупционного поведения
		Знания:
		сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей
		значимость профессиональной деятельности по специальности

	с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения
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 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

ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности
		средства профилактики перенапряжения
		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 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 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, формировать 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 созревания 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	ПК 2.1. 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 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	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 потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	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; 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	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;

	учетом 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 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	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;

	потребителей, видов и форм обслуживания	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 мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного	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 Умения: контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;

	ассортимента с учетом 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 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,	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;

	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 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 высокотехнологичное оборудование и способы его применения;

		принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; правила организации проработки рецептов; 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 приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	ПК 3.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	Навыки: 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 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	Навыки:
		Умения: контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;

	холодных соусов, заправок с учетом 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 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 оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного	Навыки: организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	закусок сложного	Умения:

	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 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	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;

	потребителей, видов и форм обслуживания	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,	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:

	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 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 высокотехнологичное оборудование и способы его применения; принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; правила организации проработки рецептов;

		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 реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных	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
		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;

	категорий потребителей, видов и форм обслуживания	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	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;

	реализации горячих напитков сложного ассортимента 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, напитки, 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 изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей,	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; 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;

видов и форм обслуживания.		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 реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	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 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, мучных кондитерских изделий, в том числе	Навыки: 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 Умения:

	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; 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 рецептов; 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	Навыки: организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала;

	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 HACCP, 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 полуфабрикатов, готовить и оформлять блюда из мяса и домашней птицы, дичи, кролика	Навыки: обработки сырья; мяса, 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 условиям 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 рецептов 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, протираание, 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 ОПОП-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 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 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 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	33.010 «Кондитер»	В - Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента	В/01.4 - Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места кондитера к работе В/02.4 - Изготовление, оформление и презентация 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	33.011 «Повар»	С - Организация и контроль текущей деятельности бригады поваров	С/01.5 - Организация обеспечения бригады поваров необходимыми материальными ресурсами и персоналом

		потребителей, видов и форм обслуживания			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 Саморазвитие и 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			А/02.5 Систематизация структурированных данных документированных сфер деятельности организации для

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

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

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

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	7 семестр	8 семестр
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
О.00	Общеобразовательный цикл		1476	305	1310	0	32	32	74	0	0	360	366	342	264	72	72	0	0
ОД.01	Русский язык	э	72	8	64	0	0	0	6			36	36						
ОД.02	Литература	э	108	14	94	0	0	0	6			36	36	36					
ОД.03	Иностранный язык	э	144	56	88	0	0	0	6			36	34	36	38				
ОД.04	Математика	э	232	12	226	0	0	0	6			56	58	60	58				
ОД.05	История	э	136	6	130	0	0	0	6			44	50	42					
ОД.06	Физическая культура	дз	72	28	70	0	0	0	2			36	36						
ОД.07	Обществознание	э	72	8	66	0	0	0	6							36	36		
ОД.08	Основы безопасности и защиты Родины	дз	68	12	62	0	0	0	6			34	34						
ОД.09	Информатика	э	176	36	138	0	32	32	6			46	46	46	38				
ОД.10	Химия	э	144	36	138	0	0	0	6			36	36	36	36				
ОД.11	География	э	72	12	66	0	0	0	6							36	36		

ОД.12	Физика	э	108	43	102	0	0	0	6					52	56				
ОД.13	Биология	э	72	34	66	0	0	0	6					34	38				
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл		432	346	346	0	0	72	14	432	0	0	0	32	104	86	160	50	0
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					54	60	50	
ОГСЭ.4	Физическая культура	дз	164	158	132	0	0	30	2	164	0			32	32	32	68		
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	0	0	0	0	48	44	88	0
ЕН.01.	Химия	э	144	36	120	0	0	18	6	144	0					48	44	52	
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	0	180	86	32	152	48
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				48	48			
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				74				
ОП.05.	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	э	96	42	70	0	0	20	6	96	0							48	48
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				58	38			
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							68	

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	966	1356	32	166	176	1584	1114	108	382	238	316	320	556	322	456
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	0	0	228	0	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	0	92	294	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					58	78		

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	0	0	262	0	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 категорий потребителей, видов и форм обслуживания		212	180	56	132	0	8	16	176	36	0	0	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	30	0	0	4	2	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	0	0	70	250
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 приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	э	108	70	90	0	0	12	6	52	56							38	70
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	0	40	206
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	э	102	102	60	0	16	20	6	96	6							40	62
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	108	382	208	0	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		54	40				
МДК.07.04	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков		84	80	66	0	0	8	6	0	84			84				
УП.07	Учебная практика по выполнению работ по профессии 16675 Повар	дз	72	72	0	66	0	0	6	0	72		36	36				
ПП.07	Производственная практика по выполнению работ по профессии 16675 Повар	дз	180	180	0	174	0	0	6	0	180		144	36				
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	0	30	316	0	0	0
МДК.08.01	Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер		160	80	126	0	0	28	6	0	160			30	130			
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		6				6			
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация		216								216							216
	Объем образовательной программы в академических часах		5760	3379	3360	1356	64	424	310	3024	1260	612	864	612	864	612	864	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 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.	ПМ 01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. УП, ПП	144	5	Мясо-рыбный цех Весы настольные электронные; Пароконвектомат; Конвекционная печь или жар; Микроволновая печь; Расстоечный шкаф; Плита электрическая; Фритюрница; Электрогриль (жарочная поверхность); Шкаф холодильный;	Зав. производством

	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 (вакуумирование, 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, кулинарных изделий сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске на вынос			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 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.	ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к	216	6	Мясо-рыбный цех Весы настольные электронные; Пароконвектомат;	Зав. производством

	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) 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	реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. УП, ПП			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;	

	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. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос			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.	
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 питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных блюд, кулинарных	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, 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; Шкаф шоковой заморозки; Льдогенератор;	Зав. производством

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-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче.).			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; Кофемашина с капучинатором;	

	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				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,	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	

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

	хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по 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.			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;	

					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	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;	Технолог

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.			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 измельчения продуктов); Миксер для коктейлей; Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);	

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. 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				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.	

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. 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 сырьё, 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	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;	Зав. производством

	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			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 измельчения продуктов); Миксер для коктейлей; Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);	

	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, 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				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.	

	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.					
8	Хранить выпеченные изделия и готовые основные мучные кондитерские изделия, печенья, пряники, коврижки, отечественные 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),	ПМ. 08 Выполнение вида деятельности по профессии 12901 «Кондитер 3 разряда» УП, ПП	180	4	Мясо-рыбный цех Весы настольные электронные; Пароконвектомат; Конвекционная печь или жар; Микроволновая печь; Расстоечный шкаф; Плита электрическая; Фритюрница; Электрогриль (жарочная поверхность);	Технолог

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 оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, 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.				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 измельчения продуктов); Миксер для коктейлей;	

	Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос				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

Курс	В/п	Сентябрь					Октябрь				Ноябрь				Декабрь					Январь					Февраль					Март					Апрель					Май				Июнь					Июль				Август			
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52			
1	ОЧ																		=	=																																				
	ВЧ																		=	=																																				
2	ОЧ																		=	=																																				
	ВЧ																		=	=																																				
3	ОЧ																		=	=																																				
	ВЧ																		=	=																																				
4	ОЧ																		=	=																																				
	ВЧ																		=	=																																				

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	36	1296	17	612	19	684							5	180	0	0	5	180	0	0	11	1476
2 курс	34	1224	15	540	19	684							7	252	2	72	5	180	0	0	11	1476
3 курс	26	936	13	468	13	468							15	540	4	144	11	396	0	0	11	1476
4 курс	18	648	13	468	5	180							13	468	4	144	9	324	6	216	2	1332
Всего	114	4104	58	2088	56	2016							40	1440	12	360	30	1080	6	216	35	5760

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 ОПОП-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 Гульфии 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 специальность-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 119000 рублей.

ПРИЛОЖЕНИЕ 1
к ОПОП-II 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

ПРИЛОЖЕНИЕ 1.1
к ОПОП-II 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

<u>1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</u>	5
1.1. <u>Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы</u>	5
1.2. <u>Планируемые результаты освоения профессионального модуля</u>	5
1.3. <u>Обоснование часов вариативной части ОПОП-П</u>	 Error! Bookmark not defined.
<u>2. Структура и содержание профессионального модуля</u>	16
2.1. <u>Трудоемкость освоения модуля</u>	16
2.2. <u>Структура профессионального модуля</u>	17
2.3. <u>Содержание профессионального модуля</u>	18
<u>3. Условия реализации профессионального модуля</u>	27
3.1. <u>Материально-техническое обеспечение</u>	27
3.2. <u>Учебно-методическое обеспечение</u>	27
<u>4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля</u>	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 торговотехнологическое 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	2	2
МДК 01.02 в форме экзамена	6	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	ОК 01-07, ОК 09 ПК 1.1-1.4
	1	Признаки классификации. Методы классификации и их характеристика. Ассортимент сложных п/ф: из мяса; из рыбы; из птицы	О-3 стр 6-11	1	
	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	1	ПК 1.1
	9		О – 3 стр. 82 - 86;	1	
	10		О – 2 стр. 129 – 134; О – 4 стр. 26 – 27 О – 4 стр. 27 – 28	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	<i>Содержание</i>			2	
	21	Организация процессов производства полуфабрикатов для кулинарной продукции	О – 3 стр. 69 – 73, 136-147; О – 4 стр 51-53	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 1.1-1.4
	22	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		1	
Тема 1.5. Оценка соответствия подготовки рабочих мест требованиям регламентов, инструкций, стандартов чистоты	<i>Содержание</i>			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	Интернет ресурсы, требования ХАССП, инструкции по ПБ, СанПиНы	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 1.1-1.4
	24	Контроль состояния рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды согласно инструкциям, регламентам, стандартам чистоты (СанПиН, инструкции) в процессе обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, подготовки к реализации		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	ОК 01-07, ОК 09 ПК 1.1-1.4
	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	
	2		1		
Тема 2.2 Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд	Содержание			2	ОК 01-07, ОК 09 ПК 1.1-1.4
	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	
	4			1	
Тема 2.3. Технологический процесс механической кулинарной обработки мяса и мясного сырья Тема 2.4.	Содержание			2	ОК 01-07, ОК 09 ПК 1.1-1.4
	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	
	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.	О-4 стр 131-153	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 1.1-1.4
	8	Приготовление начинок для фарширования птицы. Полуфабрикаты из утиной и гусиной печени. Требования к качеству и сроки хранения домашней птицы, утиной и гусиной печени		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 «Приготовление 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 PROФобразование : [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.: ИППО; Изд. Центр «Академия», 2000. — 336с. ISBN5-822-0106-7 (ИППО) 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 освоения 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

<u>1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</u>	5
1.1. <u>Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы</u>	5
1.2. <u>Планируемые результаты освоения профессионального модуля</u>	5
1.3. <u>Обоснование часов вариативной части ОПОП-П</u>	 Error! Bookmark not defined.
<u>2. Структура и содержание профессионального модуля</u>	16
2.1. <u>Трудоемкость освоения модуля</u>	16
2.2. <u>Структура профессионального модуля</u>	17
2.3. <u>Содержание профессионального модуля</u>	18
<u>3. Условия реализации профессионального модуля</u>	27
3.1. <u>Материально-техническое обеспечение</u>	27
3.2. <u>Учебно-методическое обеспечение</u>	27
<u>4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля</u>	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 отпусла 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; - рецептов, 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 рецептов с учетом выхода порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; - 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 и 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 отпуса 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 приготовления, 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 высокотехнологичного 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	2	2
МДК 02.02 в форме экзамена	6	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 02.01Организация 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. 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)	Содержание			2	
	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, – массообменная 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	ОК 01-07, ОК 09 ПК 2.1
	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	
Тема 1.8. Требования к организации складирования и хранения неиспользованных продуктов, полуфабрикатов	Содержание			2	ОК 01-07, ОК 09 ПК 2.1
	7	Требования к организации складирования и хранения неиспользованных продуктов, полуфабрикатов для горячей сложной кулинарной продукции	О-3 стр 38-43	1	
	8	Требования к организации складирования и хранения неиспользованных продуктов, полуфабрикатов для соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.		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 (ГОСТ30390-2013 Услуги общественного питания). 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	<i>Содержание</i>			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	<i>Содержание</i>			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	<i>Содержание</i>			1	
	3	Ассортимент, приготовление супов пюре: - из мяса; - из птицы; - из дичи. Ассортимент, приготовление супов пюре: - из рыбы; - из морепродуктов. Ассортимент, приготовление супов-кремов. Требования к качеству, правила отпуска.	О-1 стр 89-103	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 2.2
Тема 2.4. Приготовление прозрачных бульонов	<i>Содержание</i>			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	<i>Содержание</i>			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	<i>Содержание</i>			1	
	11	Технология приготовления капусты фаршированной целиком.	Д-3 стр 241-243	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 2.4
		Технология 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 240-241		ОК 01-07, ОК 09 ПК 2.5
Тема 2.12. Приготовление сложных блюд из яиц и сыра	<i>Содержание</i>			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	<i>Содержание</i>			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	<i>Содержание</i>			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.	<i>Содержание</i>			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. 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 196-200 Д-3 стр 275-278	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 2.5
			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	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	ОК 01-07, ОК 09 ПК 2.6
	19			1	
Тема 2.20. Приготовление поросят молочных и ягнят целиком	Содержание			2	
	20	Технология приготовления поросят молочных жареных целиком. Технология приготовления ягнят жареных.	О-1 стр 151, 152 Д-3 стр 285	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 2.6
	21	Подбор гарниров и соусов. Требования к качеству.		1	
Тема 2.21. Приготовление натуральных и фаршированных мясных рулетов	22	Содержание		1	
		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
Тема 2.22. Приготовление порционных жареных блюд из говяжьей вырезки	Содержание			2	
	24	Технология приготовления и способы подачи филе. Технология приготовления и способы подачи бифштекса натурального, стейки из говядины.	О-1 стр 152-156 Д-3 стр 295-297	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 2.6
	25	Технология приготовления и способы подачи лангета. Требования к качеству		1	
Тема 2.24. Приготовление порционных жареных блюд из говядины	Содержание			2	
	26	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
	27				

		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	ОК 01-07, ОК 09 ПК 2.6
	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	
Тема 2.31. Приготовление блюд из рубленого мяса	Содержание			2	ОК 01-07, ОК 09 ПК 2.6
		Технология приготовления и отпуск: биточек по-селянски; биточек по-казацки; пудинг из говядины; зразы из говядины фаршированные рисом паровые; рулеты запеченные в ассортименте. Требования к качеству	О-1 стр 161-162 Д-3 стр 307-309	1	
	35			1	
Тема 2.32. Приготовление блюд из жареных субпродуктов	Содержание			2	ОК 01-07, ОК 09 ПК 2.6
	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	
Тема 2.33. Приготовление блюд из тушеных и запеченных субпродуктов	Содержание			2	ОК 01-07, ОК 09 ПК 2.6
	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	
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, бедрашки 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	<i>Содержание</i>			
		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	<i>Содержание</i>			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	<i>Содержание</i>		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	<i>Содержание</i>			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
	<i>Практические занятия</i>			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	<i>Содержание</i>			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	<i>Содержание</i>			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	<i>Содержание</i>			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 блюда сложного ассортимента (в соответствии с темой курсовой работы), - разработке технологической документации: технологических, технико-технологических карт, стандарта предприятия, с указанием технологического и санитарного режима производства горячей кулинарной продукции, составление актов практической проработки. 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 траншированием в присутствии гостя. Технология приготовления, способы подачи горячих блюд из рыбы с использованием технологий направления «Молекулярная кухня».		
Учебная практика	72	

<i>Виды работ</i>		
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».		
<i>Производственная практика(по профилю специальности)</i>		144
<i>Виды работ</i>		
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 + Приложение : 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 (ИРПО) 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. Новоженев 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 освоённости 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 подготавливает 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

<u>1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</u>	5
1.1. <u>Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы</u>	5
1.2. <u>Планируемые результаты освоения профессионального модуля</u>	5
1.3. <u>Обоснование часов вариативной части ОПОП-П</u>	Error! Bookmark not defined.
<u>2. Структура и содержание профессионального модуля</u>	16
2.1. <u>Трудоемкость освоения модуля</u>	16
2.2. <u>Структура профессионального модуля</u>	17
2.3. <u>Содержание профессионального модуля</u>	18
<u>3. Условия реализации профессионального модуля</u>	27
3.1. <u>Материально-техническое обеспечение</u>	27
3.2. <u>Учебно-методическое обеспечение</u>	27
<u>4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля</u>	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; - обеспечения 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 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	- 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 отпуски 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 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 оформления 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 приготовления, творческого оформления 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 приготовления, 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 высокотехнологичного 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	2	2
МДК 03.02 в форме экзамена	6	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	ОК 01-07, ОК 09 ПК 3.1
	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	
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	ОК 01-07, ОК 09 ПК 3.1
	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	
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	<i>Содержание</i>			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	ОК 01-07, ОК 09 ПК 3.4
				1	
Тема 1.5. Технология приготовления бутербродных тортов и горячих бутербродов	<i>Содержание</i>			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	ОК 01-07, ОК 09 ПК 3.4
				1	
Тема 1.6. Технология приготовления легких закусок из овощей и грибов	<i>Содержание</i>			2	
	6	Приготовление закусок из фаршированных овощей. Приготовление закусок из грибов. Требования к качеству, правила отпуска	О-1 стр 81-82, 95-101	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 3.4
				1	
Тема 1.6. Технология приготовления рыбных и мясных салатов для банкета	<i>Содержание</i>			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	<i>Содержание</i>			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	<i>Содержание</i>			1	
	9	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
	10				
	<i>Практические занятия</i>			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 субпродуктов. 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	<i>Содержание</i>			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	<i>Содержание</i>			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. Требования 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	<i>Содержание</i>			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
	<i>Лабораторные занятия</i>			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	
<i>Учебная практика</i>		36
<i>Виды работ</i>		
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		
<i>Производственная практика (по профилю специальности)</i>		144
<i>Виды работ</i>		
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 «Приготовление 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. ISBN 5-822-0106-7 (ИРПО) 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 освоённости компетенций)	Формы контроля и методы оценки
ПК 3.1 ОК 01-07, ОК 09	– подготавливает рабочие места, оборудование, сырьё, 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	–готавливает, 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

<u>1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</u>	5
1.1. <u>Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы</u>	5
1.2. <u>Планируемые результаты освоения профессионального модуля</u>	5
1.3. <u>Обоснование часов вариативной части ОПОП-П</u>	Error! Bookmark not defined.
<u>2. Структура и содержание профессионального модуля</u>	16
2.1. <u>Трудоемкость освоения модуля</u>	16
2.2. <u>Структура профессионального модуля</u>	17
2.3. <u>Содержание профессионального модуля</u>	18
<u>3. Условия реализации профессионального модуля</u>	27
3.1. <u>Материально-техническое обеспечение</u>	27
3.2. <u>Учебно-методическое обеспечение</u>	27
<u>4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля</u>	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, творческого 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, 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 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 регионах 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	2	2
МДК 04.02 в форме экзамена	6	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	1	О-15 стр 61-142	ОК 01-07, ОК 09 ПК 4.1
		Правила хранения готовых блюд. Правила маркирования упакованных холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	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	О-15 стр 61-142	ОК 01-07, ОК 09 ПК 4.1
			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 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	О-15 стр 61-142	ОК 01-07, ОК 09 ПК 4.1
			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
	<i>Практические занятия</i>		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
	Содержание учебного материала		2		
	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	<i>Содержание учебного материала</i>		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					
<i>Виды работ</i>					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 рецептов 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 ассортимента с 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 «Приготовление 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. Сеницына 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. Сеницына, 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 освоения 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-II 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 от 20 мая 2026 г.

Методист

_____ И.А. Тимошенко

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

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

<i>Код ОК, ПК</i>	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; - обеспечения 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 пищевых 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 торговотехнологическое 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; - 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 пищевых 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 регионах 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

		весомизмерительных 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, макароны, 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	2	2
МДК 05.02 в форме экзамена	6	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 Тема 1.2. Организация рабочих мест пекаря и кондитера в цехах	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
		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	<i>Содержание</i>			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	<i>Содержание</i>			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.	<i>Содержание</i>			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	<i>Содержание</i>			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
	<i>Практические занятия</i>			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	<i>Содержание</i>			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	<i>Содержание</i>			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	<i>Содержание</i>			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	<i>Содержание</i>			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.	<i>Содержание учебного материала</i>			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.	<i>Содержание учебного материала</i>			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	<i>Содержание учебного материала</i>			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.	<i>Содержание учебного материала</i>			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	<i>Содержание учебного материала</i>			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	<i>Содержание учебного материала</i>			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	<i>Содержание учебного материала</i>			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	<i>Содержание учебного материала</i>			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	<i>Содержание учебного материала</i>			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	<i>Содержание учебного материала</i>			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.	<i>Содержание учебного материала</i>			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	<i>Содержание учебного материала</i>			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	<i>Содержание учебного материала</i>			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 мелкостручных пирожных	<i>Содержание учебного материала</i>			1	
	18	Ассортимент и классификация, форма, размер, масса пирожных в том числе фирменные, авторские, региональные. Рецепттура, 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.	<i>Содержание учебного материала</i>			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	<i>Содержание учебного материала</i>				
		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
	<i>Практические занятия</i>		МУ к ПЗ	1	ОК 01-07, ОК 09
	20	Рассчитать необходимое количество сырья для приготовления десерта с соусом		1	
	21			1	
	22	Разработать технико-технологическую карту для приготовления пастилажа		1	
	23			1	
	<i>Лабораторные занятия</i>				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	<i>Содержание учебного материала</i>			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, пtiфур на основе фруктовых или ягодных пюре. 19. Методы приготовления муссовых тортов, антреме, десертов с соусом, пtiфур 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, пtiфур. 6. Органолептические способы определения степени готовности и качества тортов, антреме, десертов с соусом, пtiфур. 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 приготовления сложных изделий из карамели. 15. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, его безопасное использование. 16. Технология приготовления 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 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 + eПриложение : 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 освоённости компетенций)	Формы контроля и методы оценки
ПК 5.1 ОК 01-07, ОК 09	– Подготавливает рабочие места, оборудование, сырьё, 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, сырьё, 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-II по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

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

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

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	5
1.1. <u>Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы</u>	5
1.2. <u>Планируемые результаты освоения профессионального модуля</u>	5
1.3. <u>Обоснование часов вариативной части ОПОП-П</u>	Error! Bookmark not defined.
2. Структура и содержание профессионального модуля	16
2.1. <u>Трудоемкость освоения модуля</u>	16
2.2. <u>Структура профессионального модуля</u>	17
2.3. <u>Содержание профессионального модуля</u>	18
3. Условия реализации профессионального модуля	27
3.1. <u>Материально-техническое обеспечение</u>	27
3.2. <u>Учебно-методическое обеспечение</u>	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 HACCP, 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, мастер-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	6	6
дифференцированный зачёт	2	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	ОК 01-07, ОК 09 ПК 6.1-6.5
	1	Основные положения. Отраслевые особенности организаций (предприятий) общественного питания. Современные тенденции к развитию организаций питания	О-1 стр 6-12	1	
	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				ОК 01-07, ОК 09 ПК 6.1
	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	
	6			1	
	7			1	
	8			1	
Тема 1.3. Оперативное планирование работы производства	Содержание			4	ОК 01-07, ОК 09 ПК 6.1
	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	
	10			1	
	11			1	
	12			1	

		продукции. Оперативное планирование на предприятиях с полным циклом производства			
		<i>Самостоятельная работа</i>			
		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	
		<i>Практические занятия</i>		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		<i>Содержание</i>		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	<i>Содержание</i>			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	
	<i>Практические занятия</i>			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	<i>Содержание учебного материала</i>			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	<i>Содержание</i>			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	Бракераж готовой продукции	МУ к ПЗ №16	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 6.4
	68				
Тема 2.6. Документационное обеспечение управления	Содержание			2	
	69	Понятие документа, их классификация. Национальная система стандартизации, понятие нормативного документа. Основополагающие стандарты	О-1 стр 272-289	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 6.5
	70				
	71			1	
	72				
	Практические занятия			2	
	73	Заполнение технологических, технико-технологических карт	МУ к ПЗ №17	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 6.5
	74			1	
Тема 2.6. Организация бухгалтерского учета в организациях (предприятиях) общественного питания	Содержание			2	
	75	Первичная бухгалтерская документация. Унифицированные формы.	О-1 стр 289-316	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 6.5
	76				
	Практические занятия			2	
	77	Расчет стоимости блюд	МУ к ПЗ №18	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 6.5
	78				
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 структурным 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 PROФобразование : [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.: одоб. 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.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.

