



Министерство просвещения Российской Федерации
Государственное профессиональное образовательное учреждение
Тульской области «Новомосковский техникум пищевых биотехнологий»

**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА «ПРОФЕССИОНАЛИТЕТ»**

Среднее профессиональное образование

**Образовательная программа
подготовки квалифицированных рабочих, служащих**

профессия 43.01.09 Повар, кондитер

На базе основного общего образования

Квалификация (и) выпускника
повар ↔ кондитер

**Одобрено на заседании педагогического
совета:**

Утверждено Приказом
ГПОУ ТО «Новомосковский техникум
пищевых биотехнологий»

Согласовано с предприятием-работодателем
ФГБУК «Государственный военно-
исторический и природный музей-заповедник
«Куликово поле» (Государственный музей-
заповедник «Куликово поле»)

протокол № 7 от 31.08.2023 г.

приказ № 27-осн от 31.08.2023 г.

Директор /  / Зайцева Н.И.

Директор /  / Гриценко В.П.

2023 год

ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЯ

Организация – разработчик: государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Новомосковский техникум пищевых биотехнологий»

Представленная основная профессиональная образовательная программа «Профессионалитет» среднего профессионального образования – образовательная программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии **43.01.09 Повар, кондитер** (далее ОПОП-П) соответствует требованиям, предъявляемым к разработке основной профессиональной образовательной программы «Профессионалитет».

ОПОП-П реализуется на базе основного общего образования.

Форма обучения – очная. Квалификация: **повар, кондитер**.

Срок освоения ОПОП-П не противоречит действующему федеральному государственному образовательному стандарту среднего профессионального образования и составляет 3 года 10 мес., что необходимо для полноценного освоения всех общих и профессиональных компетенций.

ОПОП-П содержит дополнительный профессиональный блок и цифровой модуль.

Реализуемый учебный план разработан в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования, целями и задачами реализации программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**.

Рабочие программы и оценочные средства представлены в полном объеме, направлены на формирование профессиональных и общих компетенций, необходимых знаний, умений и практического опыта студентов, содержат материалы для проведения учебных занятий, промежуточной и государственной итоговой аттестации.

Материально-техническое оснащение, учебно-методическая обеспеченность, уровень профессиональной квалификации педагогических работников колледжа обеспечивает реализацию образовательной программы с учетом запросов рынка труда, особенностей развития региона, науки, культуры, экономики, техники и технологий.

В колледже созданы все необходимые условия для всестороннего развития и социализации личности, сохранения здоровья студентов, развития студенческого самоуправления, участия в работе спортивных и творческих клубов.

Разработанная и представленная программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии **43.01.09 Повар, кондитер** рекомендуется к использованию в образовательном процессе колледжа.

Эксперты от работодателей:

Директор ФГБУК «Государственный военно-исторический и природный музей-заповедник «Куликово поле» (Государственный музей-заповедник «Куликово поле») (должность)	 (подпись)	Гриценко Владимир Петрович (ФИО)
Директор МБУК «Историко-мемориальный музейный комплекс «Бобрики» (должность)	 (подпись)	Каширина Ольга Алексеевна (ФИО)
Управляющий организацией общественного питания ООО «Хуамин Солюкс Сервис Групп» (должность)	 (подпись)	Николаева Алена Дмитриевна (ФИО)
Директор ООО «Тула Гоу» Центр приема гостей Тульской области (должность)	 (подпись)	Ральянов Леонид Александрович (ФИО)
Директор ООО «Командор» (должность)	 (подпись)	Дяченко Екатерина Алексеевна (ФИО)
Директор ООО «ДОНСКИЕ ТЕРМЫ» (должность)	 (подпись)	Дяченко Николай Дмитриевич (ФИО)
Руководитель ООО «МД ГРУПП» (должность)	(подпись)	Гречко Ольга Сергеевна (ФИО)
Генеральный директор ООО «Компания Бревис» (должность)	(подпись)	Суслин Антон Александрович (ФИО)
Директор ИП Дяченко Н.Д. (должность)	(подпись)	Дяченко Николай Дмитриевич (ФИО)

Содержание

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

Раздел 1. Общие положения

1.1. Настоящая ОПОП-П по профессии 43.01.09 Повар, кондитер разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. N 1569 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер" (с изменениями и дополнениями) (далее – ФГОС, ФГОС СПО).