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

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

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

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

11. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – Москва.: Стандартиформ, 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.: Стандартиформ, 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.: Стандартиформ, 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 освоения 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, устанавливает 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

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	5
1.1. <u>Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы</u>	5
1.2. <u>Планируемые результаты освоения профессионального модуля</u>	5
1.3. <u>Обоснование часов вариативной части ОПОП-П</u>	Error! Bookmark not defined.
2. Структура и содержание профессионального модуля	16
2.1. <u>Трудоемкость освоения модуля</u>	16
2.2. <u>Структура профессионального модуля</u>	17
2.3. <u>Содержание профессионального модуля</u>	18
3. Условия реализации профессионального модуля	27
3.1. <u>Материально-техническое обеспечение</u>	27
3.2. <u>Учебно-методическое обеспечение</u>	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	6	6
ПП.07 в форме дифференцированного зачёта	6	6
ПМ 07 в форме квалификационного экзамена по модулю	12	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	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.1
	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	
Тема 1.2. Основные типы предприятий общественного питания	Содержание учебного материала			1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.1
	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	
	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	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.1
				4	
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	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.1
				4	
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	<i>Содержание учебного материала</i>			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
	<i>Практические занятия</i>			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	<i>Содержание учебного материала</i>			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	<i>Содержание учебного материала</i>			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	<i>Содержание учебного материала</i> Пищевая ценность овощей. Классификация овощей. Общая схема обработки. Обработка клубнеплодов, корнеплодов. Условия хранения. Требования к качеству			1	
Тема 2.4.	<i>Содержание учебного материала</i>			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	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.1
				4	
	50-57	Механическая кулинарная обработка и нарезка овощей	МУ к ПЗ №8	4	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.1
4					
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. Рецепттура натуральной рубленой массы. Ассортимент п/ф и их характеристика. Характеристика компонентов для котлетной массы из рыбы. Технология приготовления котлетной массы из рыбы. Рецепттура 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, батонном. Ассортимент и технология приготовления фаршей	141-144		
Тема 2.10. Обработка нерыбного водного сырья Тема 2.11. Правила охлаждения и замораживания обработанной рыбы для последующего использования	<i>Содержание учебного материала</i>			1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.1
	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	
Обработка мяса, птицы					
Тема 2.12. Обработка мяса. Кулинарный разруб и разделка полутуши говядины	<i>Содержание учебного материала</i>			1	
	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. Технология приготовления полуфабрикатов из говядины	<i>Содержание учебного материала</i>			1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.2
	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	
Тема 2.14. Кулинарный разруб и разделка свинины и баранины	<i>Содержание учебного материала</i>			1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.1
	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	

Тема 2.15. Технология приготовления полуфабрикатов из свинины и баранины	<i>Содержание учебного материала</i>			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 приготовления натуральной рубленой массы и полуфабрикаты из нее	<i>Содержание учебного материала</i>			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 приготовления котлетной массы и полуфабрикаты из нее	<i>Содержание учебного материала</i>			1	
	66	Характеристика частей говядины, свинины используемых для приготовления котлетной массы. Приготовление котлетной массы. Рецепт 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	<i>Содержание учебного материала</i>			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	<i>Содержание учебного материала</i>			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
	<i>Самостоятельная работа</i>			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. Организация работ и техническое оснащение по приготовлению, хранению и подготовке к реализации бульонов, отваров, супов	Содержание учебного материала			1	
	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	<i>Содержание учебного материала</i>			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
	<i>Практическое занятие</i>			8	
	3-10	Организация работы горячего цеха	МУ к ПЗ №2	4	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.2
				4	
	<i>Самостоятельная работа</i>			2	
	Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений		МУ к СР №1	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.2
			1		
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	<i>Содержание учебного материала</i>			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	<i>Содержание учебного материала</i>			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.	<i>Содержание учебного материала</i>			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	<i>Содержание учебного материала</i>			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	<i>Содержание учебного материала</i>			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	<i>Содержание учебного материала</i>			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
	<i>Практические занятия</i>			8	
	17-24	Приготовление и отпуск заправочных супов	МУ к ПЗ №7	4	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.2
	<i>Самостоятельная работа</i>			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	<i>Содержание учебного материала</i>			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	<i>Содержание учебного материала</i>			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 приготовления и отпуск блюд из запеченных натуральных и протертых овощей, запеченных фаршированных овощей	<i>Содержание учебного материала</i>			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
	<i>Практические занятия</i>			8	
	33-40	Обработка сырья и приготовление блюд из овощей и грибов	МУ к ПЗ №8	4	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.2
				4	
	<i>Самостоятельная работа</i>			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	
	<i>Лабораторные занятия</i>			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.	<i>Содержание учебного материала</i>			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	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.2
4					
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	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.2
				4	
	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	<i>Содержание учебного материала</i>			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	<i>Содержание учебного материала</i>			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
	<i>Практические занятия</i>			12	
	78-89	Обработка сырья и приготовления блюд из мяса и птицы	МУ к ПЗ №11	6	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.2
				6	
	<i>Самостоятельная работа</i>			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	<i>Содержание учебного материала</i>			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.	<i>Содержание учебного материала</i>			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	<i>Содержание учебного материала</i>			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	
	<i>Практические занятия</i>			4	
	3-6	Организация работы холодного цеха	МУ к ПЗ №1	2	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.3
				2	
	<i>Самостоятельная работа</i>			2	
	Составить схему классификации холодных блюд и холодных закусок.		МУ к СР №1	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.3
				1	
	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	<i>Содержание учебного материала</i>			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	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.3
				1	
	<i>Самостоятельная работа</i>			2	

	Составить схему классификации холодных блюд и холодных закусок.		МУ к СР №2	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.3
				1	
Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации холодных соусов, салатных заправок	<i>Содержание учебного материала</i>			1	
	9	Классификация, ассортимент холодных соусов и заправок. Значение в питании холодных соусов и заправок. Ассортимент и технология приготовления холодных соусов и заправок. Рецепттуры 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	<i>Содержание учебного материала</i>			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	<i>Содержание учебного материала</i>			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	<i>Содержание учебного материала</i>			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	<i>Содержание учебного материала</i>			1	
Тема 2.7. Приготовление салатов мясных, рыбных, из морепродуктов	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	<i>Содержание учебного материала</i>			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	<i>Содержание учебного материала</i>			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	<i>Содержание учебного материала</i>			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	<i>Содержание учебного материала</i>			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	<i>Содержание учебного материала</i>			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.	<i>Содержание учебного материала</i>			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	<i>Содержание учебного материала</i>			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
	<i>Практические занятия</i>			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
<i>Самостоятельная работа</i>			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	<i>Содержание учебного материала</i>			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	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.3
				1	
	<i>Лабораторные занятия</i>			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	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.4
	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	
	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	2	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.4
			МУ к ПЗ №2	4	
Тема 1.2. Подготовка рабочего места для порционирования	Содержание учебного материала			2	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.4
	9	Виды и назначение посуды для подачи. Методы сервировки и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков. Температура подачи		1	

(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	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.4
					4	
	Самостоятельная работа				2	
Виды и назначение упаковочных материалов			МУ к СР №1	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.4	
				1		
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	ОК 01-07, ОК 09 ПК 7.4	
				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	<i>Содержание учебного материала</i>			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	<i>Содержание учебного материала</i>			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	<i>Содержание учебного материала</i>			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	<i>Содержание учебного материала</i>			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	<i>Содержание учебного материала</i>			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	<i>Содержание учебного материала</i>			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	<i>Содержание учебного материала</i>			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
	<i>Практическое занятие</i>			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.	<i>Содержание учебного материала</i>			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	<i>Содержание учебного материала</i>			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	<i>Содержание учебного материала</i>			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	<i>Содержание учебного материала</i>			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	
	<i>Практическое занятие</i>			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.	<i>Содержание учебного материала</i>			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: «Биштекс 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
	<i>Виды работ</i>	
	- 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
- Рассчитать 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
	<i>Виды работ</i>		
	- 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 простым холодным блюдам, 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 «Приготовление 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. Сеницына 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.Сеницына, 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 освоения 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

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

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.08 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ 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 хранения и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	О-3 стр 96-105	1	
	5	Организация хранения, упаковки и подготовки к реализации, в том числе на вынос хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 8.1
	6			1	
	7	Организация рабочих мест кондитера для выполнения работ на различных участках кондитерского цеха		1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 8.1
	8			1	
	9	Составление заявки на сырьё, пищевые продукты, расходные материалы в соответствии с заказом		1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 8.1
10	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	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	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 8.2-8.4
	12		Д-2 стр 180-185	1	
			О-3 стр 147-150		
Тема 2.2.	Содержание учебного материала				
Виды, классификация и ассортимент отделочных полуфабрикатов Приготовление сиропов и отделочных полуфабрикатов на их основе	13	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,	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 8.2-8.4
	14		121,122,	1	
	15		176,177	1	
	16		О-3 стр 108-112	1	
			О-3 стр 112-116		
			Д-2 стр 66-69		
			Д-2 стр 159-163		

		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	<i>Содержание учебного материала</i>				
	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	<i>Содержание учебного материала</i>				
	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. Приготовление сахарной мастики и марципана Приготовление посыпок и крошек	<i>Содержание учебного материала</i>				
	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. Отделочные полуфабрикаты промышленного производства	<i>Содержание учебного материала</i>				
	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. Приготовление начинок и фаршей для хлебобулочных изделий	<i>Содержание учебного материала</i>				
	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		1 1	
	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
<i>Практические занятия</i>				
51 52	Расчет расхода сырья для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба	ПЗ №4	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 8.2-8.4
			1	
53 54	Расчет расхода сырья для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба	ПЗ №5	1	ОК 01-07, ОК 09 ПК 8.2-8.4
			1	
<i>Лабораторные занятия</i>				
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	<i>Содержание учебного материала</i>				
	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
		<i>Практические занятия</i>			
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	
		<i>Лабораторные занятия</i>			
79 80		Приготовление и оформление изделий из пресного слоеного теста	ЛЗ №4	6	ОК 01-07, ОК 09

	81				ПК 8.2-8.4
	82				
	83				
	84				
	85	Приготовление и оформление изделий из песочного и пресного сдобного теста	ЛЗ №5	6	ОК 01-07, ОК 09 ПК 8.2-8.4
	86				
	87				
	88				
	89				
	90				
	91	Приготовление и оформление изделий из пряничного теста	ЛЗ №6	6	ОК 01-07, ОК 09 ПК 8.2-8.4
	92				
	93				
	94				
	95				
	96				
	97	Приготовление и оформление изделий из бисквитного и заварного теста	ЛЗ №7	6	ОК 01-07, ОК 09 ПК 8.2-8.4
	98				
	99				
	100				
101					
102					
103	Приготовление и оформление изделий из воздушного и миндального теста	ЛЗ №8	6	ОК 01-07, ОК 09 ПК 8.2-8.4	
104					
105					
106					
107					
108					
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	ОК 01-07, ОК 09 ПК 8.2-8.4
				1	

		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		
	<i>Лабораторные занятия</i>				
	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	<i>Содержание учебного материала</i>				
	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
	<i>Лабораторные занятия</i>				
	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					
<i>Самостоятельная работа № 1.</i> 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					
<i>Самостоятельная работа № 2.</i> Самостоятельно изучить и подготовить сообщения на тему: «Сахар и сахаристые вещества в кондитерском производстве»					
<i>Самостоятельная работа № 3.</i> Подготовить компьютерные презентации по темам: - «Приготовление хлебобулочных и мучных кондитерских изделий народов Крыма» - «История возникновения пряников»					
<i>Самостоятельная работа № 4.</i> Выполнить творческие работы: изготовление муляжей и макетов тортов, фотоальбомов с ассортиментом хлебобулочных, мучных кондитерских изделий					
<i>Самостоятельная работа №5.</i> Самостоятельно осуществить поиск новых, необоснованно забытых видов сырья и оригинальных рецептур хлебобулочных и мучных кондитерских изделий					
Всего				160	
Учебная практика по ПМ.08				36	
<i>Виды работ</i>					
- 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 освоённости 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; – соответствует 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	5	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	6	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	6	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	7	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	8	36
УП.07	ПМ.07 Выполнение работ по профессии Повар 16675	Учебная практика	Ознакомительная, технологическая	2-3	72
УП.08	ПМ.08 Выполнение работ по профессии Кондитер 12901	Учебная практика	Ознакомительная, технологическая	4	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	5	72
ПП.02	ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	Производственная практика	Технологическая	6	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	6	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	7	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	8	144
ПП.06	ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	Производственная практика	Технологическая	8	144
ПП.07	ПМ.07 Выполнение работ по профессии Повар 16675	Производственная практика	Технологическая	3	180
ПП.08	ПМ.08 Выполнение работ по профессии Кондитер 12901	Производственная практика	Технологическая	4	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	360
1.2. Планируемые результаты освоения учебной практики.....	363
1.3. Обоснование часов учебной практики в рамках вариативной части ОПОП-П ..Error!	Bookmark not defined.
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	399
2.1. Трудоемкость освоения учебной практики.....	399
2.2. Структура учебной практики	400
2.3. Содержание учебной практики.....	407
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	416
3.1. Материально-техническое обеспечение учебной практики	416
3.2. Учебно-методическое обеспечение.....	416
3.3. Общие требования к организации учебной практики.....	419
3.4 Кадровое обеспечение процесса учебной практики	419
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ .	420

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, закусочного 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, закусочного сложного ассортимента МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусочного сложного ассортимента
УП.03 Учебная практика	ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусочного 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, закусочного сложного ассортимента МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусочного 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, закусочного разнообразного ассортимента МДК.07.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусочного 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 рецептов 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, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента
ПК 2.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 2.7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.8.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 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 приготовления, 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 приготовления, 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 рецептов холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - обеспечения 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 рецептов 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, творческого 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; - обеспечения 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	3/5	комплексный дифф.зачет
УП.02	72	концентрированно	3/6	комплексный дифф.зачет
УП.03	36	концентрированно	3/6	комплексный дифф.зачет
УП.04	36	концентрированно	4/7	комплексный дифф.зачет
УП.05	36	концентрированно	4/8	комплексный дифф.зачет
УП.07	72	рассредоточено	1-2/2-3	комплексный дифф.зачет
УП.08	36	концентрированно	2/4	комплексный дифф.зачет
Всего УП	360	X	X	X

400

			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.	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

[illegible]

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 различного ассортимента	1.Организовывать и осуществлять процессы приготовления, подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий различного ассортимента	Тема 1.1. Организация рабочего места помощника повара по приготовлению, подготовки к реализации, хранению полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий различного ассортимента. Тема 1.2. Ведение процессов обработки сырья, приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий различного ассортимента.	2 4
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 1				6
ПК 7.2	Раздел 2. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок различного ассортимента.	2.Осуществлять процессы приготовления, приготовления и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок различного ассортимента	Тема 2.1. Процессы приготовления, приготовление и подготовка к реализации, презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок различного 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, десертов, 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

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.	
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.	6
	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
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.	6
	Освоить процесс приготовления, оценка качества и безопасности, условия и способы реализации, оформления и отпуска горячих блюд и закусок из домашней птицы сложного ассортимента.	6
	Освоить процесс приготовления, оценка качества и безопасности, условия и способы реализации, оформления и отпуска горячих блюд и закусок из домашней птицы сложного ассортимента.	6
	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
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 подготовке 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		6
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 подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента.	6
	Освоить процесс разработки, адаптации рецептур на хлебобулочные, мучные кондитерские изделия, в том числе брендовые, региональные изделия сложного ассортимента.	
Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента		24
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 приготовлении, отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных изделий сложного ассортимента.	6
Тема 2.2. Процессы приготовления и приготовление, оформление и отпуск хлебобулочных изделий,	Содержание Освоить процесс приготовления и подготовки к реализации основных видов сырья и продуктов,	6

праздничного хлеба сложного ассортимента	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
Тема 1.1. Организация рабочего места помощника повара по приготовлению, подготовки к реализации, хранению полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.	Содержание 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.		18
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
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 продуктов моря, мяса, мясных продуктов, птицы разнообразного ассортимента.	6 6 6
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	Содержание Освоить процесс приготовления и подготовки к реализации, презентации и подаче холодных	6

и горячих сладких блюд, десерты, напитков кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	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
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
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.)	6
	Освоить процесс приготовления и приготовление полуфабрикатов для шоколадной продукции.	6

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

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. 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 PROФобразование : [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 реализуется 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, закуска разнообразного ассортимента Готовит, оформляет и подготавливает к реализации холодные блюда, кулинарные изделия, закуска 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:	360
1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	427
1.1. Цель и место производственной практики в структуре образовательной программы:	427
1.2. Планируемые результаты освоения учебной практики	430
1.3. Обоснование часов производственной практики в рамках вариативной части ОПОП-П.....	427
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	427
2.1. Трудоемкость освоения производственной практики.....	471
2.2. Структура производственной практики	481
2.3. Содержание производственной практики	481
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	500
3.1. Материально-техническое обеспечение производственной практики	500
3.2. Учебно-методическое обеспечение.....	500
3.3. Общие требования к организации производственной практики.....	503
3.4 Кадровое обеспечение процесса производственной практики	503
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	504

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, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента
ПК 2.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 2.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.8.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 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, 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».

1.2. 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 рецептов 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 рецепты 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 приготовления, творческого оформления 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 рецептов 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 рецептов 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 приготовления, 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 рецептов холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - обеспечения 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, творческого оформления и подготовки к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - выполнения разработки, адаптации и презентации рецептов 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; - обеспечения 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	3/5	Квалиф.экзамен
ПП.02	144	концентрированно	3/6	Квалиф.экзамен
ПП.03	144	концентрированно	3/6	Квалиф.экзамен
ПП.04	108	концентрированно	4/7	Квалиф.экзамен
ПП.05	144	концентрированно	4/8	Квалиф.экзамен
ПП.06	144	концентрированно	4/8	Квалиф.экзамен
ПП.07	180	концентрированно	2/3	Квалиф.экзамен
ПП.08	144	концентрированно	2/4	Квалиф.экзамен
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	
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.	6
			сложного ассортимента. Процесс приготовления и подготовке к реализации полуфабрикатов из мяса диких животных порционными кусками для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.	6
			сложного ассортимента. 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). 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 6
			Тема 1.3. Организация разработки, адаптации рецептур на горячие блюда сложного ассортимента. Тема 1.4. Организация разработки, адаптации рецептур на горячие закуски, сложного ассортимента.	6 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.	12
			Тема 2.3. Процессы приготовления и приготовление, оформление и отпуск салатов сложного ассортимента из вареных овощей.	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 оформление и отпуск праздничного хлеба сложного ассортимента	18
			Тема 2.4. Процессы приготовления и 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 различного ассортимента	1.Организовывать процесс приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий различного ассортимента	Тема 1.1. Организация рабочего места помощника повара в мучном кондитерском цехах по приготовлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, различного ассортимента	12
			Тема 1.2. Организация рабочего места помощника повара в кондитерском цехах по приготовлению и подготовке к реализации шоколадной продукции различного ассортимента	6
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 1				18
ПК 8.2 ПК 8.4	Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий различного ассортимента	2.Производить процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий различного ассортимента	Тема 2.1. Процессы приготовления и приготовление, презентация теста, полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий различного ассортимента	12
			Тема 2.2. Процессы приготовления и приготовление, презентация теста, полуфабрикатов для шоколадной продукции различного ассортимента	6
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 2				18
ПК 8.2 ПК 8.4	Раздел 3. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий различного ассортимента	3.Производить процессы приготовления, подготовки к реализации шоколадной продукции различного ассортимента	Тема 3.1. Процессы приготовления и приготовление, оформление и отпуск хлебобулочных, мучных кондитерских изделий различного ассортимента.	42
			Тема 3.2. Процессы приготовления и приготовление, оформление и отпуск шоколадной продукции различного 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
	Содержание	

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.	Закрепить навыки по процессу приготовления и подготовке к реализации полуфабрикатов из рыбы фаршированной целиком 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		6
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	Содержание	

приготовлению и подготовке к реализации горячих блюд, закусок, кулинарных изделий сложного приготовления (суповое отделение).	Закрепить процесс организации рабочего места повара по приготовлению, оформлению и подготовки к реализации горячих блюд, сложного ассортимента.	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).	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

Тема 2.4. Процессы приготовления и приготовление, оформление и отпуск горячих блюд и гарниров из яиц, творога, сыра и муки сложного ассортимента.	Содержание	
	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	
Тема 2.5. Процессы приготовления и приготовление, оформления и отпуск горячих блюд и закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.	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
	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
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	6

	реализации, оформления и отпуска горячих закусок из мяса и мясопродуктов сложного ассортимента.	
	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		6
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 подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.	6
	Закрепить навыки по организации рабочего места повара по приготовлению, оформлению и подготовке 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
Тема 2.1. Процессы приготовления и приготовление, холодных соусов, заправок для холодной сложной кулинарной продукции.	Содержание	
	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	
Тема 2.6. Процессы приготовления и приготовление, оформление и отпуск холодных блюд и закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента	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
	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 десертов, напитков сложного приготовления	Содержание	
	Закрепить навыки по организации рабочего места повара по приготовлению, оформлению и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.	6
	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
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
Тема 1.2. Организация разработки, адаптации рецептур на холодные блюда и закуски, сложного ассортимента.	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
Тема 2.1. Процессы приготовления и приготовление, оформление и отпуск холодных десертов сложного ассортимента	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,	6

	оформлении и отпуске горячих десертов сложного ассортимента, на основе яично-молочной смеси.	
	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	
Тема 2.3. Процессы приготовления и приготовление, оформление и отпуск холодных напитков сложного ассортимента	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
	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	
Тема 2.4. Процессы приготовления и приготовление, оформление и отпуск горячих напитков сложного ассортимента	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
	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	
Тема 1.1. Организация рабочего места повара в мучном и кондитерском цехах по приготовлению и подготовке к реализации хлебобулочных,	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
	Содержание	
	Закрепить навыки по организации рабочего места повара по приготовлению, оформлению и подготовки к реализации хлебобулочных изделий сложного ассортимента.	6
	Содержание	
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,	Содержание	
	Закрепить навыки по организации рабочего места повара по приготовлению, оформлению и подготовки к реализации хлебобулочных изделий сложного ассортимента.	6
	Содержание	
	Содержание	

мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	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
	Содержание 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 дрожжевого теста.	6
	Содержание Закрепить навыки по процессу приготовлению и приготовление, оформление и отпуск хлебобулочных изделий сложного ассортимента из без дрожжевого теста.	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 без дрожжевого теста.	6
	Содержание 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 хлебобулочных изделий сложного ассортимента из без дрожжевого теста.	6
	Содержание Закрепить навыки по процессу приготовлению и приготовление, оформление и отпуск хлебобулочных изделий сложного ассортимента.	6
	Содержание Закрепить навыки по процессу приготовлению и приготовление, оформление и отпуск хлебобулочных изделий сложного ассортимента.	6
	Содержание Закрепить навыки по процессу приготовлению и приготовление, оформление и отпуск 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 праздничного хлеба (пироги открытые) сложного ассортимента.	6
	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
	Содержание	
	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	6

	изделий (конфеты – нарезные, трюфель, корпусные) сложного ассортимента.	
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 меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Содержание	
	Приобретение и закрепление навыков по разработке ассортимента кулинарной продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	6
	Содержание	
	Приобретение и закрепление навыков разработки и адаптации рецептов блюд, напитков, кулинарных изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	6
	Содержание	
Тема 1.2. Осуществлять организацию и текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями	Приобретение и закрепление навыков разработки и адаптации рецептов кондитерских 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 рецептов кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	6
	Содержание	
	Приобретение и закрепление навыков планирования деятельности предприятия общественного питания. Знакомство с организационной структурой предприятия и подразделений. Работа в качестве администратора зала.	6
Тема 1.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала	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
	Содержание	
Тема 1.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала	Осуществлять организацию ресурсного обеспечения (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 обеспечения (расходных материалов) деятельности подчиненного персонала. 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
Тема 1.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников	Содержание	
	Инструктирование и обучение поваров на рабочем месте, оценки результатов обучения.	6
	Содержание	

поварского и кондитерского дела на рабочем месте	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	6

	макаронных изделий, разнообразного ассортимента.	
	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
	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
	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
	Содержание	

Тема 3.1. Процессы приготовления, приготовление и подготовка к реализации, презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	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
		6
	Закрепить навыки по процессу приготовления и подготовки к реализации, презентации и подаче холодных блюд и закусок из мяса, мясных продуктов разнообразного ассортимента.	
Тема 4.1. Процессы приготовления, приготовление и подготовка к реализации, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков 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	
	Содержание	
Раздел 4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.		36

	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 мучном цехе по приготовлению хлебобулочных изделий 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 организации рабочего места помощника кондитера в кондитерском цехе по приготовлению шоколадной продукции 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
Содержание		

Тема 1.2. Организация рабочего места помощника повара в кондитерском цехах по приготовлению и подготовке к реализации шоколадной продукции разнообразного ассортимента	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 (пирожне), 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 шоколадной продукции разнообразного ассортимента.	Содержание	
	Закрепить навыки по процессу приготовления и приготовление полуфабрикатов для кондитерских изделий разнообразного ассортимента (желе, кремы, глазурь и т.д.)	6
	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
		6
	Закрепить навыки по процессу приготовления и подготовке к реализации, презентации и подаче кондитерских изделий разнообразного ассортимента (брауни, муссовые пирожные, заварные с кракелином).	
	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 «Приготовление 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 PROобразование : [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. Дмитриев, А. Д., Организация производства продуктов питания для различных категорий потребителей: учебник / А. Д. Дмитриев. — 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. Дмитриев, А. Д., Организация производства продуктов питания для различных категорий потребителей : учебник / А. Д. Дмитриев. — 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 + eПриложение : 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. Рензеева, Т. В. Технология кондитерских изделий / Т. В. Рензеева, 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. 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 PROФобразование : [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. Сеницына 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.Сеницына, 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 образовательной 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 реализуется 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

Приложение 2.1
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОД.01 Русский язык

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика рабочей программы общеобразовательной дисциплины «Русский язык»	3
2. Структура и содержание общеобразовательной дисциплины	12
3. Условия реализации программы общеобразовательной дисциплины	23
4. Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины	24

Общая характеристика рабочей программы общеобразовательной дисциплины «Русский язык»

1.1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Общеобразовательная дисциплина «Русский язык» является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы СПО в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2. Цель общеобразовательной дисциплины

1.2.1. Цель общеобразовательной дисциплины

Изучение русского языка на базовом уровне обеспечивает общекультурный уровень молодого человека, способного к продолжению обучения в системе СПО и высшего образования.

Изучение русского языка направлено на достижение следующих целей:

- осознание и проявление общероссийской гражданственности, патриотизма, уважения к русскому языку как государственному языку Российской Федерации и языку межнационального общения на основе расширения представлений о функциях русского языка в России и мире; о русском языке как духовной, нравственной и культурной ценности многонационального народа России; о взаимосвязи языка и культуры, языка и истории, языка и личности; об отражении в русском языке традиционных российских духовно-нравственных ценностей; формирование ценностного отношения к русскому языку;
- овладение русским языком как инструментом личностного развития и формирования социальных взаимоотношений;
- понимание роли русского языка в развитии ключевых компетенций, необходимых для успешной самореализации, для овладения будущей профессией, самообразования и социализации;
- совершенствование устной и письменной речевой культуры на основе овладения основными понятиями культуры речи и функциональной стилистики, формирование навыков нормативного употребления языковых единиц и расширение круга используемых языковых средств; совершенствование коммуникативных умений в разных сферах общения, способности к самоанализу и самооценке на основе наблюдений за речью;
- развитие функциональной грамотности: совершенствование умений текстовой деятельности, анализа текста с точки зрения явной и скрытой (подтекстовой), основной и дополнительной информации; развитие умений чтения текстов разных форматов (гипертексты, графика, инфографика и другие);
- совершенствование умений трансформировать, интерпретировать тексты и использовать полученную информацию в практической деятельности;
- обобщение знаний о языке как системе, об основных правилах орфографии и пунктуации, об изобразительно-выразительных средствах русского языка; совершенствование умений анализировать языковые единицы разных уровней, умений применять правила орфографии и пунктуации, умений определять изобразительно-выразительные средства языка в тексте;
- обеспечение поддержки русского языка как государственного языка Российской Федерации, недопущения использования нецензурной лексики и иностранных слов, за исключением тех, которые не имеют общеупотребительных аналогов в русском языке и перечень которых содержится в нормативных словарях.

Для решения задач и достижения целей изучения дисциплины в системе СПО в рабочей программе выделено основное и профессионально ориентированное содержание.

1.2.2. Планируемые результаты освоения общеобразовательной дисциплины в соответствии с ФГОС СПО и на основе ФГОС среднего общего образования

Общие компетенции (ОК) и профессиональные компетенции (ПК) ФГОС СПО в соотнесении с личностными, метапредметными и предметными результатами обучения базового уровня (ПРб) ФГОС СОО представлены в таблице:

Код формируемых компетенции	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	Дисциплинарные (предметные)
ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Личностные результаты должны отражать в части: ценности научного познания: - осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе. Метапредметные результаты должны отражать: 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 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;	ПР6 2 Совершенствование умений создавать устные монологические и диалогические высказывания различных типов и жанров; употреблять языковые средства в соответствии с речевой ситуацией (объем устных монологических высказываний - не менее 100 слов; объем диалогического высказывания - не менее 7-8 реплик); совершенствование умений выступать публично; представлять результаты учебно-исследовательской и проектной деятельности; использовать образовательные информационно-коммуникационные инструменты и ресурсы для решения учебных задач; ПР6 4 Совершенствование умений использовать разные виды чтения и аудирования, приемы информационно-смысловой переработки прочитанных и прослушанных текстов, включая гипертекст, графику, инфографику и другое (объем текста для чтения - 450-500 слов; объем прослушанного или прочитанного текста для пересказа от 250 до 300 слов); совершенствование умений создавать вторичные тексты (тезисы, аннотация, отзыв, рецензия и другое); ПР6 5 Обобщение знаний о языке как системе, его основных единицах и уровнях; обогащение словарного запаса, расширение объема используемых в речи грамматических языковых средств; совершенствование умений анализировать

	- признавать свое право и право других людей на ошибки; - развивать способность понимать мир с позиции другого человека	языковые единицы разных уровней, тексты разных функционально-смысловых типов, функциональных разновидностей языка (разговорная речь, функциональные стили, язык художественной литературы), различной жанровой принадлежности; сформированность представлений о формах существования национального русского языка; знаний о признаках литературного языка и его роли в обществе; ПР6 7 Обобщение знаний о функциональных разновидностях языка: разговорной речи, функциональных стилях (научный, публицистический, официально-деловой), языке художественной литературы; совершенствование умений распознавать, анализировать и комментировать тексты различных функциональных разновидностей языка (разговорная речь, функциональные стили, язык художественной литературы); ПР6 9 Совершенствование умений использовать правила русского речевого этикета в социально-культурной, учебно-научной, официально-деловой сферах общения, в повседневном общении, интернет-коммуникации
ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Личностные результаты должны отражать в части: эстетического воспитания: - эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда и общественных отношений; - способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество	ПР6 1 Сформированность представлений о функциях русского языка в современном мире (государственный язык Российской Федерации, язык межнационального общения, один из мировых языков); о русском языке как духовно-нравственной и культурной ценности многонационального народа

	своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства; - убежденность в значимости для личности и общества отечественного и мирового искусства, этнических культурных традиций и народного творчества; - готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности. Метапредметные результаты должны отражать: Овладение универсальными коммуникативными действиями: а) общение: - осуществлять коммуникации во всех сферах жизни; - распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты; - развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств	России; о взаимосвязи языка и культуры, языка и истории, языка и личности; об отражении в русском языке традиционных российских духовно-нравственных ценностей; сформированность ценностного отношения к русскому языку; ПР6 2 Совершенствование умений создавать устные монологические и диалогические высказывания различных типов и жанров; употреблять языковые средства в соответствии с речевой ситуацией (объем устных монологических высказываний – не менее 100 слов; объем диалогического высказывания – не менее 7-8 реплик); совершенствование умений выступать публично; представлять результаты учебно-исследовательской и проектной деятельности; использовать образовательные информационно-коммуникационные инструменты и ресурсы для решения учебных задач; ПР6 5 Обобщение знаний о языке как системе, его основных единицах и уровнях; обогащение словарного запаса, расширение объема используемых в речи грамматических языковых средств; совершенствование умений анализировать языковые единицы разных уровней, тексты разных функционально-смысловых типов, функциональных разновидностей языка (разговорная речь, функциональные стили, язык художественной литературы), различной жанровой принадлежности; сформированность представлений о формах существования национального русского языка; знаний

		о признаках литературного языка и его роли в обществе; ПР6 6 Сформированность представлений об аспектах культуры речи: нормативном, коммуникативном и этическом; формирование системы знаний о нормах современного русского литературного языка и их основных видах (орфоэпические, лексические, грамматические, стилистические); совершенствование умений применять знание норм современного русского литературного языка в речевой практике, корректировать устные и письменные высказывания; обобщение знаний об основных правилах орфографии и пунктуации, совершенствование умений применять правила орфографии и пунктуации в практике письма; сформированность умений работать со словарями и справочниками, в том числе академическими словарями и справочниками в электронном формате; ПР6 7 Обобщение знаний о функциональных разновидностях языка: разговорной речи, функциональных стилях (научный, публицистический, официально-деловой), языке художественной литературы; совершенствование умений распознавать, анализировать и комментировать тексты различных функциональных разновидностей языка (разговорная речь, функциональные стили, язык художественной литературы); ПР6 8 Обобщение знаний об изобразительно-выразительных средствах русского языка; совершенствование умений

		определять изобразительно-выразительные средства языка в тексте; ПР6 9 Совершенствование умений использовать правила русского речевого этикета в социально-культурной, учебно-научной, официально-деловой сферах общения, в повседневном общении, интернет-коммуникации
ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Личностные результаты должны отражать в части: ценности научного познания: - сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; - совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; - осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе. Метапредметные результаты должны отражать: Овладение универсальными учебными познавательными действиями: б) базовые исследовательские действия: - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; - способность и готовность к самостоятельному поиску методов	ПР6 1 Сформированность представлений о функциях русского языка в современном мире (государственный язык Российской Федерации, язык межнационального общения, один из мировых языков); о русском языке как духовно-нравственной и культурной ценности многонационального народа России; о взаимосвязи языка и культуры, языка и истории, языка и личности; об отражении в русском языке традиционных российских духовно-нравственных ценностей; сформированность ценностного отношения к русскому языку; ПР6 3 Сформированность знаний о признаках текста, его структуре, видах информации в тексте; совершенствование умений понимать, анализировать и комментировать основную и дополнительную, явную и скрытую (подтекстовую) информацию текстов, воспринимаемых зрительно и (или) на слух; выявлять логико-смысловые отношения между предложениями в тексте; создавать тексты разных функционально-смысловых типов; тексты научного, публицистического, официально-делового стилей разных жанров (объем сочинения – не менее 150 слов);

	решения практических задач, применению различных методов познания; - овладение видами деятельности по получению нового знания, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов; - формирование научного типа мышления, владение научной терминологией, ключевыми понятиями и методами; -осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду.	ПР6 4 Совершенствование умений использовать разные виды чтения и аудирования, приемы информационно-смысловой переработки прочитанных и прослушанных текстов, включая гипертекст, графику, инфографику и другое (объем текста для чтения – 450-500 слов; объем прослушанного или прочитанного текста для пересказа от 250 до 300 слов); совершенствование умений создавать вторичные тексты (тезисы, аннотация, отзыв, рецензия и другое); ПР6 6 Сформированность представлений об аспектах культуры речи: нормативном, коммуникативном и этическом; формирование системы знаний о нормах современного русского литературного языка и их основных видах (орфоэпические, лексические, грамматические, стилистические); совершенствование умений применять знание норм современного русского литературного языка в речевой практике, корректировать устные и письменные высказывания; обобщение знаний об основных правилах орфографии и пунктуации, совершенствование умений применять правила орфографии и пунктуации в практике письма; сформированность умений работать со словарями и справочниками, в том числе академическими словарями и справочниками в электронном формате; ПР6 7 Обобщение знаний о функциональных разновидностях языка: разговорной речи, функциональных стилях (научный, публицистический, официально-

		деловой), языке художественной литературы; совершенствование умений распознавать, анализировать и комментировать тексты различных функциональных разновидностей языка (разговорная речь, функциональные стили, язык художественной литературы); ПР6 9 Совершенствование умений использовать правила русского речевого этикета в социально-культурной, учебно-научной, официально-деловой сферах общения, в повседневном общении, интернет-коммуникации
Профессиональные компетенции		
ПК. 9.1.	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 анализировать единицы разных уровней, тексты разных функционально-смысловых типов, функциональных разновидностей языка (разговорная речь, функциональные стили), различной жанровой принадлежности; сформированность представлений о формах существования национального русского языка; знаний о признаках литературного языка и его роли в обществе; - обобщить знания о функциональных разновидностях языка: разговорной речи, функциональных стилях (научный, публицистический, официально-деловой), - правила чтения технической и конструкторско- технологической документации.

2. Структура и содержание общеобразовательной дисциплины

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	72
в т. ч.:	
Основное содержание	54
в т.ч.:	
теоретическое обучение:	28
лекции	26
занятия на обобщение и повторение	2
практические занятия	26
практическая работа	19
контрольная работа	7
практическая подготовка (профессионально ориентированное содержание):	12
теоретическое обучение	6
практические занятия	6
Промежуточная аттестация (экзамен)	6

2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины РУССКИЙ ЯЗЫК

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Формируемые компетенции
1	2	3	4
Основное содержание			
Раздел 1. Общие сведения о языке		4	ПР61, ОК 05, ОК 09 ПК. 9.1.
Тема 1.1 Русский язык – государственный язык Российской Федерации. 2 часа	Содержание учебного материала:	2	
	Лекция 1. Русский язык как национальное достояние и государственный язык Российской Федерации. Сферы обязательного использования государственного языка. Строгость нормативных правил государственного языка. Основные виды словарей. Нормативные словари, фиксирующие нормы современного русского литературного языка при его использовании в качестве государственного языка Российской Федерации. Формы существования русского национального языка.	1	
	Контрольная работа № 1. Входной контроль (диктант с грамматическим заданием).	1	
Тема 1.2 Лингвистика как наука. Основные функции языка. 2 часа	Профессионально ориентированное содержание:	2	
	Теория 1. Лингвистика как наука. Основные функции языка. Взаимосвязь языка и культуры. Отражение в русском языке традиционных российских духовно-нравственных ценностей. Профессиональная терминология специалиста кондитерского и поварского дела. Отраслевые терминологические словари.	1	
	ПО. Практическая подготовка № 1. Функции русского языка в профессиональной деятельности. Старт проектной работы «Мини-словарь профессиональной лексики».	1	
Раздел 2. Речь. Речевое общение		4	ПР62, ПР69, ОК 04, ОК 05 ПК. 9.1.
Тема 2.1 Виды речевой деятельности 2 часа	Содержание учебного материала:	1	
	Лекция 2. Речь как деятельность. Речевое общение и его виды. Основные сферы речевого общения. Речевая ситуация и ее компоненты (адресант и адресат; мотивы и цели, предмет и тема речи; условия общения)	1	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Формируемые компетенции
1	2	3	4
	Практическая работа № 1. Анализ речевых ситуаций, определение вида речи.	1	
Тема 2.2 Речевой этикет в профессиональной коммуникации. 2 часа	Профессионально ориентированное содержание:	2	
	Теория 2. Профессиональная речь. Речевой этикет. Основные функции речевого этикета (установление и поддержание контакта, демонстрация доброжелательности и вежливости, уважительного отношения говорящего к партнеру и другие). Устойчивые формулы речевого этикета применительно к различным профессиональным ситуациям. Публичное выступление и его особенности. Тема, цель, основной тезис (основная мысль), план и композиция публичного выступления. Выбор языковых средств оформления публичного выступления с учетом его цели, особенностей адресата, ситуации общения.	1	
	ПО. Практическая подготовка № 2. Публичное выступление и его особенности. Формулы этикета. Диалоги.	1	
Раздел 3. Текст. Информационно-смысловая переработка текста.		2	ПР63, ОК 05, ОК 09 ПК. 9.1.
Тема 3.1 Текст. Информационно-смысловая переработка текста. 2 часа	Содержание учебного материала:	2	
	Лекция 3. Текст, его основные признаки. Виды информации в тексте. План. Простой и сложный план. Тезисы. Конспект. Особенности тезисов и конспекта как вторичных текстов. Реферат. Аннотация. Обязательные структурные компоненты реферата и аннотации.	1	
	Практическая работа № 2. Схема реферата. Написание реферата статьи с профессиональным содержанием на основе одного или нескольких источников. Написание реферата/аннотации профессиональной статьи.	1	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Формируемые компетенции
1	2	3	4
Раздел 4. Язык и речь. Культура речи. Система языка.		4	ОК 04, ОК 05, ОК 09 ПК. 9.1.
Тема 4.1 Язык как система 2 часа	Содержание учебного материала:	2	
	Лекция 4. Система языка. Единицы и уровни языка, их связи и отношения. Изобразительно-выразительные средства русского языка	1	
	Практическая работа № 3. Учимся различать изобразительно-выразительные средства русского языка. Подготовка презентации «Качества хорошей речи».	1	
Тема 4.2 Культура профессиональной речи 2 часа	Профессионально ориентированное содержание:	2	
	Теория 3. Культура речи. Языковая норма. Ее основные признаки и функции. Виды языковых норм. Коммуникативные качества речи в профессиональной деятельности.	1	
	ПО. Практическая подготовка № 3. Редактирование профессиональных текстов с нарушением норм. Редактирование профессиональных текстов с нарушением норм	1	
Раздел 5. Фонетика. Орфоэпия. Орфоэпические нормы.		2	
Тема 5.1 Фонетика и орфоэпия. Нормы ударения в современном русском языке. 2 часа	Содержание учебного материала:	2	ОК 04, ОК 05, ОК 09 ПК. 9.1.
	Лекция 5. Фонетика и орфоэпия как раздел лингвистики. Орфоэпические нормы. Произношение некоторых грамматических форм: произношение безударных гласных звуков, некоторых согласных, сочетаний согласных. Нормы ударения в современном русском языке.	1	
	Практическая работа № 4. Орфоэпические нормы. Проект «Трудные случаи ударения в русском языке». Тренинг ударений.	1	
Раздел 6. Лексикология и фразеология. Лексические нормы.		6	ОК 04, ОК 05, ОК 09, ПР65, ПР66
Тема 6.1 Лексикология и фразеология. Лексические нормы. 4 часа	Содержание учебного материала:	4	
	Лекция 6. Лексикология и фразеология как разделы лингвистики. Основные лексические нормы современного русского литературного языка.	1	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Формируемые компетенции
1	2	3	4
	Выбор слова в зависимости от его лексического значения и лексической сочетаемости. Функционально-стилистическая окраска слова. Особенности употребления просторечных, жаргонных и диалектных слов. Эмоционально-оценочная окраска слова (неодобрительное, ласкательное, шутливое и другое). Уместность использования эмоционально-оценочной лексики в профессиональной деятельности.		
	Практическая работа № 5. Упражнения на выбор лексики, исправление речевых ошибок. Анализ профессиональной речи (устной и письменной).	1	
	Лекция 7. Речевая избыточность как нарушение лексической нормы (тавтология, плеоназм).	1	
	Практическая работа № 6. Редактирование предложений.	1	
Тема 6.2 Фразеология русского языка. Крылатые слова. 2 часа	Профессионально ориентированное содержание:	2	
	Теория 4. Фразеология русского языка. Крылатые слова. Особенности употребления фразеологизмов и крылатых слов в профессиональной коммуникации. Лексические нормы в профессиональной коммуникации. Выбор слова в зависимости от его лексической сочетаемости в профессиональной деятельности.	1	
	ПП. Практическая подготовка № 4. Сбор фразеологизмов и устойчивых выражений, связанных с Подведение промежуточных результатов проектной работы «Мини-словарь профессиональной лексики».	1	
Раздел 7. Морфемика и словообразование. Словообразовательные нормы.		2	ПР65, ПР66, ОК 09, ПК. 9.1.
Тема 7.1 Морфемика и словообразование. Словообразовательные нормы. 2 часа	Содержание учебного материала:	2	
	Лекция 8. Морфемика и словообразование как разделы лингвистики. Основные понятия морфемики и словообразования. Морфемный и словообразовательный анализ слова.	1	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Формируемые компетенции
1	2	3	4
	Словообразовательные трудности. Особенности употребления сложносокращенных слов (аббревиатур). Род и склонение аббревиатур.		
	Контрольная работа № 2. «Морфемика и словообразование» (тестовый формат). Разбор профессиональных терминов.	1	
Раздел 8. Морфология. Морфологические нормы.		4	ОК 04, ОК 05, ОК 09
Тема 8.1 Морфология. Основные нормы употребления разных частей речи. 4 часа	Содержание учебного материала	4	
	Лекция 9. Морфология как раздел лингвистики. Основные нормы употребления имен существительных: форм рода, числа, падежа, степеней сравнения.	1	ОК 04, ОК 05, ОК 09, ПР66 ПК. 9.1.
	Практическая работа № 7. Основные нормы употребления имён существительных, имён прилагательных, глаголов, местоимений. Особенности склонения профессиональных терминов.	1	
	Лекция 10. Основные нормы употребления глаголов: некоторых личных форм (типа победить, убедить, выздороветь), возвратных и невозвратных глаголов; образования некоторых глагольных форм: форм прошедшего времени с суффиксом -ну-, форм повелительного наклонения. Основные нормы употребления количественных, порядковых и собирательных числительных; местоимений: формы 3-го лица личных местоимений, возвратного местоимения себя.	1	
	Контрольная работа № 3 по разделу «Морфология».	1	
Раздел 9. Орфография. Основные правила орфографии.		16	ОК 04, ОК 05, ОК 09, ПР66
Тема 9.1 Орфография. Основные правила орфографии. 14 часов	Содержание учебного материала:	14	
	Лекция 11. Орфография как раздел лингвистики. Употребление прописных букв. Правописание гласных и согласных в корне.	1	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Формируемые компетенции
1	2	3	4
	Практическая работа № 8. Орфография как раздел лингвистики. Употребление прописных букв. Правописание гласных и согласных в корне, графическое объяснение.	1	ПК. 9.1.
	Лекция 12. Правописание приставок на -З-/С-; -ПРЕ-/ПРИ-; буквы -Ы-/И- после приставок. Правила правописания слов с разделительными -Ь-/Ъ- знаками.	1	
	Практическая работа № 9. Правописание приставок, букв -Ы-/И-, -Ь-/Ъ-.	1	
	Лекция 13. Правописание окончаний имен существительных, имен прилагательных и глаголов Правописание суффиксов.	1	
	Практическая работа № 10. Правописание окончаний имен существительных, имен прилагательных и глаголов. Правописание суффиксов.	1	
	Лекция 14. Правописание -Н- и -НН- в различных частях речи.	1	
	Контрольная работа № 4 (тестирование; орфография).	1	
	Лекция 15. Правописание слов с -НЕ-/НИ-.	1	
	Практическая работа № 11. Закрепление «Правописание слов с -НЕ-/НИ-» в профессиональных текстах.	1	
	Лекция 16. Слитное, дефисное и раздельное написание слов. Сложные слова. Наречие. Предлоги.	1	
	Практическая работа № 12. Слитное, дефисное и раздельное написание слов (сложные слова, наречие, предлоги). Анализ сложных профессиональных терминов.	1	
	Обобщающее занятие. Повторение пройденного материала. Подготовка к контрольной работе.	1	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Формируемые компетенции
1	2	3	4
	Контрольная работа № 5. Орфографический диктант. (профессионально ориентированный)	1	
Тема 9.2 Орфографические нормы в профессиональной коммуникации. 2 часа	Профессионально ориентированное содержание:	2	
	Теория 5. Написание производных предлогов. Написание союзов (в течение, в продолжение, вследствие, несмотря на и др.) в документации.	1	
	ПП. Практическая подготовка № 5. Орфографические нормы в профессиональных текстах. Орфографические нормы в профессиональных текстах специалиста поварского и кондитерского дела.	1	
Раздел 10. Синтаксис. Синтаксические нормы.		6	ОК 04, ОК 05, ОК 09, ПР65, ПР66 ПК. 9.1.
Тема 10.1 Синтаксис. Синтаксические нормы. 4 часа	Содержание учебного материала:	4	
	Лекция 17. Синтаксис как раздел лингвистики. Основные нормы согласования сказуемого с подлежащим.	1	
	Контрольная работа № 6. Задания на проверку знаний синтаксических норм. Задания на проверку синтаксических норм (согласование в профессиональных фразах).	1	
	Лекция 18. Основные нормы употребления причастных и деепричастных оборотов. Основные нормы употребления однородных членов предложения.	1	
	Практическая работа № 13. Упражнения на согласование подлежащего и сказуемого; построение предложений. Построение предложений с причастными оборотами на основе профессиональных ситуаций.	1	
Тема 10.2 Основные нормы	Профессионально ориентированное содержание:	1	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Формируемые компетенции
1	2	3	4
употребления сложных предложений в текстах профессиональной направленности. 1 час	Теория 6. Основные нормы построения сложных предложений в текстах профессиональной направленности. Анализ текста профессиональной направленности: характеристика отдельных предложений; объяснение использования знаков препинания в сложных предложениях. Особенности ССП, СПП, БСП.	1	
Раздел 11. Пунктуация. Основные правила пунктуации.		12	ОК 05, ОК 09 ПК. 9.1.
Тема 11.1 Пунктуация. Основные правила пунктуации. 12 часов	Содержание учебного материала:	12	
	Лекция 20. Пунктуация как раздел лингвистики. Знаки препинания и их функции. Знаки препинания между подлежащим и сказуемым. Пунктуация простого осложнённого предложения.	1	
	Практическая работа № 14. Расстановка знаков препинания, составление схем. Пунктуационный разбор инструкции по технике безопасности при работе с электроприборами на кухне.	1	
	Лекция 21. Обособление определений, приложений, обстоятельств. ПО, ДО, сравнительные обороты.	1	
	Практическая работа № 15. Обособление в профессиональных текстах.	1	
	Лекция 22. Знаки препинания при вводных словах, обращении, междометиях.	1	
	Практическая работа № 16. Пунктуация при вводных словах, обращении, междометиях. Использование вводных слов. (следовательно, во-первых, таким образом, например).	1	
	Лекция 23. Пунктуация в сложных предложениях: ССП, СПП, БСП.	1	
	Лекция 24. Бессоюзные сложные предложения.	1	
	Практическая работа № 17. Определяем вид предложения, тип придаточного, средства связи.	1	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Формируемые компетенции
1	2	3	4
	Практическая работа № 18. Комплексный пунктуационный разбор.	1	
	Обобщающее занятие по пунктуации. Повторение и систематизация пунктуационных знаний.	1	
	Контрольная работа № 7. Пунктуационный анализ текста профессиональной направленности.	1	
Раздел 12. Функциональная стилистика. Культура речи.		6	ОК 04, ОК 09, ПР66, ПР67, ОК 05, ПК. 9.1.
Тема 12.1 Функциональная стилистика. 4 часа	Содержание учебного материала:	4	
	Лекция 25. Функциональная стилистика как раздел лингвистики. Стилистическая норма. Функциональные разновидности языка. Разговорная речь. Основные жанры разговорной речи. Устный рассказ Беседа. Спор. Основные признаки художественной речи.	1	
	Лекция 26. Научный стиль. Основные жанры научного стиля. Сферы использования и назначение. Официально-деловой стиль. Основные жанры официально-делового стиля. Сферы использования и назначение. Виды и формы деловой коммуникации. Предмет деловой переписки. Виды деловых писем. Публицистический стиль. Сферы использования и назначение Лексические, морфологические и синтаксические особенности стиля. Основные жанры публицистического стиля. Заметка. Статья. Репортаж. Интервью. Очерк	1	
	Практическая работа № 19. 1. Анализ текстов разных стилей. 2. Проекты (по выбору обучающихся): - «Особенности использования имен числительных в текстах научного стиля»; - «Функции вводных слов в текстах публицистического стиля»; - «Сложноподчиненные предложения в текстах официально-делового стиля».	2	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Формируемые компетенции
1	2	3	4
Тема 12.2 Функциональные разновидности языка в профессиональной коммуникации. 1 часа	Профессионально ориентированное содержание:	1	
	Функциональные разновидности языка в профессиональной коммуникации. Терминология и профессиональная лексика. Язык специальности. Стилистические нормы в профессиональной коммуникации		
	ПП. Практическая подготовка № 6. Итоги проекта «Мини-словарь профессиональной лексики».	1	
Промежуточная аттестация (экзамен)	Экзамен	6	
ИТОГО		72	