ОПОП-П определяет рекомендованный объем и содержание среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, планируемые результаты освоения образовательной программы, условия образовательной деятельности.

ПОП-П разработана для реализации образовательной программы на базе основного общего образования образовательной организацией на основе требований федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования и ФГОС СПО с учетом получаемой профессии.

1.2. Нормативные основания для разработки ОПОП-П:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. N 1569 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер" (с изменениями и дополнениями);
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 24 августа 2022 г. № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 8 ноября 2021 г. № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Минобрнауки России № 885, Министерства просвещения Российской Федерации № 390 от 5 августа 2020 г. «О практической подготовке обучающихся» (вместе с «Положением о практической подготовке обучающихся»;
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации об утверждении профессионального стандарта 33.011 Повар, 33.010 Кондитер, 33.014 Пекарь;
- Постановление Правительства Российской Федерации от 13 октября 2020 г. № 1681 «О целевом обучении по образовательным программам среднего профессионального и высшего образования»;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации № 882, Министерства просвещения Российской Федерации № 391 от 5 августа 2020 г. «Об организации и осуществлении образовательной деятельности при сетевой форме реализации образовательных программ»;
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 17 мая 2022 г. № 336 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования и установлении соответствия отдельных профессий и специальностей среднего профессионального образования, указанных в этих перечнях, профессиям и специальностям среднего профессионального образования, перечни которых утверждены приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 октября 2013 г. № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»;

– Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 14.07.2023 № 534 "Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение".

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

ФГОС СПО – федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;

ОК – общие компетенции;

ПК – профессиональные компетенции;

КК – корпоративные компетенции;

ПС – профессиональный стандарт;

ОТФ – обобщенная трудовая функция;

ТФ – трудовая функция;

СГ – социально-гуманитарный цикл;

ОГСЭ – общий гуманитарный и социально-экономический цикл;

ЕН – естественно-научный и математический цикл;

ОП – общепрофессиональный цикл/общепрофессиональная дисциплина;

П – профессиональный цикл;

ПМ – профессиональный модуль;

МДК – междисциплинарный курс;

ПА – промежуточная аттестация;

ДЭ – демонстрационный экзамен;

ГИА – государственная итоговая аттестация;

ДПБ – дополнительный профессиональный блок;

ОПБ – обязательный профессиональный блок;

КОД – комплект оценочной документации;

ЦПДЭ – центр проведения демонстрационного экзамена.

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

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

Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательной программы: Повар, кондитер.

Выпускник образовательной программы по квалификации «Повар, кондитер» в соответствии с п. 1.12 ФГОС СПО осваивает общие виды деятельности:

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

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

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

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

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

Направленность образовательной программы, при сетевой форме реализации программы, конкретизирует содержание образовательной программы путем ориентации на следующие виды деятельности¹

Наименование направленности (в соответствии с квалификацией работодателя)	Вид деятельности (по выбору) в соответствии с направленностью
ООО «Командор» ИП Дяченко ООО «Хуамин Солюкс Сервис Групп»	
ВД сформированные ОО совместно с работодателем <i>(формируемые из часов вариативной части ФГОС СПО)</i>	
Приготовление кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни, кухни народов мира	Приготовление кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни, кухни народов мира

Получение образования по профессии допускается только в профессиональной образовательной организации или образовательной организации высшего образования.

Формы обучения: очная.

Объем образовательной программы, реализуемой на базе основного общего образования по квалификации: повар, кондитер – 5904 академических часов.

Срок получения образования по образовательной программе, реализуемой на базе основного общего образования по квалификации: повар-кондитер – 3 года 10 месяцев.