3. Условия реализации программы общеобразовательной дисциплины

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация дисциплины требует наличия кабинета.

Специализированная мебель и системы хранения:

- доска комбинированная для письма мелом/маркером,
- стол с ящиками для хранения/тумбой,
- кресло офисное,
- шкаф для хранения учебных пособий,
- доска пробковая/доска магнитно-маркерная,
- стол ученический,
- стул ученический,
- тумба для таблиц под доску/шкаф для хранения таблиц и плакатов/система хранения таблиц и плакатов.

Технические средства:

- интерактивная доска (с потолочным проектором с ультракоротким фокусом с креплением в комплекте, программное обеспечение)/интерактивная панель (программное обеспечение в комплекте),
- сетевой фильтр,
- многофункциональное устройство/принтер,
- персональный компьютер с периферией/ноутбук (лицензионное программное обеспечение и система защиты от вредоносной информации).

Электронные средства обучения:

- электронные образовательные ресурсы/интерактивные средства обучения.

Демонстрационные учебно-наглядные пособия:

- словари языковые фундаментальные,
- справочники, энциклопедии языковые и литературоведческие,
- словари школьные раздаточные,
- комплект портретов писателей, литературоведов и лингвистов,
- комплект репродукций картин для уроков литературы,
- комплект демонстрационных учебных таблиц.

3.2. Информационное обеспечение обучения

1. Русский язык. Базовый уровень. В 2 частях. Часть 1 : учебник для образовательных

организаций, реализующих образовательные программы среднего профессионального

образования / А. Н. Рудяков, Т. Я. Фролова, М. Г. Маркина-Гурджи, А. С. Бурдина.

– 2-е изд., стер. - Москва : Просвещение, 2025. - 305 с.

2. Русский язык. Базовый уровень. В 2 частях. Часть 2 : учебник / А. Н. Рудяков, Т. Я.

Фролова, М. Г. Маркина-Гурджи, А. С. Бурдина. – 2-е изд., стер. - Москва :

Просвещение,

2025. - 225 с.

4. Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины

Контроль и оценка раскрываются через дисциплинарные результаты, усвоенные знания и приобретенные студентами умения, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций

Общая/профессиональная компетенция	Раздел/Тема	Тип оценочных мероприятий
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Р 2, Темы 2.1.,2.2, 2.3, 2.4, 2.5, 2.6, 2.7, 2.8, 2.9 Р 3, Темы 3.1., 3.2 Р 4, Темы 4.1.- 4.4 П-о/с4	Устный опрос Тестирование, Лингвистические задачи Деловые игры Кейс - задания Проекты Практические работы Выполнение экзаменационного теста
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Р 1, Темы 1.1, 1.2, 1.3 Р 2, Темы 2.1.,2.2, 2.3, .2.4, 2.5, 2.6, 2.7, 2.8, 2.9 Р 3, Темы 3.1., 3.2, 3.3 Р 4, Темы 4.1.- 4.4 П-о/	Практические работы Контрольные работы Диктанты Разноуровневые задания Сочинения/Изложения/Эссе/ Групповые проекты Индивидуальные проекты Фронтальный опрос Деловая (ролевая) игра Кейс-задания Деловая (ролевая) игра Кейс-задания Выполнение экзаменационного теста
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Р 3, Темы 3.3 Р 4, Темы 4.1.- 4.4 П-о/	Сочинения/Изложения/Эссе Аннотации Тезисы Конспекты Рефераты Сообщения Практические работы Выполнение экзаменационного теста

ПК. 9.1. Выполнять подготовительные работы	Р 1, Темы 1.1, 1.2, 1.3 Р 2, Темы 2.1.,2.2, 2.3, 2.4, 2.5, 2.6, 2.7, 2.8, 2.9 Р 3, Темы 3.1., 3.2, 3.3 Р 4, Темы 4.1.- 4.4	Устный опрос Фронтальный контроль Индивидуальный контроль Анализ публичного выступления Практические работы Выполнение экзаменационного теста

Приложение 2.2
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОД.02 Литература

2026

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика примерной рабочей программы общеобразовательной дисциплины «Литература»	3
2. Структура и содержание общеобразовательной дисциплины	15
3. Условия реализации программы	37
4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины	38

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «Литература»

1.1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Общеобразовательная дисциплина «Литература» является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы СПО в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, входящей в укрупненную группу 43.00.00 Сервис и туризм

1.2. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:

1.2.1. Цель общеобразовательной дисциплины

Цели изучения Литературы состоят в сформированности чувства причастности к отечественным культурным традициям, лежащим в основе исторической преемственности поколений, и уважительного отношения к другим культурам; в развитии ценностно-смысловой сферы личности на основе высоких этических идеалов; осознании ценностного отношения к литературе как неотъемлемой части культуры и взаимосвязей между языковым, литературным, интеллектуальным, духовно-нравственным развитием личности. Реализация этих целей связана с развитием читательских качеств и устойчивого интереса к чтению как средству приобщения к российскому литературному наследию и сокровищам отечественной и зарубежной культуры, базируется на знании содержания произведений, осмыслении поставленных в литературе проблем, понимании коммуникативно-эстетических возможностей языка художественных текстов и способствует совершенствованию устной и письменной речи обучающихся на примере лучших литературных образцов.

1.2.2. Планируемые результаты освоения общеобразовательной дисциплины в соответствии с ФГОС СПО и на основе ФГОС СОО

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК и ПК.

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты	
	Общие ¹	Дисциплинарные
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	В части трудового воспитания: готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие, в том числе при чтении произведений о труде и тружениках, а также на основе знакомства с профессиональной деятельностью героев отдельных литературных произведений; готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность в процессе литературного образования; интерес к различным сферам профессиональной деятельности, умение совершать осознанный выбор будущей профессии и реализовывать собственные жизненные планы, в том числе ориентируясь на поступки литературных героев; готовность и способность к образованию и самообразованию, к продуктивной читательской деятельности на протяжении всей жизни;	ПРб 1. Осознавать причастность к отечественным традициям и исторической преемственности поколений; включение в культурно-языковое пространство русской и мировой культуры; сформированность ценностного отношения к литературе как неотъемлемой части культуры; ПРб 2. Осознавать взаимосвязь между языковым, литературным, интеллектуальным, духовно-нравственным развитием личности; ПРб 4. Знать содержание, понимание ключевых проблем и осознание историко-культурного и нравственно-ценностного взаимовлияния произведений русской, зарубежной классической и современной литературы, в том числе литературы народов России. ПРб 5. Уметь определять и учитывать историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа художественных произведений, выявлять их связь с современностью; ПРб 10. Уметь сопоставлять произведения русской и зарубежной литературы и сравнивать их с художественными интерпретациями в других видах искусств

	Овладение универсальными учебными познавательными действиями: а) базовые логические действия: - самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; - устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; - определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; - выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях; - вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; - развивать креативное мышление при решении жизненных проблем б) базовые исследовательские действия: - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; - выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения; - анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; - уметь переносить знания в	(графика, живопись, театр, кино, музыка и другие) ПРБ 11. Иметь представление о литературном произведении как явлении словесного искусства, о языке художественной литературы в его эстетической функции, об изобразительно-выразительных возможностях русского языка в художественной литературе и умение применять их в речевой практике

	познавательную и практическую области жизнедеятельности; - уметь интегрировать знания из разных предметных областей; - выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; - способность использования знаний в познавательной и социальной практике	
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	В области ценности научного познания: - сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; - совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; - осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе; Овладение универсальными учебными познавательными действиями: в) работа с информацией: - владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления; - создавать тексты в различных форматах с	ПРБ 9. Уметь анализировать и интерпретировать художественное произведение в единстве формы и содержания (с учетом неоднозначности заложенных в нем смыслов и наличия в нем подтекста) с использованием теоретико-литературных терминов и понятий (в дополнение к изученным на уровне начального общего и основного общего образования): конкретно-историческое, общечеловеческое и национальное в творчестве писателя; традиция и новаторство; авторский замысел и его воплощение; художественное время и пространство; миф и литература; историзм, народность; историко-литературный процесс; литературные направления и течения: романтизм, реализм, модернизм (символизм, акмеизм, футуризм), постмодернизм; литературные жанры; трагическое и комическое; психологизм; тематика и проблематика; авторская позиция; фабула; виды тропов и фигуры речи; внутренняя речь; стиль, стилизация; аллюзия, подтекст; символ; системы стихосложения (тоническая, силлабическая, силлабо-

	учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации; - оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам; - использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности; - владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности;	тоническая), дольник, верлибр; «вечные темы» и «вечные образы» в литературе; взаимосвязь и взаимовлияние национальных литератур; художественный перевод; литературная критика; ПРБ 12. Владеть современными читательскими практиками, культурой восприятия и понимания литературных текстов, умениями самостоятельного истолкования прочитанного в устной и письменной форме, информационной переработки текстов в виде аннотаций, докладов, тезисов, конспектов, рефератов, а также написания отзывов и сочинений различных жанров (объем сочинения - не менее 250 слов); владеть умением редактировать и совершенствовать собственные письменные высказывания с учетом норм русского литературного языка; ПРБ 13. Уметь работать с разными информационными источниками, в том числе в медиапространстве, использовать ресурсы традиционных библиотек и электронных библиотечных систем;
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	В области духовно-нравственного воспитания: -- сформированность нравственного сознания, этического поведения; - способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности; - осознание личного вклада в построение	ПРБ 3. Иметь интерес к чтению как средству познания отечественной и других культур; приобщение к отечественному литературному наследию и через него - к традиционным ценностям и сокровищам мировой культуры; ПРБ 6. Уметь выявлять в произведениях художественной литературы образы, темы, идеи, проблемы и выражать свое отношение к

	устойчивого будущего; - ответственное отношение к своим родителям и (или) другим членам семьи, созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни в соответствии с традициями народов России; Овладение универсальными регулятивными действиями: а) самоорганизация: - самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях; - самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений; - давать оценку новым ситуациям; способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень; б) самоконтроль: использовать приемы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения; - уметь оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению; в) эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность: внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей;	ним в развернутых аргументированных устных и письменных высказываниях, участвовать в дискуссии на литературные темы; ПРб 7. Осознавать художественную картину жизни, созданная автором в литературном произведении, в единстве эмоционального личностного восприятия и интеллектуального понимания; ПРб 8. Уметь выразительно (с учетом индивидуальных особенностей обучающихся) читать, в том числе наизусть, не менее 10 произведений и (или) фрагментов

	- эмпатии, включающей способность понимать эмоциональное состояние других, учитывать его при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию; - социальных навыков, включающих способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты	
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	- готовность к 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 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	ПРБ 2. Осознавать взаимосвязь между языковым, литературным, интеллектуальным, духовно-нравственным развитием личности; ПРБ 8. Уметь выразительно (с учетом индивидуальных особенностей обучающихся) читать, в том числе наизусть, не менее 10 произведений и (или) фрагментов

	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	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	В области эстетического воспитания: - эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда и общественных отношений; - способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства; - убежденность в значимости для личности и общества отечественного и мирового искусства, этнических культурных традиций и народного творчества; - готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности; Овладение универсальными коммуникативными действиями: а) общение: - осуществлять коммуникации во всех сферах жизни; - распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки	ПРб 8. Уметь выразительно (с учетом индивидуальных особенностей обучающихся) читать, в том числе наизусть, не менее 10 произведений и (или) фрагментов; ПРб 9. Уметь анализировать и интерпретировать художественное произведение в единстве формы и содержания (с учетом неоднозначности заложенных в нем смыслов и наличия в нем подтекста) с использованием теоретико-литературных терминов и понятий (в дополнение к изученным на уровне начального общего и основного общего образования): конкретно-историческое, общечеловеческое и национальное в творчестве писателя; традиция и новаторство; авторский замысел и его воплощение; художественное время и пространство; миф и литература; историзм, народность; историко-литературный процесс; литературные направления и течения: романтизм, реализм, модернизм (символизм, акмеизм, футуризм), постмодернизм; литературные жанры;

	конфликтных ситуаций и смягчать конфликты; - развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств;	трагическое и комическое; психологизм; тематика и проблематика; авторская позиция; фабула; виды тропов и фигуры речи; внутренняя речь; стиль, стилизация; аллюзия, подтекст; символ; системы стихосложения (тоническая, силлабическая, силлабо-тоническая), дольник, верлибр; «вечные темы» и «вечные образы» в литературе; взаимосвязь и взаимовлияние национальных литератур; художественный перевод; литературная критика; ПР6 11. Сформировать представления о литературном произведении как явлении словесного искусства, о языке художественной литературы в его эстетической функции, об изобразительно-выразительных возможностях русского языка в художественной литературе и уметь применять их в речевой практике
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	В части патриотического воспитания: - осознание российской гражданской идентичности в поликультурном и многоконфессиональном обществе, проявление интереса к познанию родного языка, истории, культуры Российской Федерации, своего края, народов России в контексте изучения произведений русской и зарубежной литературы, а также литературы народов России; - ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России, внимание к их воплощению в	ПР6 3. Сформировать устойчивый интерес к чтению как средству познания отечественной и других культур; приобщение к отечественному литературному наследию и через него - к традиционным ценностям и сокровищам мировой культуры; ПР6 5. Сформировать умения определять и учитывать историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа художественных произведений, выявлять их связь с современностью

	литературе, а также достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях, труде, отраженным в художественных произведениях; - идейная убежденность, готовность к служению и защите Отечества, ответственность за его судьбу, в том числе воспитанные на примерах из литературы; В части гражданского воспитания: сформированность гражданской позиции обучающегося как активного и ответственного члена российского общества; осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка; принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических, демократических, семейных ценностей, в том числе в сопоставлении с жизненными ситуациями, изображенными в литературных произведениях; готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам; готовность вести совместную деятельность, в том числе в рамках школьного литературного образования, в интересах гражданского общества, участвовать в самоуправлении в образовательной организации;	

	умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением; готовность к гуманитарной деятельности	
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках ПК 9.1	- наличие мотивации к обучению и личностному развитию; В области ценности научного познания: - сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; - совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; - осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе; Овладение универсальными учебными познавательными действиями: б) базовые исследовательские действия: - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; - способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;	ПРБ 12. Владеть современными читательскими практиками, культурой восприятия и понимания литературных текстов, умениями самостоятельного истолкования прочитанного в устной и письменной форме, информационной переработки текстов в виде аннотаций, докладов, тезисов, конспектов, рефератов, а также написания отзывов и сочинений различных жанров (объем сочинения - не менее 250 слов); уметь редактировать и совершенствовать собственные письменные высказывания с учетом норм русского литературного языка

	- овладение видами деятельности по получению нового знания, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов; - формирование научного типа мышления, владение научной терминологией, ключевыми понятиями и методами; -осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	102	14
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация в форме экзамена	6	6
Всего	108	20

2.2. Тематический план и содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), и практические занятия, прикладной модуль (при наличии) ²	Объем часов	Формируемые компетенции
1	2	3	4
Основное содержание			
Введение. Литература и ее место в жизни человека	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	Входной контроль; систематизация / обобщение / повторение изученного ранее материала (по выбору преподавателя в зависимости от уровня подготовки обучающихся)	-	
	Практические занятия: Групповая работа в малых группах по темам «Специфика литературы как вида искусства и ее место в жизни человека» или «Связь литературы с другими видами искусств»	2	
Раздел 1. Литература второй половины XIX века		24	
Тема 1.1. Художественный мир драматурга А.Н. Островского. Судьба женщины в XIX веке и ее отражение в драмах А. Н. Островского	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	<i>Для чтения и изучения:</i> драма «Гроза». Особенности драматургии А. Н. Островского, историко-литературный контекст его творчества. Секреты прочтения драматического произведения, особенности драматических произведений и их реализация в пьесе А.Н. Островского «Гроза»: жанр, композиция, конфликт, присутствие автора. Законы построения драматического произведения, основные узлы в сюжете пьесы. Город Калинов и его жители. Противостояние патриархального уклада и модернизации (Дикой и Кулибин). Семейный уклад в доме Кабанихи. Характеры Кабанихи, Варвары и Тихона Кабановых в их противопоставлении характеру Катерины. Образ Катерины в контексте культурно-исторической ситуации в России середины XIX века – «женский вопрос»: споры о месте женщины в обществе, ее предназначение в семье и эмансипации	1	
	Практические занятия: Написание текста информационной и публицистической заметки на основе художественного текста.	1	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), и практические занятия, прикладной модуль (при наличии) ²	Объем часов	Формируемые компетенции
	<i>Выразительное чтение отрывка наизусть по выбору</i>		
Тема 1.2. Понятие «обломовщина» как социально-нравственное явление в романе А.И. Гончарова «Обломов»	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	<i>Для чтения и изучения:</i> роман «Обломов» Образ Обломова: детство, юность, зрелость. Понятие «обломовщины» в романе А.И. Гончарова, «обломовщина» как имя нарицательное. Образ Обломова в театре и кино, в современной массовой культуре, черты Обломова в каждом из нас	1	
	Практические занятия: Работа с избранными эпизодами из романа (чтение и обсуждение). Составление «Словарика непонятных и устаревших слов». Сообщения по темам: «Портрет Ильи Ильича Обломова в интерьере» по описанию в романе и своим впечатлениям, (реализация на выбор ученика: текстовое /цитатное описание; визуализация портрета в разных техниках: графика, аппликация, коллаж, видеомонтаж и т.д.)	1	
Тема 1.3. Социально-нравственная проблематика романа И. С. Тургенева «Отцы и дети»	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	<i>Для чтения и изучения:</i> роман «Отцы и дети». Творческая история, смысл названия. «Отцы» (Павел Петрович и Николай Петрович Кирсановы) и молодое поколение, специфика конфликта. Вечные темы в спорах «отцов и детей». Взгляд на человека и жизнь общества глазами молодого поколения. Понятие антитезы на примере противопоставления Евгения Базарова и Павла Петровича Кирсанова в романе: портретные и речевые характеристики. Нигилизм и нигилисты	-	
	Практические занятия: Работа с избранными эпизодами романа (чтение, обсуждение). Творческое задание: написание рассказа о произошедшем споре от лица разных персонажей.	2	
Тема 1.4. Идейно-художественное своеобразие лирики Ф.И. Тютчева и А.А. Фета	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	<i>Для чтения и изучения:</i> стихотворения Ф.И. Тютчева (не менее двух по выбору). Например, «Silentium!», «Не то, что мните вы, природа...», «Умом Россию не понять...», «О, как убийственно мы любим...», «Нам не дано предугадать...», «К. Б.» («Я встретил вас – и все былое...») и другие; стихотворения А.А. Фета (не менее двух по выбору): «Одним толчком согнать ладью живую...», «Еще майская ночь», «Вечер», «Это утро, радость эта...», «Шепот, робкое	-	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), и практические занятия, прикладной модуль (при наличии) ²	Объем часов	Формируемые компетенции
	дыхание...», «Сияла ночь. Луной был полон сад. Лежали...» и другие		
	Практическое занятие	2	
	Основные темы и художественное своеобразие лирики Тютчева, бурный пейзаж как доминанта в художественном мире Тютчева Основные образы и философские мотивы поэтических текстов. Установление связи с современностью; выразительное чтение стихотворений, в том числе наизусть. Чтение и анализ стихотворений; подготовка сообщения / презентации / ролика / подкаста / литературно-музыкальной композиции на стихи поэтов (по выбору). Понимание ключевых проблем и осознание историко-культурного и нравственно-ценностного взаимовлияния произведений А.А. Фета. Особенности лирического героя. Основные темы и художественное своеобразие лирики А.А. Фета. Основные темы и художественное своеобразие лирики А.А. Фета, идиллический пейзаж. Чтение и анализ стихотворений; подготовка литературно-музыкальной композиции на стихи поэтов и подбор иллюстративного материала. <i>Выразительное чтение не менее одного стихотворения (по выбору) наизусть</i>		
Тема 1.5. Гражданская лирика Н.А. Некрасова. Проблематика поэмы «Кому на Руси жить хорошо»	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	<i>Для чтения и изучения:</i> Н.А. Некрасов. Стихотворения (не менее двух по выбору). Например, «Тройка», «Я не люблю иронии твоей...», «Вчерашний день, часу в шестом...», «Мы с тобой бестолковые люди...», «Поэт и Гражданин», «Элегия» («Пускай нам говорит изменчивая мода...») и другие. Поэма «Кому на Руси жить хорошо» (1866) (обзорно). Особенность лирического героя. Основные темы и идеи. Художественное своеобразие лирики Некрасова и её близость к народной поэзии. Чтение и анализ стихотворений. Подготовка сообщения / презентации / ролика / подкаста (по выбору) о поэтических текстах Н.А. Некрасова, ставшими впоследствии народными песнями	1	
	Практическое занятие	1	
	Работа с инфоресурсами. Поэма «Кому на Руси жить хорошо»: сообщение (по выбору) «Эпопея крестьянской жизни: замысел и его воплощение»; «Фольклорная основа поэмы». <i>Выразительное чтение отрывка наизусть</i>		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), и практические занятия, прикладной модуль (при наличии) ²	Объем часов	Формируемые компетенции
Тема 1.6. Особенности сатиры в романе-хронике М. Е. Салтыкова-Щедрина «История одного города»	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	<i>Для чтения и изучения:</i> роман-хроника «История одного города» (не менее двух глав по выбору: главы «О корени происхождения глуповцев», «Опись градоначальникам», «Органчик», «Подтверждение покаяния» или другие. Художественные средства: иносказание, гротеск, гипербола, ирония, сатира. Эзопов язык	-	
	Практическое занятие	2	
	Работа с избранными эпизодами, подготовка инсценировки, иллюстраций; подготовка материала о биографии М. Е. Салтыкова-Щедрина в виде ленты времени / инфографики / презентации / видеоролика / постера / коллажа / подкаста и соотнесении фактов личной биографии с художественным творчеством писателя		
Тема 1.7. Влияние творчества Ф. М. Достоевского на развитие русской литературы. Философская проблематика романа «Преступление и наказание»	Содержание учебного материала	4	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	<i>Для чтения и изучения:</i> роман «Преступление и наказание». Творческая биография Ф.М. Достоевского. Образ главного героя романа «Преступление и наказание». Причины преступления: внешние и внутренние. Теория, путь к преступлению, крушение теории, наказание, покаяние и «воскрешение». Роль образа Сони Мармеладовой, значение эпизода чтения Евангелия. «Двойники» Раскольникова: теория Раскольникова устами Петра Петровича Лужина и Свидригайлова. Значение эпилога романа, сон Раскольникова на каторге. Внутреннее преображение как основа изменения мира к лучшему. «Самообман Раскольникова» (крах теории главного героя в романе; бесчеловечность раскольниковской «арифметики»; антигуманность теории в целом). Ф.М. Достоевский и современность. Экранизации романа. Жизнь литературного героя вне романа: образ Раскольникова в массовой культуре: элементы сюжета, знаковые художественные детали в основе комиксов, карикатур и в др. текстовых и графических формах. Мемориальные места, «маршрут»-экскурсия по местам, описанным в романе	2	
	Практические занятия	2	
	Работа с избранными эпизодами из романа «Преступление и наказание» (чтение и обсуждение). Работа в малых группах (задания по выбору): подготовка материала о биографии Ф.М. Достоевского в виде ленты времени / презентации / видеоролика / постера / коллажа / подкаста и соотнесении фактов личной биографии с		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), и практические занятия, прикладной модуль (при наличии) ²	Объем часов	Формируемые компетенции
	художественным творчеством писателя. Работа с информационными ресурсами и картами, подготовка иллюстраций с вероятным маршрутом экскурсии по местам Петербурга, упомянутым в романе. Написание текста-опровержения теории Раскольников		
Тема 1.8. Судьба и творчество Л. Н. Толстого. «Мысль семейная» и «мысль народная» в романе-эпопее «Война и мир»	Содержание учебного материала	4	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	<i>Для чтения и изучения:</i> роман-эпопея «Война и мир». Основные этапы творчества Л.Н. Толстого, краткая формулировка толстовских идей. Роман-эпопея «Война и мир»: история создания, истоки замысла, жанровое своеобразие, смысл названия, экранизации романа, отражение нравственных идеалов Толстого в системе персонажей. Образы солдат батареи Раевского. Платон Каратаев как воплощение идеала «простоты и правды». Сопоставление в романе-эпопее образов Платона Каратаева и Тихона Щербатого. Истоки преображения главных героев: влияние "мысли народной" на князя Андрея и Пьера Безухова. «Мысль семейная» и «мысль народная». Роль народа и личности в истории.	2	
	Практические занятия	2	
	Подготовка материала о биографии Л.Н. Толстого в виде ленты времени / презентации / видеоролика / постера / коллажа / подкаста и соотнесении фактов личной биографии с художественным творчеством писателя. Работа с инфоресурсами: подготовка презентации / постер, коллаж / видеоролик или др. формате (по выбору) об истории создания романа-эпопеи «Война и мир» Л.Н. Толстого/ или написание рецензии на экранизацию романа «Война и мир». <i>Выразительное чтение отрывка наизусть</i>		
Тема 1.9. Творческий путь Н. С. Лескова. Нравственный поиск героев в рассказах и повестях Н.С. Лескова	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	<i>Для чтения и изучения:</i> рассказы и повести (одно произведение по выбору). Например, «Очарованный странник», «Однодум» и другие	-	
	Практические занятия	2	
	Работа с отдельными эпизодами. Анализ и интерпретация образов художественных произведений в единстве формы и содержания. Работа с инфоресурсами: подготовка презентации / постер, коллаж / видеоролик или другом формате (по выбору) по теме «Неоднозначность заложенных смыслов и современного подтекста в художественных произведениях Н.С. Лескова»		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), и практические занятия, прикладной модуль (при наличии) ²	Объем часов	Формируемые компетенции
Тема 1.10. Человек и общество в рассказах А.П. Чехова. Символическое звучание пьесы «Вишнёвый сад»	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	<i>Для чтения и изучения:</i> рассказы (не менее одного по выбору): «Студент», «Ионыч», «Дама с собачкой», «Человек в футляре» и другие. Комедия «Вишневый сад». Малая проза А.П. Чехова. Человек и общество. Психологизм прозы Чехова: лаконичность повествования и скрытый лиризм. Пьеса «Вишнёвый сад» (1903). Новаторство Чехова-драматурга: своеобразие конфликта и системы персонажей, акцент на внутренней жизни персонажей, нарушение жанровых рамок. Сколько стоит вишневый сад: историко-культурные сведения. Эволюция драматургии второй половины XIX – начала XX века: от Островского к Чехову. Особенности чеховских диалогов. Речевые и портретные характеристики персонажей	-	
	Практические занятия	2	
	Инсценировка избранных эпизодов пьесы. Подготовка и участие в дискуссии «Как человек может влиять на окружающий мир и менять его к лучшему?» Работа с инфоресурсами: определение теории малых дел и соотнесение определения с содержанием рассказа/или написание рецензии на экранизацию «Вишневого сада»		
Раздел 2. Литературная критика второй половины XIX века		2	
Тема 2.1. Литературная критика второй половины XIX века. Историко-литературное и нравственно-ценностное значение русской литературы в оценке Н.А. Добролюбова / Д.И. Писарева	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	<i>Для чтения и изучения:</i> Статьи Н.А. Добролюбова «Луч света в темном царстве», «Что такое обломовщина?» / Д.И. Писарева «Базаров» и других (<i>не менее двух статей по выбору</i>). Осмысление содержания и ключевых проблем, историко-культурного и нравственно-ценностного взаимовлияния произведений русской классической литературы. Связь литературных произведений второй половины XIX века со временем написания и с современностью. Представления современников о литературном произведении как явлении словесного искусства. Анализ единиц различных языковых уровней и их роли в произведении	-	
	Практические занятия	2	
	Работа с избранными эпизодами в виде инфографики / презентации / видеоролика / постера / коллажа / подкаста или других форматах и соотнесении фактов личной биографии с художественным творчеством писателя		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), и практические занятия, прикладной модуль (при наличии) ²	Объем часов	Формируемые компетенции
Раздел 3. Литература конца XIX – начала XX вв.		8	
Тема 3.1. Нравственная сущность любви в произведениях А.И. Куприна	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	<i>Для чтения и изучения:</i> рассказы и повести (одно произведение по выбору): «Гранатовый браслет», «Олеся»	-	
	Практические занятия	2	
	Своеобразие сюжета. Герои о сущности любви. Повесть «Гранатовый браслет»: Трагическая история любви Желткова. Развитие темы «маленького человека» в рассказе. Смысл финала. Символический смысл заглавия, роль эпитафии. Авторская позиция. Традиции русской классической литературы в прозе Куприна. «Гранатовый браслет» в кино (А. Роом, 1964) / Повесть «Олеся»: тема «естественного человека» в повести. Мечты Олеси и реальная жизнь ее окружения. Трагизм любви героини. Осуждение пороков общества		
Тема 3.2. Решение нравственно-философских вопросов в произведениях Л.Н. Андреева	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	<i>Для чтения и изучения:</i> рассказы и повести (одно произведение по выбору): «Иуда Искариот», «Большой шлем» и другие	-	
	Практические занятия	2	
	Основные этапы жизни и творчества Л.Н. Андреева. На перепутьях реализма и модернизма. Проблематика произведения. Трагическое мироощущение автора		
Тема 3.3. Романические произведения М.А. Горького. Авторская позиция в социальной пьесе «На дне»	Содержание учебного материала	4	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	<i>Для чтения и изучения:</i> рассказы (один по выбору): «Старуха Изергиль», «Макар Чудра», «Коновалов» и другие. Пьеса «На дне»	-	
	Практические занятия	2	
	Рассказ-триптих «Старуха Изергиль». Романтизм ранних рассказов Горького. Проблема героя. Особенности композиции рассказа. Независимость и обреченность Изергиль. Индивидуализм Ларры. Подвиг Данко. Величие и бессмысленность его жертвы. Смысл противопоставления героев		
	Практические занятия	2	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), и практические занятия, прикладной модуль (при наличии) ²	Объем часов	Формируемые компетенции
	«На дне» как социально-философская драма. Смысл названия пьесы. Система и конфликт персонажей. Обреченность обитателей ночлежки. Старик Лука и его жизненная философия. Спор о назначении человека. «Три правды» в пьесе и их трагическая конфронтация. Роль авторских ремарок, песен, цитат. Неоднозначность авторской позиции. М. Горький и Художественный театр. Сценическая история пьесы «На дне»		
Тема 3.4. Стихотворения поэтов Серебряного века. Тематика и идейно-художественное своеобразие лирики	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	<i>Для чтения и изучения:</i> стихотворения поэтов Серебряного века (не менее двух стихотворений одного поэта по выбору) Например, стихотворения К.Д. Бальмонта, М.А. Волошина, Н.С. Гумилева и других	-	
	Практические занятия	2	
	Работа с инфоресурсами: подготовка презентации / постера, коллажа / видеоролика или другом формате (по выбору) по темам: «Серебряный век русской литературы»; «Эстетические программы модернистских объединений»; «Художественный мир поэта»; «Основные темы и мотивы лирики поэта» и другие. Чтение и исполнение поэтических произведений, сопоставление различных методов создания художественного образа, стилизация <i>Выразительное чтение стихотворения наизусть (одно стихотворение по выбору)</i>		
Раздел 4. Литература XX века		46	
Тема 4.1. Тематическое разнообразие и психологизм произведений И.А. Бунина	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	<i>Для чтения и изучения:</i> рассказы (два по выбору): «Антоновские яблоки», «Чистый понедельник», «Господин из Сан-Франциско» и другие	-	
	Практические занятия	2	
	Основные этапы жизни и творчества И.А. Бунина. Тема любви в произведениях И.А. Бунина. Образ Родины. Психологизм бунинской прозы. Пейзаж. Особенности языка: «живопись» словом, детали-символы, сочетание различных пластов лексики. Проза И. А. Бунина. Мотив запустения и увядания дворянских гнезд, образ «Руси уходящей». Судьба мира и цивилизации в осмыслении писателя. Тема трагической любви в рассказах Бунина. Традиции русской классической поэзии и психологической прозы в творчестве Бунина. Новаторство поэта		
Тема 4.2.	Содержание учебного материала	4	ОК 01, ОК 02,