РАЗДЕЛ 3. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА

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

3.2. Матрица компетенций выпускника как соответствие ПК, формируемых при освоении видов деятельности образовательной программы «Профессионалитет», требованиям профессиональных стандартов (далее - ПС) или единых квалификационных справочников при отсутствии ПС, представлена в Приложении 1.

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

¹ Перечень направленностей в ПОП-П указывается (при наличии) в полном объеме (все возможные сочетания, предусмотренные примерным учебным планом), а образовательная организация выбирает наименование направленности самостоятельно, в зависимости от выбранной траектории.

РАЗДЕЛ 4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

4.1. Общие компетенции

Код компетенции	Формулировка компетенции ²	Знания, умения ³
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	Умения:
		определять задачи для поиска информации
		определять необходимые источники информации

² Компетенции формулируются как в п.3.2 ФГОС СПО.

³ Приведенные знания и умения имеют рекомендательный характер и могут быть скорректированы в зависимости от профессии (специальности). При этом присваивают соответствующие коды, соблюдая последовательную нумерацию.

	информации, для выполнения задач профессиональной деятельности	планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию выделять наиболее значимое в перечне информации оценивать практическую значимость результатов поиска Знания: номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности приемы структурирования информации
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	Умения: определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности применять современную научную профессиональную терминологию определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования Знания: содержание актуальной нормативно-правовой документации современная научная и профессиональная терминология возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде, взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Умения: организовывать работу коллектива и команды взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности Знания: психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности основы проектной деятельности
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Умения: грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе Знания: особенности социального и культурного контекста правила оформления документов и построения устных сообщений
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать	Умения: описывать значимость своей <i>профессии</i> применять стандарты антикоррупционного поведения Знания:

	осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей
		значимость профессиональной деятельности по профессии
		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 профессии, 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 профессии
		Знания:
		роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека
		основы здорового образа жизни
		условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии
ОК 09	Использовать информационные	Умения:
		оформлять результаты поиска, применять

	технологии профессиональной деятельности.	в	средства информационных технологий для решения профессиональных задач
			использовать современное программное обеспечение
			использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач
			Знания:
			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 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках		Умения:
			понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы
			участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы
			строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности
			кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые)
			писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы
			Знания:
			правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы
			основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)
			лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности
			особенности произношения
			правила чтения текстов профессиональной направленности
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.		Умения:
			выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи
			презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план
			рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования
			определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности
			презентовать бизнес-идею
			определять источники финансирования
			Знания:
			основы предпринимательской деятельности
			основы финансовой грамотности

		правила разработки бизнес-планов
		порядок выстраивания презентации
		кредитные банковские продукты

4.2. Профессиональные компетенции

Виды деятельности	Код и наименование компетенции ⁴	Показатели освоения компетенции ⁵
Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	Навыки:
		подготовки, уборки рабочего места
		подготовки к работе сырья, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов
		Умения:
		визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием;
		выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
		проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:
		выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;
		владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;

⁴ Перечисляются профессиональные компетенции, соответствующие видам деятельности п.3.3 ФГОС СПО

⁵ Навыки, умения и знания по каждой из компетенций указываются с учетом требований ПС и выбранной специфики.

		мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;
		мыть после использования технологическое оборудование и убирать для хранения съемные части;
		соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных съемных частей технологического оборудования;
		безопасно править кухонные ножи;
		соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов;
		проверять соблюдение температурного режима в холодильном оборудовании;
		выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом сырья и способом его обработки;
		включать и подготавливать к работе технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
		соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда;

		оценивать наличие, определять объем заказываемых продуктов в соответствии с потребностями, условиями хранения; оформлять заказ в письменном виде или с использованием электронного документооборота;
		пользоваться весоизмерительным оборудованием при взвешивании продуктов;
		сверять соответствие получаемых продуктов заказу и накладным;
		проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов, материалов;
		сопоставлять данные о времени изготовления и сроках хранения особо скоропортящихся продуктов;
		обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства;
		осуществлять выбор сырья, продуктов, материалов в соответствии с технологическими требованиями; использовать нитрат-тестер для оценки безопасности сырья
		Знания:
		требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;

		виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
		последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов;
		регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при обработке, подготовке сырья, приготовлении, подготовке к реализации полуфабрикатов;
		возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;
		виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;
		правила утилизации отходов;
		виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;
		способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов; способы правки кухонных ножей;
		ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов,

		рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи;
		правила оформления заявок на склад;
		правила приема продуктов по количеству и качеству;
		ответственность за сохранность материальных ценностей;
		правила снятия остатков на рабочем месте;
		виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс-оценки качества и безопасности сырья и материалов;
		правила обращения с тарой поставщика; правила проверки весоизмерительного оборудования
		требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;
	ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.	правила проведения контрольного взвешивания продуктов;
		Навыки:
		обработки различными методами, подготовке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика;
		хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика
		Умения:
		распознавать недоброкачественные продукты;
		выбирать, применять различные методы обработки (вручную,

		механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности;
		соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте;
		различать пищевые и непищевые отходы;
		подготавливать пищевые отходы к дальнейшему использованию с учетом требований по безопасности; соблюдать правила утилизации непищевых отходов
		осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию;
		соблюдать условия и сроки хранения обработанного сырья с учетом требований по безопасности продукции
		Знания:
		требования охраны труда, пожарной, электробезопасности в организации питания;
		виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними
		методы обработки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика;
		способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке,

		хранении;
		способы удаления излишней горечи, предотвращения потемнения отдельных видов овощей и грибов;
		санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов
		формы, техника нарезки, формования традиционных видов овощей, грибов; способы упаковки, складирования, правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов
	ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.	Навыки:
		приготовлении полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		порционировании (комплектowaniu), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов;
		ведении расчетов, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос
		Умения:
		соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;
		выбирать, подготавливать пряности и приправы, хранить пряности и приправы в измельченном виде;
		выбирать, применять, комбинировать различные

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

		им помощь в выборе
		Знания:
		требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
		виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
		ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		методы приготовления полуфабрикатов из рыбы и рыбной котлетной массы (нарезки, панирования, формования, маринования, фарширования и т.д.);
		способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов;
		техника порционирования (комплектования), упаковки, маркирования и правила складирования, условия и сроки хранения упакованных полуфабрикатов;
		правила и порядок расчета с потребителями при отпуске на вынос; ответственность за правильность расчетов;
		правила, техника общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке

	ПК 1.4.	и к	Навыки:
	Проводить приготовление и подготовку реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.		приготовлении полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
			порционировании (комплектowaniu), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов; ведении расчетов, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос
			Умения:
			соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;
			выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции;
			владеть техникой работы с ножом при нарезке, филитировании продуктов, снятии филе; править кухонные ножи;
			владеть приемами мытья и бланширования сырья, пищевых продуктов;
			нарезать, порционировать различными способами полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;
			готовить полуфабрикаты из натуральной рубленой и котлетной массы;
			рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями, учет реализованных

		полуфабрикатов консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе;
		владеть профессиональной терминологией
		Знания:
		требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
		виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
		ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		методы приготовления полуфабрикатов из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, рубленой массы (нарезки, маринования, формования, панирования, фарширования, снятия филе, порционирования птицы, дичи и т.д.);
		способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов;
		техника порционирования (комплектования), упаковки, маркирования и правила складирования, условия и сроки хранения упакованных полуфабрикатов;
		правила и порядок расчета с потребителями при отпуске на вынос;

		ответственность за правильность расчетов;
		правила, техника общения с потребителями;
		базовый словарный запас на иностранном языке
		Навыки:
Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	подготовки, уборки рабочего места, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
		подготовки к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов
		Умения:
		выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, видом работ;
		проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
		выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;
		владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;
		мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;
		соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей

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

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

		горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;
		способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;
		условия, сроки, способы хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
		ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи;
		правила оформления заявок на склад;
		виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья и материалов
	ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.	Навыки:
		подготовки основных продуктов и дополнительных ингредиентов, приготовлении хранения, отпуске бульонов, отваров
		Умения:
		подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
		организовывать их хранение до момента использования;
		выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;
		взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бульонов, отваров в соответствии с рецептурой;