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), и практические занятия, прикладной модуль (при наличии) ²	Объем часов	Формируемые компетенции
Тематика и основные мотивы лирики А.А. Блока. Символическое значение поэмы «Двенадцать»	<i>Для чтения и изучения:</i> стихотворения (не менее двух по выбору): «Незнакомка», «Россия», «Ночь, улица, фонарь, аптека...», «Река раскинулась. Течет, грустит лениво...» (из цикла «На поле Куликовом»), «На железной дороге», «О доблестях, о подвигах, о славе...», «О, весна, без конца и без краю...», «О, я хочу безумно жить...» и другие. Поэма «Двенадцать»	-	ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	Практические занятия	2	
	Основные этапы жизни и творчества А.А. Блока. Поэт и символизм. Разнообразие мотивов лирики. Образ Прекрасной Дамы в поэзии А.А. Блока. Образ «страшного мира» в лирике А.А. Блока. Тема Родины. <i>Выразительное чтение одного стихотворения по выбору</i>		
	Практические занятия Работа с инфоресурсами: подготовка презентации / постера, коллажа / видеоролика или др. формате (по выбору) по темам: «Поэт и революция»; Поэма «Двенадцать»: история создания, многоплановость, сложность художественного мира поэмы; «Герои поэмы «Двенадцать», сюжет, композиция, многозначность финала»; «Художественное своеобразие языка поэмы»	2	
Тема 4.3. Тематика и основные мотивы лирики В.В. Маяковского. Поэтическое новаторство в поэме «Облако в штанах»	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	<i>Для чтения и изучения:</i> стихотворения (не менее двух по выбору): «А вы могли бы?», «Нате!», «Послушайте!», «Лиличка!», «Юбилейное», «Прозаседавшиеся», «Письмо Татьяне Яковлевой» и другие. Поэма «Облако в штанах»	-	
	Практические занятия	1	
	Новаторство поэтики Маяковского. Лирический герой ранних произведений поэта. Поэт и революция. Сатира в стихотворениях Маяковского. Поэтическое новаторство Маяковского (ритмика, рифма, строфика и графика стиха, неологизмы, гиперболичность). Своеобразие жанров и стилей лирики поэта. Стихи поэта в современной массовой культуре		
	Практические занятия	1	
	Поэма «Облако в штанах». Образ лирического героя-бунтаря и его возлюбленной. Новаторское открытие Маяковского в жанре поэмы: усиление лирического начала		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), и практические занятия, прикладной модуль (при наличии) ²	Объем часов	Формируемые компетенции
	(превращение поэмы в лирический монолог). Работа с инфоресурсами: сообщения на тему «Художественный мир поэмы»; «Особенности рифмовки»		
Тема 4.4. Тематика и основные мотивы лирики С.А. Есенина. Образ Родины и деревни в стихотворениях	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	<i>Для чтения и изучения:</i> стихотворения (не менее двух по выбору): «Гой ты, Русь, моя родная...», «Письмо матери», «Собаке Качалова», «Спит ковыль. Равнина дорогая...», «Шаганэ ты моя, Шаганэ...», «Не жалею, не зову, не плачу...», «Я последний поэт деревни...», «Русь Советская», «Низкий дом с голубыми ставнями...» и другие	-	
	Практические занятия	2	
	Работа с инфоресурсами, подготовка сообщения по темам: «Особенности лирики поэта и многообразие тематики стихотворений: чувство Родины/ образ родной деревни/ особая связь природы и человека/ любовная тема»; «Исповедальность лирики: отражение потерь и обретений на дороге жизни»; «Самобытность поэзии Есенина (народно-песенная основа, музыкальность)»; «Есенин на сцене, в кино и музыке». <i>Выразительное чтение не менее одного стихотворения наизусть по выбору</i>		
Тема 4.5. Своеобразие поэзии первой половины XX века: О.Э. Мандельштам, М.И. Цветаева. Тематика и основные мотивы лирики	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	<i>Для чтения и изучения:</i> О.Э. Мандельштам. Стихотворения (не менее двух по выбору): «Бессонница. Гомер. Тугие паруса...», «За гремучую доблесть грядущих веков...», «Ленинград», «Мы живём, под собою, не чуя страны...» и др. М. И. Цветаева. Стихотворения (не менее двух по выбору). Например, «Моим стихам, написанным так рано...», «Кто создан из камня, кто создан из глины...», «Идёшь, на меня похожий...», «Мне нравится, что вы больны не мной...», «Тоска по родине! Давно...», «Книги в красном переплёте», «Бабушке», «Красною кистью...» (из цикла «Стихи о Москве») и другие	-	
	Практические занятия	2	
	Работа с инфоресурсами - сообщения по темам: «Страницы жизни и творчества О.Э. Мандельштама»; «Основные мотивы лирики поэта, философичность его поэзии». Групповая работа по теме «Многообразие тематики и проблематики в лирике М.И. Цветаевой: письменный анализ стихотворения» <i>Выразительное чтение не менее одного стихотворения наизусть по выбору</i>		
Тема 4.6. Художественное	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04,
	<i>Для чтения и изучения:</i> стихотворения (не менее двух по выбору): «Песня последней	-	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), и практические занятия, прикладной модуль (при наличии) ²	Объем часов	Формируемые компетенции
творчество А.А. Ахматовой. Тема Родины и судьбы в поэме «Реквием»	встречи», «Сжала руки под темной вуалью...», «Смуглый отрок бродил по аллеям...», «Мне голос был. Он звал утешно...», «Не с теми я, кто бросил землю...», «Мужество», «Приморский сонет», «Родная земля» и другие. Поэма «Реквием»		ОК 05, ОК 06, ОК 09
	Практические занятия	1	
	Анализ художественного текста по вопросам: «Многообразие тематики лирики» / «Любовь как всепоглощающее чувство в лирике поэта». <i>Выразительное чтение художественного текста наизусть</i>		
	Практические занятия	1	
	Поэма «Реквием». Гражданский пафос, тема Родины и судьбы в творчестве поэта. Трагедия народа и поэта. Смысл названия. Широта эпического обобщения в поэме «Реквием». Художественное своеобразие произведения. Работа с инфоресурсами: подготовка презентации / постера, коллажа / видеоролика или др. формате (по выбору) по темам «Аллюзии и реминисценции в поэме «Реквием» / «Жизнь и творчество А. Ахматовой в кино и музыке»		
Тема 4.7. Идейно-художественное своеобразие романа Н.А. Островского «Как закалялась сталь»	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	<i>Для чтения и изучения:</i> роман «Как закалялась сталь» (избранные главы).	-	
	Практические занятия	2	
	История создания, идейно-художественное своеобразие романа «Как закалялась сталь». Сочинение по теме «Образ Павки Корчагина как символ мужества, героизма и силы духа»		
Тема 4.8. М. А. Шолохов. Проблема гуманизма и нравственный поиск героев романа-эпопеи «Тихий Дон»	Содержание учебного материала	4	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	<i>Для чтения и изучения:</i> роман-эпопея «Тихий Дон» (избранные главы)	-	
	Практические занятия	4	
	История создания произведения. Герои романа-эпопеи о всенародной трагедии. Семья Мелеховых. Образ Григория Мелехова. Любовь в его жизни. Герой в поисках своего пути среди «хода истории». Финал романа-эпопеи. Проблема гуманизма в произведении. Полемика вокруг авторства. Киноистория романа. Основные этапы жизни и творчества М.А. Шолохова. Групповая работа «Анализ художественного текста» по вопросам: особенности жанра, система образов, тема		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), и практические занятия, прикладной модуль (при наличии) ²	Объем часов	Формируемые компетенции
	семьи, нравственные ценности казачества. Трагедия народа и судьба одного человека. Традиции Л. Н. Толстого в прозе М. А. Шолохова		
Тема 4.9. Особенности прозы М.А. Булгакова	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	<i>Для чтения и изучения:</i> роман «Мастер и Маргарита», роман «Белая гвардия» (один роман по выбору) Михаил Афанасьевич Булгаков (1891–1940) «Изгнанник, избранник»: сведения из биографии (с обобщением ранее изученного) Роман «Мастер и Маргарита». История создания и издания романа. Жанр и композиция: прием «роман в романе». Библейский и бытовой уровни повествования. Реальность и фантастика (литературная среда Москвы; Воланд и его свита). Сатира. Основные проблемы романа: проблема предательства, проблема творчества и судьбы художника, проблема нравственного выбора. Тема идеальной любви (история Маргариты). Финал романа. Экранизации романа. или роман «Белая гвардия». История создания произведения. Смысл названия. Эпиграфы. Жанр и композиция. Система образов. Образ Дома и Города в вихре Гражданской войны. Нравственный выбор героев в эпоху распри и раздора. Честь как главное качество человека. Смысл финала. Литературные ассоциации в романе. Сценическая и киноистория романа	-	
	Практические занятия	2	
	Анализ художественного текста, работа в малых группах по темам: «Своеобразие жанра и композиции произведения. Многомерность исторического пространства»; «Система образов»; «Эпическая широта с изображенной панорамы и лиризм размышлений повествователя»; «Смысл финала»		
Тема 4.10. Нравственная проблематика произведений А.П. Платонова	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	<i>Для чтения и изучения:</i> Рассказы и повести (одно произведение по выбору): «В прекрасном и яростном мире», «Котлован», «Возвращение» и другие	-	
	Практические занятия	2	
	Этапы творческого пути Андрея Платонова (Андрей Платонович Климентов). Анализ художественного текста, работа в малых группах по темам: «Картины жизни и творчества А. П. Платонова»; «Утопические идеи произведений писателя»; «Особый		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), и практические занятия, прикладной модуль (при наличии) ²	Объем часов	Формируемые компетенции
	тип платоновского героя»; «Высокий пафос и острая сатира произведений Платонова»; «Самобытность языка и стиля писателя»		
Тема 4.11. Основные мотивы лирики А.Т. Твардовского. Тема Великой Отечественной войны в стихотворениях поэта	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	<i>Для чтения и изучения:</i> стихотворения (не менее двух по выбору): «Вся суть в одном единственном завете...», «Памяти матери» («В краю, куда их вывезли гуртом...»), «Я знаю, никакой моей вины...», «Дробится рванный цоколь монумента...» и другие	-	
	Практические занятия	2	
	Выразительное чтение наизусть лирического произведения (по выбору из перечня) Работа с инфоресурсами: подготовка презентации / постера, коллажа / видеоролика или др. формате (по выбору) по темам: «Страницы жизни и творчества А.Т. Твардовского»; «Тематика и проблематика произведений автора»; «Основные мотивы лирики Твардовского»; «Поэт и время»; «Тема Великой Отечественной войны»; «Тема памяти. Доверительность и исповедальность лирической интонации Твардовского»		
Тема 4.12. Проза о Великой Отечественной войне. Историческая правда и нравственная проблематика произведений о Великой Отечественной войне	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	<i>Для чтения и изучения:</i> проза о Великой Отечественной войне (по одному произведению не менее чем двух писателей по выбору). Например, В. П. Астафьев «Пастух и пастушка», «Звездопад»; Ю. В. Бондарев «Горячий снег»; В. В. Быков «Обелиск», «Сотников», «Альпийская баллада»; Б. Л. Васильев «А зори здесь тихие», «В списках не значился», «Завтра была война»; К. Д. Воробьев «Убиты под Москвой», «Это мы, Господи!»; В. Л. Кондратьев «Сашка»; В. П. Некрасов «В окопах Сталинграда»; Е. И. Носов «Красное вино победы», «Шопен, соната номер два»; С.С. Смирнов «Брестская крепость». Тема Великой Отечественной войны в прозе (обзор)	-	
	Практическое занятие	2	
	Работа в малых группах с инфоресурсами: по темам «Чтение и анализ ключевого эпизода из произведений не менее двух писателей»; «Человек на войне. Историческая правда художественных произведений о Великой Отечественной войне»; «Своеобразие «лейтенантской» прозы»; «Героизм и мужество защитников Отечества»; «Традиции реалистической прозы о войне в русской литературе». Экранизация произведений о Великой Отечественной войне		
Тема 4.13. Жизненная правда и	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04,
	<i>Для чтения и изучения:</i> роман А.А. Фадеева «Молодая гвардия», В.О. Богомолова «В		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), и практические занятия, прикладной модуль (при наличии) ²	Объем часов	Формируемые компетенции
нравственная проблематика романов А.А. Фадеева «Молодая гвардия» и В.О. Богомолова «В августе сорок четвёртого»	августе сорок четвёртого»		ОК 05, ОК 06, ОК 09
	Практическое занятие Чтение и анализ эпизодов романа. Жизненная правда и художественный вымысел. Система образов в романе «Молодая гвардия». Героизм и мужество молодогвардейцев. Экранизация романа. Групповая работа по вопросам: «Чтение и анализ эпизодов романа» / «Мужество и героизм защитников Родины» / «Экранизации романа»	2	
Тема 4.14. Поэзия о Великой Отечественной войне. Проблема исторической памяти в стихотворениях о Великой Отечественной войне	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	<i>Для чтения и изучения:</i> поэзия о Великой Отечественной войне. Стихотворения (по одному стихотворению не менее чем двух поэтов по выбору) Ю. В. Друниной, М. В. Исаковского, Ю. Д. Левитанского, С. С. Орлова, Д. С. Самойлова, К. М. Симонова, Б. А. Слуцкого	-	
	Практическое занятие Анализ и чтение не менее двух стихотворений, их сопоставление. Проблема исторической памяти в лирических произведениях о Великой Отечественной войне. <i>Выразительное чтение художественного произведения наизусть / Литературно-музыкальная композиция / Киноурок (просмотр и обсуждение отрывков) / Подготовка сценария литературно-музыкальной композиции / культурно - массового мероприятия</i>	2	
Тема 4.15. Драматургия о Великой Отечественной войне. Нравственно-ценностное звучание пьесы В.С. Розова «Вечно живые»	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	<i>Для чтения и изучения:</i> пьеса В.С. Розова «Вечно живые»	-	
	Практическое занятие Киноурок (просмотр и обсуждение отрывков) / Чтение и анализ фрагментов пьесы. Художественное своеобразие и сценическое воплощение драматического произведения / Просмотр и обсуждение телеспектакля	2	
Тема 4.16. Идейно-художественное своеобразие лирики Б. Л. Пастернака.	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	<i>Для чтения и изучения:</i> стихотворения (не менее двух по выбору) «Февраль. Достать чернил и плакать!..», «Определение поэзии», «Во всём мне хочется дойти...», «Снег идёт», «Любить иных — тяжёлый крест...», «Быть знаменитым некрасиво...», «Ночь», «Гамлет», «Зимняя ночь»	-	
	Практическое занятие Работа в микрогруппах с инфоресурсами: подготовка презентации / постера, коллажа /	2	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), и практические занятия, прикладной модуль (при наличии) ²	Объем часов	Формируемые компетенции
	видеоролика или др. формате (по выбору) по темам «Тематика и проблематика лирики поэта»; «Тема поэта и поэзии»; «Любовная лирика Б.Л. Пастернака»; «Тема человека и природы»; «Философская глубина лирики Пастернака»		
Тема 4.17. А. И. Солженицын. Социально-нравственная проблематика «лагерной» темы в произведениях А.И. Солженицына	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	<i>Для чтения и изучения:</i> «Один день Ивана Денисовича», «Архипелаг ГУЛАГ» (фрагменты книги по выбору, например, глава «Поэзия под плитой, правда под камнем» и другие)	-	
	Практическое занятие	2	
	Заполнение Чек-листа «Автобиографизм прозы писателя». Работа с инфоресурсами: подготовка презентации / постера, коллажа / видеоролика или др. формате (по выбору) по темам «Своеобразие раскрытия «лагерной» темы»; «Анализ рассказа «Один день Ивана Денисовича», творческая судьба произведения»; «Приемы создания образа в повести «Один день Ивана Денисовича»: детали портрета, ночные пейзажи, связанные с героем, речь и поступки». Анализ кинофрагмента из фильма «Архипелаг ГУЛАГ». Мини – рецензия «Человек и история страны в контексте трагической эпохи в книге писателя		
Тема 4.18. Нравственные искания героев рассказов В.М. Шукшина	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	<i>Для чтения и изучения:</i> рассказы (не менее двух по выбору) «Срезал», «Обида», «Микроскоп», «Мастер», «Крепкий мужик», «Сапожки»	-	
	Практическое занятие	2	
	Реферат на тему «Нравственные искания героев рассказов В.М. Шукшина» Составление таблицы «Герой-чудик В. Шукшина и «маленький человек» в литературе XIX века: сходство и отличие» / Речевая характеристика героев / Открытый финал шукшинских произведений		
Тема 4.19. Взаимосвязь нравственных, философских и экологических проблем в произведениях В. Г.	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	<i>Для чтения и изучения:</i> рассказы и повести (одно произведение по выбору) «Живи и помни», «Прощание с Матёрой»	-	
	Практическое занятие	2	
	Чтение и анализ фрагментов повести В. Распутина. Выявление основных нравственных проблем (верность заветам предков, преданность родной земле,		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), и практические занятия, прикладной модуль (при наличии) ²	Объем часов	Формируемые компетенции
Распутин	проблема отцов и детей, проблема экологии и др.). Характеристика образов «старинных старух», представителей молодого поколения). Работа с инфоресурсами: подготовка презентации / постера, коллажа / видеоролика или другом формате (на выбор) по темам «Символика в повести В. Распутин ...»; «Изображение патриархальной русской деревни», «Тема памяти и преемственности поколений»; «Взаимосвязь нравственных и экологических проблем в произведениях В. Г. Распутин»; Просмотр кинофрагмента «Прощание» (1981) и его обсуждение (драма Э. Климова и Л. Шепетко по мотивам повести В.Г. Распутин)		
Тема 4.20. Идейно-художественное своеобразие лирики Н. М. Рубцова	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	<i>Для чтения и изучения:</i> стихотворения (не менее двух по выбору) «Звезда полей», «Тихая моя родина!..», «В горнице моей светло...», «Привет, Россия...», «Русский огонёк», «Я буду скакать по холмам задремавшей отчизны...»	-	
	Практическое занятие	2	
	Работа с инфоресурсами: подготовка презентации / постера, коллажа / видеоролика или др. формате (по выбору) по темам «Тема Родины в лирике поэта», «Задушевность и музыкальность поэтического слова Рубцова». <i>Выразительное чтение стихотворений наизусть (не менее одного по выбору)</i>		
Тема 4.21. Философские мотивы в лирике И. А. Бродского	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	<i>Для чтения и изучения:</i> стихотворения (не менее трёх по выбору) «На смерть Жукова», «Осенний крик ястреба», «Пилигримы», «Стансы» («Ни страны, ни погоста...»), «На столетие Анны Ахматовой», «Рождественский романс», «Я входил вместо дикого зверя в клетку...».	-	
	Практическое занятие	2	
	<i>Выразительное чтение стихотворений.</i> Работа с инфоресурсами: подготовка презентации / постера, коллажа / видеоролика или др. формате (по выбору) по темам «Основные темы лирических произведений поэта»; «Тема памяти»; «Философские мотивы в лирике Бродского»; «Своеобразие поэтического мышления и языка поэта Бродского»		
Раздел 5. Проза второй половины XX – начала XXI веков		2	
Тема 5.1.	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02,

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), и практические занятия, прикладной модуль (при наличии) ²	Объем часов	Формируемые компетенции
Проза второй половины XX – начала XXI века. Социально-философская проблематика и нравственные искания героев произведений русской литературы второй половины XX – начала XXI века	<i>Для чтения и изучения:</i> проза второй половины XX – начала XXI века. Рассказы, повести, романы (по одному произведению не менее чем двух прозаиков по выбору): Ф.А. Абрамов (повесть «Пелагея» и другие); Ч.Т. Айтматов (повесть «Белый пароход»); В.П. Астафьев (повествование в рассказах «Царь-рыба» (фрагменты); В.И. Белов (рассказы «На родине», «Бобришный угор»); Ф.А. Искандер (роман в рассказах «Сандро из Чегема» (фрагменты)); Ю.П. Казаков (рассказы «Северный дневник», «Поморка»); Захар Прилепин (рассказ из сборника «Собаки и другие люди»); А.Н. и Б.Н. Стругацкие (повесть «Понедельник начинается в субботу»); Ю.В. Трифонов (повести «Обмен»)	-	ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	Практическое занятие	2	
	Урок-конференция: представление презентации / постера, коллажа / видеоролика или другом формате (по выбору) по темам «Проблематика произведений писателя ...»; «Нравственные искания героев произведений писателя...»; «Разнообразие повествовательных форм в изображении жизни современного общества писателя ...»		
Раздел 6. Поэзия второй половины XX – начала XXI века		2	
Тема 6.1. Поэзия второй половины XX – начала XXI века. Тематика и основные мотивы лирики второй половины XX – начала XXI века	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	<i>Для чтения и изучения:</i> поэзия второй половины XX – начала XXI века. Стихотворения (по одному произведению не менее чем двух поэтов по выбору) В. С. Высоцкого, Н. А. Заболоцкого, Л. Н. Мартынова, Б. Ш. Окуджавы, А. А. Тарковского, Р. И. Рождественского, Ю. П. Кузнецова, А. А. Вознесенского, Б. А. Ахмадулиной, Е. А. Евтушенко, А. С. Кушнера, О. Г. Чухонцева	-	
	Практическое занятие	2	
	Урок-конференция: представление презентации / постера, коллажа / видеоролика или др. формате (по выбору) «Тематика и проблематика лирики поэта» / «Художественные приемы и особенности поэтического языка автора». <i>Выразительное чтение наизусть одного стихотворения из изученных</i>		
Раздел 7. Драматургия второй половины XX – начала XXI века		2	
Тема 7.1. Драматургия второй половины XX – начала XXI века.	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	<i>Для чтения и изучения:</i> драматургия второй половины XX – начала XXI века (произведение одного из драматургов по выбору): А. Н. Арбузов «Иркутская история»; А. В. Вампилов «Старший сын» и другие		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), и практические занятия, прикладной модуль (при наличии) ²	Объем часов	Формируемые компетенции
Основные темы и проблемы второй половины XX – начала XXI века	Практическое занятие	2	
	Киноурок / просмотр телеспектакля. Рецензия / отзыв «Особенности драматургии второй половины XX – начала XXI веков на примере одной пьесы. Основные темы и проблемы пьесы»	-	
Раздел 8. Литература народов России		2	
Тема 8.1 Литература народов России. Идейно-художественное своеобразие литературы народов России и её взаимосвязь с русской литературой	Содержание учебного материала		ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	<i>Для чтения и изучения:</i> рассказы, повести, стихотворения (не менее одного произведения по выбору): стихотворения Г. Тукая, К. Хетагурова; рассказ Ю. Рытхэу «Хранитель огня»; повесть Ю. Шесталова «Синий ветер каслания» и другие; стихотворения Г. Айги, Р. Гамзатова, М. Джалиля, М. Карима, Д. Кугультинова, К. Кулиева	-	
	Практическое занятие	2	
	Взаимовлияние русской художественной литературы и литературы народов России. Историко-культурный контекст и контекст творчества автора художественного произведения. <i>Подготовка сценария литературно-музыкальной композиции / культурно - массового мероприятия</i>		
Раздел 9. Зарубежная литература		4	
Тема 9.1 Основные темы и мотивы зарубежной поэзии и прозы второй половины XIX века - XX века	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	<i>Для чтения и изучения:</i> Зарубежная проза второй половины XIX века-- XX века (<i>одно произведение по выбору</i>). Например, произведения Р.Брэдли «451 градус по Фаренгейту»; Э. Хемингуэя «Старик и море». Зарубежная поэзия второй половины XIX века -- XX века (не менее двух стихотворений одного из поэтов по выбору). Например, стихотворения А. Рембо, Ш. Бодлера	-	
Тема 9.2 Отражение социальных проблем в зарубежной драматургии второй половины XIX века - XX века	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	<i>Для чтения и изучения:</i> зарубежная драматургия второй половины XIX века (<i>одно произведение по выбору</i>). Например, пьеса Г. Ибсена «Кукольный дом», Б. Брехта «Мамаша Кураж и ее дети»; М. Метерлинка «Синяя птица»; О. Уайльда «Идеальный муж»; Т. Уильямса «Трамвай «Желание»; Б. Шоу «Пигмалион» и другие.		
	Практическое занятие	2	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), и практические занятия, прикладной модуль (при наличии) ²	Объем часов	Формируемые компетенции
	Работа в группе с инфоресурсами: поиск информации по теме «Интерпретация драматического произведения в разных видах искусства». Сопоставление произведений русской и зарубежной литературы и сравнение их с художественными интерпретациями в других видах искусств (графика, живопись, театр, кино, музыка и другие)		
Прикладной модуль «Профессионально-ориентированное содержание раздела» (право выбора времени проведения остается за образовательной организацией)³		12	
Тема «Дело мастера боится»	Содержание учебного материала: «Что значит быть мастером своего дела?» Дискуссия на основе высказываний писателей о профессиональном мастерстве и работы с информационными ресурсами	2	
	Практические занятия: анализ высказываний писателей о мастерстве; групповая работа с информационными ресурсами: поиск информации о мастерах своего дела (в избранной профессии), подготовка сообщений; участие в дискуссии «Что значит быть мастером своего дела?»	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09 ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 2.3
Тема «Ты профессией астронома метростроевца не удивишь!..»	Содержание учебного материала: Стереотипы, связанные с той или иной профессией, представления о будущей профессии. Социальный рейтинг и социальная значимость получаемой профессии, представления о ее востребованности и престижности (по материалам СМИ, электронным источникам, свидетельствам профессионалов отрасли); правда и заблуждения, связанные с восприятием получаемой профессии: подготовка сообщения разного формата о стереотипах, заблуждениях, неверных представлениях, связанных в обществе с получаемой профессией и ее социальной значимостью.	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	Практические занятия: «Написание текста в духе «ожидания / реальность» о том, как вы себе представляли обучение по профессии и каким оно оказалось на деле, а также	2	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), и практические занятия, прикладной модуль (при наличии) ²	Объем часов	Формируемые компетенции
	какие заблуждения или стереотипы могут быть у людей, незнакомых с вашей будущей профессией изнутри, и какова она в реальности (каждый 2-4 предложения) с использованием противительных синтаксических конструкций (по аналогии с избранным эпизодом). Работа с инфоресурсами: поиск информации по теме «Правда и заблуждения, связанные с восприятием получаемой профессии»; подготовка сообщения разного формата о стереотипах, заблуждениях, неверных представлениях, связанных в обществе с получаемой профессией и ее социальной значимостью; участие в дискуссии «Как люди моей профессии меняют мир к лучшему?»		
Тема «Каждый должен быть величествен в своем деле»: пути совершенствования в профессии/специальность	Содержание учебного материала: Обобщение и систематизация знаний о профессиональном мастерстве в художественных произведениях писателей и поэтов второй половины XIX - XXI в.в. Знакомство с профессиональными журналами и информационными ресурсами, посвященными профессиональной деятельности	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09 ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 2.3
	Практические занятия: организация виртуальной выставки профессиональных журналов, посвященных разным профессиям; создание устного высказывания-рассуждения «Зачем нужно регулярно просматривать специализированный журнал ...»	2	
Тема «Как написать резюме, чтобы найти хорошую работу»	Содержание учебного материала Роль профессии в положении человека в социуме. <i>Резюме</i> как описание способностей человека, которые делают его конкурентоспособным на рынке труда. Цель резюме – привлечь к себе внимание работодателя при первом, как привило, заочном знакомстве, произвести благоприятное впечатление и побудить пригласить вас на личную встречу. Как презентовать себя в резюме, чтобы выглядеть в глазах работодателя именно таким сотрудником, каков ему необходим. Резюме – официальный документ, правила написания которого регламентированы руководством по делопроизводству. Структура резюме. Резюме проектное и резюме действительное.	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09 ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 2.3
	Практические занятия: Отличие нормативных документов от видов текстов (сопоставление фрагмента из художественного текста и официальных документов). Работа с образцовым документом резюме. Составление своего действительного резюме (по аналогии с образцовым текстом). Взаимопроверка составленных резюме	2	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), и практические занятия, прикладной модуль (при наличии) ²	Объем часов	Формируемые компетенции
Тема «Говори, говори...»: диалог как средство характеристики человека»	Содержание учебного материала Вербальные средства коммуникации в ситуациях бытового, делового и профессионального общения. Отличие профессионального диалога от делового, бытового. Стилистические группы слов. Роль диалога в профессиональной деятельности. Требования к профессиональному диалогу	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09 ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 2.3
	Практические занятия: создание проблемной ситуации: нужен ли профессиональный диалог? Чтение и анализ диалогов; создание рекомендаций к составлению профессионального диалога; работа (в парах) над созданием «профессионального диалога» (в соответствии с будущей профессией/специальностью) в различных ситуациях: специалист – руководитель», «клиент – специалист», «специалист – специалист»	2	
Тема «Прогресс – это форма человеческого существования»: профессии в мире НТП»	Содержание учебного материала Научно-технический прогресс и человечество. Зависимость цивилизации от современных технологий. Проблемы человека и общества, связанные с научно-техническим прогрессом (рассуждение с опорой на текст). Ответственность ученого за свои научные открытия. Наука – двигатель прогресса	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09 ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 2.3
	Практические занятия: Сочинение на тему (по выбору): «Возможно ли остановить прогресс?», «Профессии в мире НТП: у всех ли профессий есть будущее», «Профессии, «рожденные» НТП в последние десятилетия»	2	
Промежуточная аттестация в форме экзамена		6	
Всего:		108	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3. Условия реализации программы общеобразовательной дисциплины

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

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий;
- комплект электронных видеоматериалов;
- задания для контрольных работ;
- профессионально ориентированные задания;
- материалы текущей и промежуточной аттестации.

Помещение кабинета должно соответствовать требованиям Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов (СанПиН 2.4.2 № 178-02): оснащено типовым оборудованием, в том числе специализированной учебной мебелью и средствами обучения, необходимыми для выполнения требований к уровню подготовки обучающихся.

Технические средства обучения:

- персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением;
- проектор с экраном.

Залы библиотеки: Библиотека (фонд художественной литературы должен соответствовать перечню изучаемых произведений), читальный зал с компьютерами, оснащенными выходом в сеть Интернет

3.2. Информационное обеспечение обучения

1. Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендованные для использования в образовательном процессе, не старше пяти лет с момента издания.

2. Рекомендуемые печатные издания по реализации общеобразовательной дисциплины представлены в методических рекомендациях по организации обучения.

3.3 Литература

Основная:

1. Литература. Базовый уровень. В 2 частях. Часть 1 : учебник для образовательных организаций, реализующих образовательные программы среднего профессионального образования / Т. Ф. Курдюмова, Е. Н. Колокольцев, О. Б. Марьина [и др.]. – 2-е изд., стер. - Москва : Просвещение, 2025. - 353 с.

2. Курдюмова, Т. Ф. Литература. Базовый уровень. В 2 частях. Часть 2 : учебник для образовательных организаций, реализующих образовательные программы среднего профессионального образования / Т. Ф. Курдюмова, Е. Н. Колокольцев, О. Б. Марьина. – 2-е изд., стер. - Москва : Просвещение, 2025. - 417 с

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка раскрываются через дисциплинарные результаты, усвоенные знания и приобретенные студентами умения, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций

Общая/профессиональная компетенция	Раздел/Тема	Тип оценочных мероприятий
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Введение Р 1, Темы 1.1, 1.2, 1.3, 1.4, 1.5, 1.6, 1.7, 1.8, 1.9, 1.10, 1.11 Р 2, Тема 2.1 Р 3, Темы 3.1, 3.2, 3.3, 3.4 Р 4, Темы 4.1-4.21 Р 5, Темы 5.1, Р 6, Темы 6.1, Р 7, Темы 7.1. Р 8, Темы 8.1 Р 9, Темы 9.1, 9.2 ПМ, По/с	наблюдение за выполнением мотивационных заданий; наблюдение за выполнением практической работы; контрольная работа; выполнение заданий на экзамене
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Введение Р 1, Темы 1.1, 1.2, 1.3, 1.4, 1.5, 1.6, 1.7, 1.8, 1.9, 1.10, 1.11 Р 2, Тема 2.1 Р 3, Темы 3.1, 3.2, 3.3, 3.4 Р 4, Темы 4.1-4.21 Р 5, Темы 5.1, Р 6, Темы 6.1, Р 7, Темы 7.1. Р 8, Темы 8.1 Р 9, Темы 9.1, 9.2 ПМ, По/с	
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	Введение Р 1, Темы 1.1, 1.2, 1.3, 1.4, 1.5, 1.6, 1.7, 1.8, 1.9, 1.10, 1.11 Р 2, Тема 2.1 Р 3, Темы 3.1, 3.2, 3.3, 3.4 Р 4, Темы 4.1-4.21 Р 5, Темы 5.1, Р 6, Темы 6.1, Р 7, Темы 7.1. Р 8, Темы 8.1 Р 9, Темы 9.1, 9.2 ПМ, По/с	
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Введение Р 1, Темы 1.1, 1.2, 1.3, 1.4, 1.5, 1.6, 1.7, 1.8, 1.9, 1.10, 1.11 Р 2, Тема 2.1 Р 3, Темы 3.1, 3.2, 3.3, 3.4 Р 4, Темы 4.1-4.21 Р 5, Темы 5.1, Р 6, Темы 6.1, 60 Р 7, Темы 7.1. Р 8, Темы 8.1 Р 9, Темы 9.1, 9.2 ПМ, По/с	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на	Введение Р 1, Темы 1.1, 1.2, 1.3, 1.4, 1.5, 1.6, 1.7, 1.8, 1.9, 1.10, 1.11 Р 2, Тема	

государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	2.1 Р 3, Темы 3.1, 3.2, 3.3, 3.4 Р 4, Темы 4.1-4.21 Р 5, Темы 5.1, Р 6, Темы 6.1, Р 7, Темы 7.1. Р 8, Темы 8.1 Р 9, Темы 9.1, 9.2 ПМ, По/с	
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	Введение Р 1, Темы 1.1, 1.2, 1.3, 1.4, 1.5, 1.6, 1.7, 1.8, 1.9, 1.10,1.11 Р 2, Тема 2.1 Р 3, Темы 3.1, 3.2, 3.3, 3.4 Р 4, Темы 4.1-4.21 Р 5, Темы 5.1, Р 6, Темы 6.1, Р 7, Темы 7.1. Р 8, Темы 8.1 Р 9, Темы 9.1, 9.2 ПМ, По/с	
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках ПК 9.1	Введение Р 1, Темы 1.1, 1.2, 1.3, 1.4, 1.5, 1.6, 1.7, 1.8, 1.9, 1.10,1.11 Р 2, Тема 2.1 Р 3, Темы 3.1, 3.2, 3.3, 3.4 Р 4, Темы 4.1-4.21 Р 5, Темы 5.1, Р 6, Темы 6.1, Р 7, Темы 7.1. Р 8, Темы 8.1 Р 9, Темы 9.1, 9.2 ПМ, По/с	

Приложение 2.3

к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
«ОД.03 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК»

2026 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1	Общая характеристика рабочей программы общеобразовательной дисциплины «Иностранный (английский) язык»	6
2	Структура и содержание общеобразовательной дисциплины	14
3	Условия реализации программы общеобразовательной дисциплины	25
4	Контроль и оценка результатов освоения дисциплины	27

1 Общая характеристика рабочей программы общеобразовательной дисциплины «Иностранный (английский) язык»

1.1 Место дисциплины в структуре образовательной программы среднего профессионального образования

Общеобразовательная дисциплина «Иностранный язык» является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы в соответствии

с федеральным государственным образовательным стандартом (далее – ФГОС) среднего профессионального образования (далее – СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

1.2 Цели и планируемые результаты освоения дисциплины

1.2.1 Цель дисциплины

Изучение иностранного языка на базовом уровне направлено на формирование коммуникативной культуры обучающихся, осознание роли языка как инструмента межличностного и межкультурного взаимодействия, способствует их общему речевому развитию, воспитанию гражданской идентичности, расширению кругозора, воспитанию чувств и эмоций.

Иностранный язык признается как ценный ресурс личности для социальной адаптации и самореализации (в том числе в профессии), инструмент развития умений поиска, обработки и использования информации в познавательных целях; одно

из средств воспитания качеств гражданина, патриота, развития национального самосознания, стремления к взаимопониманию между людьми разных стран и народов.

Целью иноязычного образования (базовый уровень владения английским языком) на уровне среднего общего образования (далее – СОО) провозглашено развитие и совершенствование коммуникативной компетенции обучающихся, сформированной на предыдущих уровнях общего образования, в единстве таких ее составляющих, как речевая, языковая, социокультурная, компенсаторная и метапредметная компетенции:

речевая компетенция – развитие коммуникативных умений в четырех основных видах речевой деятельности (говорении, аудировании, чтении, письменной речи);

языковая компетенция – овладение новыми языковыми средствами (фонетическими, орфографическими, пунктуационными, лексическими, грамматическими) в соответствии с отобранными темами общения, освоение знаний о языковых явлениях английского языка, разных способах выражения мысли в родном и английском языках;

социокультурная/межкультурная компетенция – приобщение к культуре, традициям англоговорящих стран в рамках тем и ситуаций общения, отвечающих опыту, интересам, психологическим особенностям учащихся на уровне СОО,

формирование умения представлять свою страну, ее культуру в условиях межкультурного общения;

компенсаторная компетенция – развитие умений выходить из положения в условиях дефицита языковых средств английского языка при получении и передаче информации;

метапредметная/учебно-познавательная компетенция – развитие общих и специальных учебных умений, позволяющих совершенствовать учебную деятельность по овладению иностранным языком, удовлетворять с его помощью познавательные интересы в других областях знания.

1.2.2 Планируемые результаты освоения общеобразовательной дисциплины в соответствии с ФГОС СПО и на основе ФГОС СОО

Общие компетенции (далее – ОК) и профессиональные компетенции (далее – ПК) ФГОС СПО в соотнесении с личностными, метапредметными и предметными результатами обучения базового уровня (далее – ПРБ) ФГОС СОО представлены в таблице:

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	Дисциплинарные
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Личностные результаты должны отражать в части: трудового воспитания: – готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; – готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; – интерес к различным сферам профессиональной деятельности. Метапредметные результаты должны отражать: Овладение универсальными учебными познавательными действиями: а) базовые логические действия: – самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; – устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; – определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; – выявлять закономерности и	ПР6 1 Овладение основными видами речевой деятельности в рамках следующего тематического содержания речи: Межличностные отношения в семье, с друзьями и знакомыми. Конфликтные ситуации, их предупреждение и разрешение. Внешность и характер человека и литературного персонажа. Повседневная жизнь. Здоровый образ жизни. Выбор профессии. Альтернативы в продолжении образования. Роль иностранного языка в современном мире. Молодежь в современном обществе. Досуг молодежи. Природа и экология. Технический прогресс, современные средства информации и коммуникации, Интернет-безопасность. Родная страна и страна/страны изучаемого языка. Выдающиеся люди родной страны и страны/стран изучаемого языка: говорение: уметь вести разные виды диалога (в том числе комбинированный) в стандартных ситуациях неофициального и официального общения объемом до 9 реплик со стороны каждого собеседника в рамках отобранного тематического содержания речи с соблюдением норм речевого этикета, принятых стране/странах изучаемого языка; создавать устные связные монологические высказывания (описание/характеристика, повествование/сообщение) с изложением своего мнения и краткой аргументацией объемом 14-15 фраз в рамках отобранного тематического содержания речи; передавать основное содержание прочитанного/прослушанного текста с выражением своего отношения; устно представлять в объеме 14-15 фраз результаты выполненной проектной работы; аудирование: воспринимать на слух и понимать звучащие до 2,5 минут аутентичные тексты, содержащие отдельные неизученные языковые явления, не препятствующие решению коммуникативной

	противоречия в рассматриваемых явлениях; – вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; б) базовые исследовательские действия: – владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; – выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения; – анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; – уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; – уметь интегрировать знания из разных предметных областей; – выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения	задачи, с разной глубиной проникновения в содержание текста: с пониманием основного содержания, с пониманием нужной/интересующей/запрашиваемой информации; смысловое чтение: читать про себя и понимать несложные аутентичные тексты разного вида, жанра и стиля объемом 600-800 слов, содержащие отдельные неизученные языковые явления, с различной глубиной проникновения в содержание текста: с пониманием основного содержания, с пониманием нужной/интересующей/запрашиваемой информации, с полным пониманием прочитанного; читать несплошные тексты (таблицы, диаграммы, графики) и понимать представленную в них информацию; письменная речь: заполнять анкеты и формуляры, сообщая о себе основные сведения, в соответствии с нормами, принятыми в стране/странах изучаемого языка; писать электронное сообщение личного характера объемом до 140 слов, соблюдая принятый речевой этикет; создавать письменные высказывания объемом до 180 слов с опорой на план, картинку, таблицу, графики, диаграммы, прочитанный/прослушанный текст; заполнять таблицу, кратко фиксируя содержание прочитанного/прослушанного текста или дополняя информацию в таблице; представлять результаты выполненной проектной работы объемом до 180 слов; ПР6 2 Овладение фонетическими навыками: различать на слух и адекватно, без ошибок, ведущих к сбою коммуникации, произносить слова с правильным ударением и фразы с соблюдением их ритмико-интонационных особенностей, в том числе применять правило отсутствия фразового ударения на служебных словах; владеть правилами чтения и осмысленно читать вслух аутентичные тексты объемом до 150 слов, построенные в основном на изученном языковом материале, с соблюдением правил чтения и интонации; овладение орфографическими навыками в отношении изученного лексического материала; овладение пунктуационными навыками: использовать запятую при перечислении, обращении и при

		выделении вводных слов; апостроф, точку, вопросительный и восклицательный знаки; не ставить точку после заголовка; правильно оформлять прямую речь, электронное сообщение личного характера; ПР6 4 Овладение навыками распознавания и употребления в устной и письменной речи не менее 1500 лексических единиц (слов, словосочетаний, речевых клише), включая 1350 лексических единиц, освоенных на уровне основного общего образования; навыками употребления родственных слов, образованных с помощью аффиксации, словосложения, конверсии; ПР6 5 Овладение навыками распознавания и употребления в устной и письменной речи изученных морфологических форм и синтаксических конструкций изучаемого иностранного языка в рамках тематического содержания речи в соответствии с решаемой коммуникативной задачей; ПР6 7 Овладение компенсаторными умениями, позволяющими в случае сбоя коммуникации, а также в условиях дефицита языковых средств использовать различные приемы переработки информации: при говорении – переспрос; при говорении и письме описание/перифраз/толкование; при чтении и аудировании – языковую и контекстуальную догадку; ПР6 8 Развитие умения сравнивать, классифицировать, систематизировать и обобщать по существенным признакам изученные языковые явления (лексические и грамматические); ПР6 9 Приобретение опыта практической деятельности в повседневной жизни: участвовать в учебно-исследовательской, проектной деятельности предметного и межпредметного характера с использованием материалов на изучаемом иностранном языке и применением информационно-коммуникационных технологий; соблюдать правила информационной безопасности в ситуациях повседневной жизни и при работе в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»; использовать приобретенные умения и навыки в процессе онлайн-обучения иностранному языку; использовать иноязычные словари

		и справочники, в том числе информационно-справочные системы в электронной форме
ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Личностные результаты должны отражать в части: ценности научного познания: – сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; – совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; – осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе; Метапредметные результаты должны отражать: Овладение универсальными учебными познавательными действиями: работа с информацией: – владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления;	ПР6 3 Знание и понимание основных значений изученных лексических единиц (слов, словосочетаний, речевых клише), основных способов словообразования (аффиксация, словосложение, конверсия) и особенностей структуры простых и сложных предложений и различных коммуникативных типов предложений; выявление признаков изученных грамматических и лексических явлений по заданным основаниям; ПР6 6 Овладение социокультурными знаниями и умениями: знать/понимать речевые различия в ситуациях официального и неофициального общения в рамках тематического содержания речи и использовать лексико-грамматические средства с учетом этих различий; знать/понимать и использовать в устной и письменной речи наиболее употребительную тематическую фоновую лексику и реалии страны/стран изучаемого языка (например, система образования, страницы истории, основные праздники, этикетные особенности общения); иметь базовые знания о социокультурном портрете и культурном наследии родной страны и страны/стран изучаемого языка; представлять родную страну и ее культуру на иностранном языке; проявлять уважение к иной культуре; соблюдать нормы вежливости в межкультурном общении; ПР6 7 Овладение компенсаторными умениями, позволяющими в случае сбоя коммуникации, а также в условиях дефицита языковых средств использовать различные приемы переработки информации: при говорении – переспрос; при говорении и письме описание/перифраз/толкование; при чтении и аудировании – языковую и контекстуальную догадку; ПР6 8 Развитие умения сравнивать, классифицировать, систематизировать и обобщать по существенным признакам изученные языковые явления (лексические и грамматические); ПР6 9 Приобретение опыта практической деятельности в повседневной жизни: участвовать в учебно-исследовательской,

	– создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации; – оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам; – использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности; – владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности	проектной деятельности предметного и межпредметного характера с использованием материалов на изучаемом иностранном языке и применением информационно-коммуникационных технологий; соблюдать правила информационной безопасности в ситуациях повседневной жизни и при работе в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»; использовать приобретенные умения и навыки в процессе онлайн-обучения иностранному языку; использовать иноязычные словари и справочники, в том числе информационно-справочные системы в электронной форме
ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Личностные результаты должны отражать в части: ценности научного познания: – осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе. Метапредметные результаты должны	ПР6 5 Овладение навыками распознавания и употребления в устной и письменной речи изученных морфологических форм и синтаксических конструкций изучаемого иностранного языка в рамках тематического содержания речи в соответствии с решаемой коммуникативной задачей; ПР6 6 Овладение социокультурными знаниями и умениями: знать/понимать речевые различия в ситуациях официального и неофициального общения в рамках тематического содержания речи и использовать лексико-грамматические средства с учетом этих

	отражать: Овладение универсальными коммуникативными действиями: в) 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 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	различий; знать/понимать и использовать в устной и письменной речи наиболее употребительную тематическую фоновую лексику и реалии страны/стран изучаемого языка (например, система образования, страницы истории, основные праздники, этикетные особенности общения); иметь базовые знания о социокультурном портрете и культурном наследии родной страны и страны/стран изучаемого языка; представлять родную страну и ее культуру на иностранном языке; проявлять уважение к иной культуре; соблюдать нормы вежливости в межкультурном общении; ПР6 7 Овладение компенсаторными умениями, позволяющими в случае сбоя коммуникации, а также в условиях дефицита языковых средств использовать различные приемы переработки информации: при говорении – переспрос; при говорении и письме описание/перифраз/толкование; при чтении и аудировании – языковую и контекстуальную догадку; ПР6 9 Приобретение опыта практической деятельности в повседневной жизни: участвовать в учебно-исследовательской, проектной деятельности предметного и межпредметного характера с использованием материалов на изучаемом иностранном языке и применением информационно-коммуникационных технологий; соблюдать правила информационной безопасности в ситуациях повседневной жизни и при работе в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»; использовать приобретенные умения и навыки в процессе онлайн-обучения иностранному языку; использовать иноязычные словари и справочники, в том числе информационно-справочные системы в электронной форме
ОК 09 Пользоваться	Личностные результаты должны отражать в части:	ПР6 4 Овладение навыками распознавания и употребления в устной и письменной речи не менее 1500 лексических единиц (слов,

профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	ценности научного познания: – сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; – совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира; – осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе. Метапредметные результаты должны отражать: Овладение универсальными учебными познавательными действиями: в) базовые исследовательские действия: – владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; – способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания; – овладение видами деятельности по получению нового знания, его интерпретации, преобразованию	словосочетаний, речевых клише), включая 1350 лексических единиц, освоенных на уровне основного общего образования; навыками употребления родственных слов, образованных с помощью аффиксации, словосложения, конверсии; ПР6 6 Овладение социокультурными знаниями и умениями: знать/понимать речевые различия в ситуациях официального и неофициального общения в рамках тематического содержания речи и использовать лексико-грамматические средства с учетом этих различий; знать/понимать и использовать в устной и письменной речи наиболее употребительную тематическую фоновую лексику и реалии страны/стран изучаемого языка (например, система образования, страницы истории, основные праздники, этикетные особенности общения); иметь базовые знания о социокультурном портрете и культурном наследии родной страны и страны/стран изучаемого языка; представлять родную страну и ее культуру на иностранном языке; проявлять уважение к иной культуре; соблюдать нормы вежливости в межкультурном общении; ПР6 7 Овладение компенсаторными умениями, позволяющими в случае сбоя коммуникации, а также в условиях дефицита языковых средств использовать различные приемы переработки информации: при говорении – переспрос; при говорении и письме описание/перифраз/толкование; при чтении и аудировании – языковую и контекстуальную догадку; ПР6 8 Развитие умения сравнивать, классифицировать, систематизировать и обобщать по существенным признакам изученные языковые явления (лексические и грамматические); ПР6 9 Приобретение опыта практической деятельности в повседневной жизни: участвовать в учебно-исследовательской, проектной деятельности предметного и межпредметного характера с использованием материалов на изучаемом иностранном языке и применением информационно-коммуникационных технологий; соблюдать правила информационной безопасности в ситуациях повседневной жизни и при работе в информационно-

	и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов; – формирование научного типа мышления, владение научной терминологией, ключевыми понятиями и методами; – осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду	телекоммуникационной сети «Интернет»; использовать приобретенные умения и навыки в процессе онлайн-обучения иностранному языку; использовать иноязычные словари и справочники, в том числе информационно-справочные системы в электронной форме
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; применять регламенты, стандарты и	- подбор в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, - обработка 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; - обеспечение ресурсосбережения в процессе обработки сырья.

	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 общеобразовательной дисциплины

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы дисциплины	144
в т. ч.:	
практические занятия	144
Основное содержание	88
Профессионально ориентированное содержание	56
Промежуточная аттестация	6

2.2. Тематический план и содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Формируемые компетенции
1	2	3	4
Основное содержание			
Раздел 1 Иностранный язык для коммуникации		88	
Тема 1.1 Повседневная жизнь	Содержание учебного материала	6	ОК 01 ОК 02 ОК 04
	Лексика: – повседневная деятельность (go to college, have breakfast, take a shower, etc.); – свободное время (friend, communicate, go out, play sports, hobby, work out, gardening, etc.); – студенчество (college, subjects, timetable, do homework, pass an exam, take an exam, etc.); – профессии (teacher, cook, businessman, etc.); – описание фотографий (in the photo, look, on the right/left, etc.). Грамматика: – глагол to be в настоящем и прошедшем времени, в утвердительных, вопросительных и отрицательных предложениях; – наречия (always, never, rarely, sometimes, etc.); – простое настоящее время и простое продолжительное время (их образование и функции в действительном залоге); – разные типы вопросительных предложений; – модальный глагол can; – структура there is/are; – местоимения личные, притяжательные, указательные, возвратные. Фонетика: – правила чтения. Звуки и транскрипция (в т. ч. использование онлайн-словарей, переводчиков с функцией произношения)		
	Практические занятия	2	
	1. Систематизация/обобщение/повторение изученного ранее		

	материала (по выбору преподавателя в зависимости от уровня подготовки обучающихся). Важность изучения иностранного языка. 2. Место иностранного языка в повседневной жизни и профессиональной деятельности в современном мире. 3. Диагностика входного уровня владения иностранным языком обучающегося: – лексико-грамматический тест; – устное собеседование	2	
		2	
Тема 1.2 Межличностные отношения в семье, с друзьями и знакомыми. Конфликтные ситуации, их предупреждение и разрешение. Внешность и характер человека	Содержание учебного материала	10	ОК 01 ОК 02 ОК 04
	Лексика: – национальности; – члены семьи (mother-in-law/nephew/stepmother, etc.); – внешность человека (height: short, medium high, tall/nose: hooked, crooked, etc.); – личные качества человека (confident, shy, successful, etc.); – ситуации общения (text messaging, online, misunderstanding, argument, opinion, point of view, etc.); – семейные традиции (spend time together, celebrations, gifts, etc.); – брак (get married, have children, date, go out, wedding, etc.). Грамматика: – глаголы to be, to have, to do (их значения как смысловых глаголов и функции как вспомогательных); – простое настоящее время (образование и функции в страдательном залоге; чтение и правописание окончаний, слова-маркеры времени); – степени сравнения прилагательных и их правописание; – модальные глаголы и их эквиваленты		
	Практические занятия		
	1. Приветствие, прощание. Представление себя и других людей в официальной и неофициальной обстановке.		
	2. Я и моя семья. Отношение поколений в семье, традиции.	4	
	3. Общение, конфликтные ситуации, их предупреждение и разрешение.	2	
	4. Внешность, личностные качества. Описание характера человека	2	

Тема 1.3 Молодежь в современном обществе. Досуг молодежи: увлечения и интересы	Содержание учебного материала	12	OK 01 OK 02 OK 04
	Лексика: – возможности для молодежи (education, employment, look for a job, etc.); – карманные деньги (earn, pocket money, save for, etc.); – интересы (music, art, creativity, express yourself); – блогосфера (blog, vlog, go online, make videos, subscribe, follow, etc.); – общество (society, mix up with people, volunteer, raise money, help, etc.). Грамматика: – предлоги времени; – глагол с инфинитивом; – сослагательное наклонение; – love/like/enjoy + Infinitive/-ing; – типы вопросов; – способы выражения будущего времени		
	Практические занятия		
	1. Досуг. Хобби, свободное время. 2. Мои друзья, занятия в колледже. 3. Волонтерская деятельность и волонтерские организации. 4. Организация досуга. Активный и пассивный отдых		
		3 3 3 3	
Тема 1.4 Условия проживания в городской и сельской местности	Содержание учебного материала	12	OK 01 OK 02 OK 04
	Лексика: – здания (attached house, apartment, etc.); – комнаты (living-room, kitchen, etc.); – обстановка (armchair, sofa, carpet, etc.); – техника и оборудование (flat-screen TV, camera, computer, etc.); – условия жизни (comfortable, close, nice, etc.); – места в городе (city centre, square, etc.); – плюсы и минусы жизни в городе/сельской местности (countryside, crowded, pollution, fresh air, nightlife, farming, crops, etc.); – природа (nature, environment, rare animals, protect, deforestation, climate change, global warming, etc.). Грамматика: – оборот there is/are;		