		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
		использовать региональные продукты для приготовления бульонов, отваров
		выбирать, применять, комбинировать методы приготовления:
		обжаривать кости мелкого скота;
		подпекать овощи; замачивать сушеные грибы;
		доводить до кипения и варить на медленном огне бульоны и отвары до готовности;
		удалять жир, снимать пену, процеживать с бульона;
		использовать для приготовления бульонов концентраты промышленного производства;
		определять степень готовности бульонов и отваров и их вкусовые качества, доводить до вкуса;
		порционировать, сервировать и оформлять бульоны и отвары для подачи в виде блюда; выдерживать температуру подачи бульонов и отваров;
		охлаждать и замораживать бульоны и отвары с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;
		хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные бульоны и отвары; разогревать бульоны и отвары
		Знания:
		правила выбора основных продуктов и

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

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

		определенной последовательности с учетом продолжительности их варки;
		рационально использовать продукты, полуфабрикаты;
		соблюдать температурный и временной режим варки супов;
		изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода супа;
		определять степень готовности супов;
		доводить супы до вкуса, до определенной консистенции
		проверять качество готовых супов перед отпуском, упаковкой на вынос;
		порционировать, сервировать и оформлять супы для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции
		соблюдать выход, выдерживать температуру подачи супов при порционировании;
		охлаждать и замораживать полуфабрикаты для супов, готовые супы с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;
		хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные супы; разогревать супы с учетом требований к безопасности готовой продукции;
		выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования
		рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителем при отпуске на вынос, вести учет реализованных супов;

		консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе супов; владеть профессиональной терминологией, в том числе на иностранном языке
		Знания:
		правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для супов;
		виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
		нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
		классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания;
		температурный режим и правила приготовления заправочных супов, супов-пюре, вегетарианских, диетических супов, региональных;
		виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при приготовлении супов, правила их безопасной эксплуатации;
		техника порционирования, варианты оформления супов для подачи
		виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос,

		транспортирования супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		методы сервировки и подачи, температура подачи супов
		правила охлаждения, замораживания и хранения готовых супов; правила разогревания супов; требования к безопасности хранения готовых супов;
		правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос; ответственности за правильность расчетов с потребителями;
		правила, техника общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке
	ПК 2.4.	Навыки:
	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.	приготовлении соусных полуфабрикатов, соусов разнообразного ассортимента, их хранении и подготовке к реализации
		Умения:
		подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
		организовывать их хранение в процессе приготовления соусов
		выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи
		взвешивать, измерять продукты, входящие в состав соусов в соответствии с рецептурой; осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью
		рационально использовать продукты, полуфабрикаты
		готовить соусные полуфабрикаты:

		пассеровать овощи, томатные продукты, муку; подпекать овощи без жира; разводить, заваривать мучную пассеровку, готовить льезоны; варить и организовывать хранение концентрированных бульонов, готовить овощные и фруктовые пюре для соусной основы
		охлаждать, замораживать, размораживать, хранить, разогревать отдельные компоненты соусов, готовые соусы с учетом требований по безопасности
		закладывать продукты, подготовленные соусные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки;
		соблюдать температурный и временной режим варки соусов, определять степень готовности соусов;
		выбирать, применять, комбинировать различные методы приготовления основных соусов и их производных
		рассчитывать нормы закладки муки и других загустителей для получения соусов определенной консистенции;
		изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соуса;
		доводить соусы до вкуса;
		проверять качество готовых соусов перед отпуском их на раздачу
		порционировать, соусы с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции;
		соблюдать выход соусов