	– неопределенные местоимения some/any/no и их производные; – предлоги направления (forward, past, opposite, etc.); – модальные глаголы в этикетных формулах (Can/may I help you?, Should you have any questions ____, Should you need any further information ____, etc.); – специальные вопросы; – вопросительные предложения – формулы вежливости (Could you ____, please? Would you like ____? Shall I ____, etc.); – наречия, обозначающие направление		
	Практические занятия		
	1. Особенности проживания в городе/сельской местности. Инфраструктура. Преимущества и недостатки.		
	2. Как спросить и указать дорогу.		
	3. Описание здания. Интерьер.		
Тема 1.5 Покупки: одежда, обувь и продукты питания	4. Как провести время в городе/сельской местности.	4	OK 01 OK 02 OK 04
	5. Моя улица, описание инфраструктуры	2	
	Содержание учебного материала	2	
	Лексика:	2	
	– виды магазинов и отделов в магазине (shopping mall, department store, dairy produce, etc.); – товары (juice, soap, milk, bread, butter, sandwich, a bottle of milk, etc.); – одежда (trousers, a sweater, a blouse, a tie, a skirt, etc.); – покупки в Интернете (delivery, order, size, add to basket, pay, try on, etc.).	1	
	Грамматика:	10	
	– существительные исчисляемые и неисчисляемые; – употребление слов many, much, a lot of, little, a little, few, a few с существительными; – артикли: определенный, неопределенный, нулевой; – числительные (порядковые и количественные)		
	Практические занятия		
	1. Виды магазинов. Ассортимент товаров.		
	2. Совершение покупок в продуктовом магазине.		
	3. Совершение покупок в магазине одежды/обуви.	3	
	4. Совершение покупок в Интернет-магазине	3	
		2	
		2	
		2	

Тема 1.6Здоровый образ жизни и забота о здоровье: сбалансированное питание. Спорт. Посещение врача	Содержание учебного материала	12	OK 01 OK 02 OK 04
	Лексика: – частителя (neck, back, arm, shoulder, etc.); – правильное питание (diet, protein, etc.); – названия видов спорта (football, yoga, rowing, etc.); – симптомы болезни (running nose, catch a cold, etc.); – еда (egg, pizza, meat, etc.); – способы приготовления пищи (boil, mix, cut, roast, etc.); – дроби и меры весов (1/12: one-twelfth, etc.).		
	Грамматика: – образование множественного числа существительных (в т.ч. исключения); – множественное число существительных, заимствованных из греческого и латинского языков; – существительные, имеющие одну форму для единственного и множественного числа; – чтение и правописание окончаний; – простое прошедшее время (образование и функции в действительном залоге. Чтение и правописание окончаний в настоящем и прошедшем времени); – правильные и неправильные глаголы; – used to + Infinitive structure		
	Практические занятия		
	1. Заболевания и их лечение. Медицинские услуги: посещение врача.		
	2. Занятия физкультурой и спортом.		
	3. Отказ от вредных привычек. Здоровый образ жизни.		
Тема 1.7Туризм. Виды активного	4. Еда полезная и вредная. Правильное и сбалансированное питание. Выбор продуктов.	2	OK 01 OK 02
	5. Забота о здоровье.	1	
	6. Режим труда и отдыха.	1	
	7. Борьба со стрессом		
Тема 1.7Туризм. Виды активного	Содержание учебного материала	12	OK 01 OK 02
	Лексика:		

отдыха. Страны изучаемого языка	– виды путешествий (travelling by plane, by train, etc.); – виды транспорта (bus, car, plane, etc.); – в аэропорту (arrivals, departures, boarding pass, check-in, gate, seat belt, etc.); – достопримечательности страны изучаемого языка (have a look around, get lost, explore, sights, sightseeing, Tower Bridge, Big Ben, Buckingham Palace, etc.); – погода (cold, wet, windy, sunny); – в гостинице (to book, to check in, to check out, reception, etc.); – бронирование онлайн (book online, accommodation, package holiday, etc.); – роль иностранного языка в путешествиях (first/second language, English, Russia, Chinese, etc.). Грамматика: – инфинитив, его формы; – неопределенные местоимения; – образование степеней сравнения прилагательных/наречий; – наречия места; – прилагательные, обозначающие национальности и языки	3 3 2 2 2	OK 04
	Практические занятия		
	1. Почему и как люди путешествуют?		
	2. Путешествие на поезде и на самолете. Бронирование онлайн.		
	3. Виды активного отдыха.		
	4. Страны и достопримечательности, в т.ч. страны изучаемого языка.		
Тема 1.8 Россия	Содержание учебного материала	12	OK 01 OK 02 OK 04
	Лексика: – государственное устройство (government, president, judicial, commander-in-chief, etc.); – погода и климат (wet, mild, variable, continental, etc.); – экономика (gross domestic product, machinery, income, heavy industry, light industry, oil and gas resources, etc.); – достопримечательности (the Kremlin, Red Square, Saint Petersburg, etc.). Грамматика:		

	– артикли с географическими названиями; – прошедшее простое и совершенное время (образование и функции в действительном залоге; слова – маркеры времени); – сравнительные обороты than, as...as, not so ... as		
	Практические занятия		
	1. Географическое положение, климат, население России.	3	
	2. Символы и традиции России.	3	
	3. Москва – столица России. Достопримечательности Москвы.	3	
	4. Традиции народов России/Моя малая Родина – чем мы гордимся	3	
Раздел 2 Прикладной модуль «Иностранный язык для профессиональной деятельности»		56	
Тема 2.1 Современный мир профессий/специальностей. Роль иностранного языка в выбранной профессии/специальности. Альтернативы в продолжении образования	Содержание учебного материала	14	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 09 ПК 1.4 ПК 4.6
	Лексика: – профессионально ориентированная лексика; – лексика делового общения (написание деловых писем); – чтение инструкций.		
	Грамматика: – герундий, инфинитив. – грамматические структуры, типичные для научно-популярных текстов		
	Практические занятия		
	1. Цель и задачи изучения иностранного языка для выполнения задач профессиональной деятельности.	3	
	2. Особенности подготовки по профессии/специальности.	3	
	3. Специфика работы по профессии/специальности.	3	
	4. Роль иностранного языка в выбранной профессии/специальности.	3	
	5. Альтернативы в продолжении образования. Высшая школа. Университет. Дистанционное образование: преимущества и недостатки	2	
Тема 2.2 Природа и экология	Содержание учебного материала	12	
	Лексика: – природные явления (natural phenomena: rain, wind, storm, etc.); – физические явления (physical phenomena: mechanical, electrical, magnetic, sound, thermal, light, etc.); – экология (pollution, exhaust, noise, etc.). Грамматика:		

	–грамматические структуры, типичные для научно-популярных текстов		
	Практические занятия		
	1. Природные и физические явления.	4	
	2. Защита окружающей среды. Загрязнение океана. Вырубка леса и загрязнение воздуха.	4	
	3. Проблемы экологии. Стихийные бедствия. Природные ресурсы: возобновляемые источники энергии. Сохранение флоры и фауны	4	
Тема 2.3 Технический прогресс: перспективы и последствия. Современные средства информации и коммуникации, Интернет-безопасность	Содержание учебного материала	12	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 09 ПК 1.4 ПК 4.6
	Лексика: –виды наук (science, natural sciences, social sciences, etc.); –названия технических и компьютерных средств (a tablet, a smartphone, a laptop, a machine, etc.).		
	Грамматика: –страдательный залог; –грамматические структуры предложений, типичные для научно-популярного стиля		
	Практические занятия		
	1. Достижения науки.	4	
	2. Современные информационные технологии. Искусственный интеллект. Интернет-безопасность. Кибербезопасность.	4	
	3. ИКТ в профессиональной деятельности. Технический прогресс. Онлайн возможности	4	
Тема 2.4 Выдающиеся люди родной страны и страны/стран изучаемого языка, их вклад в науку и мировую культуру	Содержание учебного материала	8	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 09 ПК 1.4 ПК 4.6
	Лексика: – профессионально ориентированная лексика; – лексика делового общения.		
	Грамматика: –грамматические конструкции, типичные для научно-популярного стиля		
	Практические занятия		
	1. Известные ученые и их открытия в России.	2	
	2. Известные ученые и их открытия за рубежом.	2	
	3. Известные изобретатели и изобретения.	2	
	4. Космос	2	

Вариативный прикладной модуль		12	
Тема 2.5.1 Искусство и культура	Содержание учебного материала	4 1 1 1 1	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 09 ПК 1.4 ПК 4.6
	Лексика: – искусство (Subsidized theatres, choirs, fine art etc.); – театр (theatre, stage, play etc.); – архитектура (architecture, building structure); – музыка (composer, music, classical music etc.); – живопись (paint, draw, fresco, landscape etc.).		
	Грамматика: – причастия I и II; – обороты to be going to и there + to be в прошедшем времени; – взаимные и вопросительные местоимения		
	Практические занятия		
	1. Культура. Искусство. 2. Живопись. 3. Архитектура. 4. Музыка. Театр. Музеи		
Тема 2.5.2 Государственные учреждения, бизнес и услуги	Содержание учебного материала	4 1 1 1 1	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 09 ПК 1.4 ПК 4.6
	Лексика: – Экономика и финансы (economy, finance and credit, etc.); – финансовые учреждения (banks, exchanges, investment etc.).		
	Грамматика: – грамматические структуры, типичные для научно-популярных текстов		
	Практические занятия		
	1. Экономика России. 2. Работа государственных учреждений (по направлению). 3. Услуги. Документация. 4. Онлайн-услуги		
Тема 2.5.3 Промышленные технологии	Содержание учебного материала		ОК 01 ОК 02 ОК 04
	Лексика: – Машины и механизмы (machinery, enginery, equipment etc.);		

	– Промышленное оборудование (industrial equipment, machine tools, bench etc.).	4	ОК 09 ПК 1.4 ПК 4.6
	Грамматика:		
	– грамматические структуры, типичные для научно-популярных текстов		
	Практические занятия		
	1. Машины и механизмы. Технологическое оборудование. Работа на производстве/сельском хозяйстве. Технический прогресс: перспективы и последствия.	1	
	2. Конкурсы профессионального мастерства. Робототехника в России и мире.	1	
	3. Технический прогресс: развитие космоса.	1	
	4. Технический прогресс на благо окружающей среды	1	
Всего		144	

3 Условия реализации программы общеобразовательной дисциплины

3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация дисциплины требует наличия кабинета.

Специализированная мебель и системы хранения:

- доска 3-х элементная, комбинированная для письма мелом/маркером;
- стол с ящиками для хранения/тумбой;
- кресло офисное;
- шкаф для хранения учебных пособий;
- доска пробковая/доска магнитно-маркерная;
- стол ученический;
- стул ученический;
- тумба для таблиц под доску/шкаф для хранения таблиц и плакатов/система хранения таблиц и плакатов.

Технические средства:

- интерактивная доска (с потолочным проектором с ультракоротким фокусом с креплением в комплекте, программное обеспечение)/интерактивная панель (программное обеспечение в комплекте);
- сетевой фильтр;
- многофункциональное устройство/принтер;
- персональный компьютер с периферией/ноутбук (лицензионное программное обеспечение и система защиты от вредоносной информации);
- наушники с микрофоном;
- динамики для громкого воспроизведения.

Электронные средства обучения:

- электронные образовательные ресурсы/интерактивные средства обучения.

Демонстрационные учебно-наглядные пособия:

- комплект портретов иностранных писателей;
- раздаточные учебные материалы по иностранному языку;
- комплект словарей по иностранному языку;
- комплект демонстрационных учебных таблиц.

3.2 Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы дисциплины библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные учебники и разработанные в комплекте с ними учебные пособия (при наличии), допущенные к использованию при реализации образовательных программ СПО, реализуемых на базе основного общего образования. Норма обеспеченности образовательной деятельности учебными изданиями определяется ФГОС СОО.

При реализации программы дисциплины возможно использование электронных образовательных ресурсов, допущенных к использованию при реализации образовательных программ СПО, реализуемых на базе основного общего образования.

4 Контроль и оценка результатов освоения дисциплины

Контроль и оценка результатов освоения общеобразовательной дисциплины раскрываются через дисциплинарные результаты, направленные на формирование ОК и ПК по разделам и темам содержания учебного материала.

ОК/ПК	Раздел/Тема	Тип оценочных мероприятий
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Р 1, Темы 1.1, 1.2, 1.3, 1.4, 1.5, 1.6, 1.7, 1.8, Р 2, Темы 2.1-2.5 ПОС	Заполнение формы-резюме, Письма, Презентация, Постер, Заметки Тесты Устный опрос. Выполнение заданий промежуточной аттестации
ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Р 1, Темы 1.1, 1.2, 1.3, 1.4, 1.5, 1.6, 1.7, 1.8, Р 2, Темы 2.1-2.5 ПОС	Тесты Проект. Ролевые игры Круглый стол-дебаты Доклад с презентацией Видеозапись выступления Выполнение заданий промежуточной аттестации
ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Р 1, Темы 1.1, 1.2, 1.3, 1.4, 1.5, 1.6, 1.7, 1.8, Р 2, Темы 2.1-2.5 ПОС	Проекты. Ролевые игры Круглый стол-дебаты
ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Р 2, Темы 2.1-2.5 ПОС	Заполнение формы-резюме, Письма Презентация, Постер, Ролевые игры Заметки Выполнение заданий промежуточной аттестации
ПК 1.4 ПК 4.6	Р 2, Темы 2.1-2.5 ПОС	Ролевые игры Круглый стол – дебаты. Доклад с презентацией Видеозапись выступления. Резюме

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	Оборудование	Основное		ОД.01

Кабинет № 20 «Математика»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированно е	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 жидкокристаллический 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/ специализированно е	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 ИТ	Основное	Системный блок DEXP Atlas H132 (Частота 3100 МГц, количество производительных ядер 4, оперативной памяти 4 ГБ). Монитор LG диагональ 18 дюймов, разрешение экрана 1280x1024	ОД.12
2	МФУ PANTUM 6500	Оборудование ИТ	Основное	Формат А4, лазерное разрешение 600x600 dpi (печати, сканирования), скорость печати 22 стр/мин	ОД.12
3	Телевизор LEDBKK 49LEX-5048/FTC Smart TV	Оборудование ИТ	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, разрешение 1920x1080	ОД.12
4	Стол письменный	мебель	Основное	Габариты ДхШхВ 1250х600х750 материал ДСП	ОД.12
5	Стол ученический	мебель	Основное	Габариты ДхШхВ 1250х600х750 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 1680х700х920 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 приборы 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 Клавиатура, 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	BBK 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 профессиональн ого 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 жидкокристаллический экран	ОП.08 ОП.09
8	Принтер	Оборудование	Основное	HP Laser jet ProM1104W	ОП.08 ОП.09
9	Макет	Учебное пособие	Специализированное	AK-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 одностумбовый	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 профессиональн ого модуля, дисциплины
1.	Пароконвектомат	Оборудование	специализированное	Пароконвектомат Abat ПКА 6-1/1 ПМФ2 Количество уровней: 6 Гастроемкость: GN 1/1 (530x325 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 профессиональн ого 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 профессиональн ого 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 профессиональн ого модуля, дисциплины
				Объем чаши (л) 4,8 Насадка крюк для замешивания теста Венчик Лопатка для смешивания	ПМ.08
7.	Шкаф холодильный	Оборудование	специализированное	Полезный объем, л 470 Температурный режим, °C 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 профессиональн ого модуля, дисциплины
9.	Стол производственный	Оборудование	специализированное	1800х600х850 мм, без борта. С внутренней металлической 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 профессиональн ого модуля, дисциплины
				Конструкция поворотный излив	
13.	Набор разделочных досок, пластиковые	инструменты	Основное	Размеры Н=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 разделочных 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 профессиональн ого модуля, дисциплины
					ПМ.08
17.	Ручная машинка для приготовления пасты и равиоли	инструменты	специализированное	Материал нержавеющей 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, °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, мкм 8...14 Подсветка дисплея есть Сохранение измеренного значения на дисплее есть Условия эксплуатации: температура, °C/ влажность, % 0...40°C / 10-95% при 30°C 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 профессиональн ого 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 530x325x20 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 530x325x65 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 354x325x20 мм.	ПМ.01 ПМ.02 ПМ.03 ПМ.04 ПМ.05 ПМ.07 ПМ.08

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессиональн ого модуля, дисциплины
23.	Гастроемкость из нержавеющей стали	инструменты	специализированное	GN 2/3 354x325x40 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 265x325x20 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 265x325x65 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 176x325x20мм.	ПМ.01 ПМ.02 ПМ.03 ПМ.04 ПМ.05 ПМ.07 ПМ.08

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессиональн ого модуля, дисциплины
27.	Гастроемкость из нержавеющей стали	инструменты	специализированное	GN 1/3 176x325x40мм.	ПМ.01 ПМ.02 ПМ.03 ПМ.04 ПМ.05 ПМ.07 ПМ.08
28.	Гастроемкость из нержавеющей стали	инструменты	специализированное	GN 1/3 176x325x65мм.	ПМ.01 ПМ.02 ПМ.03 ПМ.04 ПМ.05 ПМ.07 ПМ.08
29.	Гастроемкость из нержавеющей стали	инструменты	специализированное	GN 1/4 265x162x20мм.	ПМ.01 ПМ.02 ПМ.03 ПМ.04 ПМ.05 ПМ.07 ПМ.08
30.	Гастроемкость из нержавеющей стали	инструменты	специализированное	GN 1/4 265x162x100мм.	ПМ.01 ПМ.02 ПМ.03 ПМ.04 ПМ.05 ПМ.07 ПМ.08

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессиональн ого модуля, дисциплины
31.	Гастроемкость из нержавеющей стали	инструменты	специализированное	GN 1/6 176x162x100мм.	ПМ.01 ПМ.02 ПМ.03 ПМ.04 ПМ.05 ПМ.07 ПМ.08
32.	Гастроемкость из нержавеющей стали	инструменты	специализированное	GN 1/6 176x162x65мм.	ПМ.01 ПМ.02 ПМ.03 ПМ.04 ПМ.05 ПМ.07 ПМ.08
33.	Гастроемкость из нержавеющей стали	инструменты	специализированное	GN 1/9 176x105x65мм.	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 530x325	ПМ.01 ПМ.02 ПМ.03 ПМ.04 ПМ.05 ПМ.07 ПМ.08

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессиональн ого 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 профессиональн ого 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 профессиональн ого 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 профессиональн ого модуля, дисциплины
					ПМ.02 ПМ.03 ПМ.04 ПМ.05 ПМ.07 ПМ.08
48.	Сито для протираия	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 нержавеющей сталь	ПМ.01 ПМ.02 ПМ.03 ПМ.04 ПМ.05 ПМ.07 ПМ.08
51.	Шпатель кондитерский	инструменты	Основное	Материал нержавеющей сталь	ПМ.01 ПМ.02

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессиональн ого 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 металлический 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: 96x120 мм Высота: 204 мм	ПМ.01 ПМ.02 ПМ.03

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессиональн ого 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 нержавеющей сталь	ПМ.02
58.	Набор кухонный ножей (поварская тройка)	инструменты	Основное	Материал нержавеющей 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 нержавеющей сталь, длина 300 мм	ПМ.07
62.	Набор кондитерских насадок	инструменты	Основное	Материал нержавеющей сталь, 12 шт.ук	ПМ.08
63.	Набор кондитерских форм (квадрат)	инструменты	Основное	6 шт. нержавеющей 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 профессиональн ого 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 профессиональн ого 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 профессиональн ого 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°C ТЭН, Мощность нагрева: Внутренний, 400-500 Вт	ПМ.05

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессиональн ого 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 профессиональн ого 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 448x363x335 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	Мощность - 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 профессиональн ого модуля, дисциплины
				Дегидратор Airhot FD-6G Габариты 430*330*375 см	
113.	Кутер с подогревом (термомиксер)	Оборудование	Специализированное	температурный диапазон до 140 градусов Габариты: 280x355x330 мм., Объем чаши, л: 3,0 Мощность нагрева: 1000ВтПрофесси ональный 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 профессиональн ого модуля, дисциплины
				мкм 8...14 Подсветка дисплея есть Сохранение измеренного значения на дисплее есть Условия эксплуатации: температура, °C/ влажность, % 0...40°C / 10-95% при 30°C 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: 210x210x75 мм	ПМ.08
119.	Часы настенные (электронные)	Оборудование	Специализированное	Часы настенные, пластиковые, 24x24 см МС-3618	ПМ.01
120.	Ноутбук или стационарный компьютер	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 профессиональн ого 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 х 200 см, размеры (В/Ш) 200 х 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	1200х700х750 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) 400х500х500	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 профессионал ьного 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-II 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 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 формы 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 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	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 персонала	ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
	ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.
	ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.
	ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.
	ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.

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 протоколеразпределения 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)	Продолжительность ДЭ
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 таблице 5.

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 апелляций

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 данный учебный год 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.

**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
Срок	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 <i>Республики Крым и г. Евпатории, в частности.</i>
Патриотическое воспитание
– осознанно проявляющий равнодушное 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 <i>специальности</i> 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 <i>специальности</i> 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 <i>специальности</i> 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
Профессионально-трудовое воспитание
– применяющий знания о нормах выбранной <i>специальности</i> 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 <i>специальности</i> 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
– выражающий познавательные интересы, активность, любознательность и самостоятельность в познании, интерес и уважение к научным знаниям, науке
– Обладаящий 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 <i>специальности</i> 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 <i>специальности</i> 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 специальностью 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 специальностью 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 <i>специальности</i> 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 <i>специальности</i> 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

организация и проведение на базе организаций-партнёров мероприятий, посвященных <i>специальности</i> 43.02.15 Поварское и кондитерское дело: презентации, лекции, акции

реализация социальных проектов по <i>специальности</i> 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 <i>специальности</i> 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

участие в региональных, всероссийских и международных профессиональных проектах по <i>специальности</i> 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 <i>специальности</i> 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

организация клубов профессиональной направленности «Амбассадоры <i>специальности</i> 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 специальностью 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.	Киноексперимент «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. Киноексперимент 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 2027	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 2024	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 понедельни к	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 волонтеров
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	26.01.2027	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 курсы	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	студсов ет	в течение года	советник директора по воспитанию, педагоги- организаторы, кураторы групп
19.	Участие в конференциях, семинарах, деловых играх, акциях.	студсов ет	в течение года	советник директора по воспитанию, педагоги- организаторы, кураторы групп
20.	День российского студенчества. День самоуправления.	студсов ет	26.01.2027	преподаватели, кураторы групп
21.	Участие в работе студенческого совета колледжа	студсов ет	в течение года	члены Совета
22.	Итоги работы студенческого совета и планирование на новый учебный год	студсов ет	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- 26.11.26	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	11.12.26- 15.12.26	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 программы 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 2027	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 ССК. -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 2027	руководитель ССК
13. Волонтерский отряд				
1.	Акции по сбору макулатуры, батареек	волонтеры	в течение года	куратор отряда волонтеров
2.	ЭкоГТОФест	волонтеры	26.09.2026	куратор отряда волонтеров
3.	Проект «Марафон добрых дел»	волонтеры	в течение года	куратор отряда волонтеров
4.	Участие в акции #стопвичспид	волонтеры	в течение года	куратор отряда волонтеров
5.	День добровольца (волонтера в России)	волонтеры	05.12.2026	куратор отряда волонтеров

6.	Участие в конкурсах и проектах	волонтеры	в течение года	куратор отряда волонтеров
7.	Экоквесты	волонтеры	в течение года	куратор отряда волонтеров
8.	Проект «Сопричастность»	волонтеры	в течение года	куратор отряда волонтеров

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.пф>;

Всероссийский студенческий союз <https://rosstudent.ru/>;

Институт развития профессионального образования <https://firpo.ru/>

«Большая перемена» <https://bolshayaperemena.online/>;

«Лидеры России» <https://лидерыроссии.пф/>;

«Мы Вместе» (волонтерство) <https://onf.ru>;