		при порционировании;
		выдерживать температуру подачи;
		выбирать контейнеры, эстетично упаковывать соусы для транспортирования; творчески оформлять тарелку с горячими блюдами соусами
		Знания:
		правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости
		критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для соусов;
		нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов
		ассортимент отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов
		методы приготовления отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов
		органолептические способы определения степени готовности и качества отдельных компонентов соусов и соусных полуфабрикатов;
		ассортимент готовых соусных полуфабрикатов и соусов промышленного производства, их назначение и использование;
		классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления соусов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания, их кулинарное назначение

		температурный режим и правила приготовления основных соусов и их производных;
		виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении соусов, правила их безопасной эксплуатации
		правила охлаждения и замораживания отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов
		правила размораживания и разогрева отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов
		требования к безопасности хранения отдельных компонентов соусов, соусных полуфабрикатов;
		нормы закладки муки и других загустителей для получения соусов различной консистенции
		техника порционирования, варианты подачи соусов
		виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос соусов;
		методы сервировки и подачи соусов на стол; способы оформления тарелки соусами
		температура подачи соусов; требования к безопасности хранения готовых соусов
	ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.	Навыки:
		приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации блюд и гарниров из овощей и грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с

		потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		Умения:
		подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов
		организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд и гарниров
		организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд и гарниров
		выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи
		взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд и гарниров в соответствии с рецептурой
		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью
		использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
		выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: - замачивать сушеные; - бланшировать; - варить в воде или в молоке; - готовить на пару; - припускать в воде, бульоне и собственном

		соку
		жарить на решетке гриля и плоской поверхности
		фаршировать, тушить, запекать
		готовить овощные пюре;
		готовить начинки из грибов
		определять степень готовности блюд и гарниров из овощей и грибов
		доводить до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры из овощей и грибов
		выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления
		выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий с учетом типа питания, вида основного сырья и его кулинарных свойств: - замачивать в воде или молоке; - бланшировать; - варить в воде или в молоке; - готовить на пару; - припускать в воде, бульоне и смеси молока и воды;
		готовить массы из каш, формовать, жарить, запекать изделия из каш
		готовить блюда из круп в сочетании с мясом, овощами
		выкладывать в формы для запекания, запекать подготовленные макаронные изделия, бобовые;
		готовить пюре из бобовых
		определять степень готовности блюд и

		гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий
		доводить до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий;
		рассчитывать соотношение жидкости и основного продукта в соответствии с нормами для замачивания, варки, припускания круп, бобовых, макаронных изделий
		выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления
		проверять качество готовых из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий перед отпуском, упаковкой на вынос;
		порционировать, сервировать и оформлять блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;
		соблюдать выход при порционировании
		— выдерживать температуру подачи горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий;
		охлаждать и замораживать готовые горячие блюда и гарниры с учетом требований к безопасности пищевых продуктов
		хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых,

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

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

		сочетаемость с основными продуктами
		нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей
		техника порционирования, варианты оформления блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента для подачи
		виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных
		методы сервировки и подачи, температура подачи блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
		правила разогревания
		правила охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
		требования к безопасности хранения готовых горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
		правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты
		правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями

		правила, техника общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке
	ПК 2.6.	Навыки:
	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.	– приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки
		ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		Умения:
		подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов
		организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства
		выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи
		взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки в соответствии с рецептурой
		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью
		использовать региональные продукты для приготовления горячих

		блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
		выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд из яиц с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: (варить в скорлупе и без, готовить на пару, жарить основным способом и с добавлением других ингредиентов, жарить на плоской поверхности, во фритюре, фаршировать, запекать)
		определять степень готовности блюд из яиц; доводить до вкуса
		выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд из творога с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств
		выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд из творога с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств
		протирать и отпрессовывать творог вручную и механизированным способом
		формовать изделия из творога
		жарить, варить на пару, запекать изделия из творога
		жарить на плоской поверхности
		жарить, запекать на гриле
		определять степень готовности блюд из творога; доводить до вкуса
		выбирать, применять комбинировать различные

		способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий из муки с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств
		замешивать тесто дрожжевое (для оладий, блинов, пончиков, пиццы) и бездрожжевое (для лапши домашней, пельменей, вареников, чебуреков, блинчиков);
		формовать изделия из теста (пельмени, вареники, пиццу, пончики, чебуреки и т.д.)
		охлаждать и замораживать тесто и изделия из теста с фаршами
		подготавливать продукты для пиццы
		раскатывать тесто, нарезать лапшу домашнюю ручную и механизированным способом
		жарить на сковороде, на плоской поверхности блинчики, блины, оладьи
		выпекать, варить в воде и на пару изделия из теста
		жарить в большом количестве жира
		жарить после предварительного отваривания изделий из теста
		разогревать в СВЧ готовые мучные изделия
		определять степень готовности блюд, кулинарных изделий из муки; доводить до вкуса
		проверять качество готовых блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос
		порционировать, сервировать и оформлять блюда, кулинарные изделия, закуски для подачи с учетом рационального

		использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции
		соблюдать выход при порционировани
		выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки;
		охлаждать и замораживать готовые горячие блюда и полуфабрикаты из теста с учетом требований к безопасности пищевых продуктов
		хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции
		разогревать охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия с учетом требований к безопасности готовой продукции
		выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования; рассчитывать стоимость
		вести учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента;
		владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий
		Знания:
		– правила выбора основных продуктов и

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

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

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

		рыбу, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы на решетке гриля и плоской поверхности
		фаршировать, тушить, запекать с гарниром и без
		варить креветок, раков, гребешков, филе кальмаров, морскую капусту в воде и других жидкостях
		бланшировать и - отваривать мясо крабов
		припускать мидий в небольшом количестве жидкости и собственном соку
		жарить кальмаров, креветок, мидий на решетке гриля, основным способом, в большом количестве жира
		определять степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий из рыбы, нерыбного водного сырья; доводить до вкуса;
		выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления
		проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос
		порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции
		соблюдать выход при порционировании

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

		взаимозаменяемости;
		критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных
		ингредиентов для горячих блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
		виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов
		нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов
		методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств рыбы и нерыбного водного сырья
		виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов
		ассортимент, рецептуры, требования к качеству
		температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья
		органолептические способы определения готовности
		ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, их сочетаемость с основными продуктами
		нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей
		техника порционирования,

		варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента для подачи
		виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
		правила разогревания
		правила охлаждения, замораживания и хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
		требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
		правила маркирования упакованных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья , правила заполнения этикеток
		правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос
		правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями
		правила, техника общения

		с потребителями
	ПК 2.8.	Навыки:
	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.	приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика;
		ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		Умения:
		подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и дополнительных ингредиентов к ним;
		организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи. кролика
		выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи
		взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой
		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа
		использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента

		выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств
		варить мясо, мясные продукты, подготовленные тушки домашней птицы, дичи, кролика основным способом
		варить изделия из мясной котлетной массы, котлетной массы из домашней птицы, дичи на пару
		припускать мясо, мясные продукты, птицу, кролика порционными кусками, изделия из котлетной массы в небольшом количестве жидкости и на пару
		жарить мясо крупным куском, подготовленные тушки птицы, дичи, кролика целиком
		жарить порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной массы основным способом, во фритюре
		жарить порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной, натуральной рубленой массы на решетке гриля и плоской поверхности
		жарить мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, кролика мелкими кусками
		жарить пластованные тушки птицы под прессом
		жарить на шпажках, на вертеле на огне, на гриле
		тушить мясо крупным, порционным и мелкими

		кусками гарниром и без
		запекать мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика в сыром виде и после предварительной варки, тушения, обжаривания с гарниром, соусом и без
		бланшировать, отваривать мясные продукты
		определять степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; доводить до вкуса;
		выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления
		проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед отпуском, упаковкой на вынос
		порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции
		соблюдать выход при порционировании
		выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика
		охлаждать и замораживать готовые горячие блюда, кулинарные изделия,

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

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

		техника порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента для подачи
		виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных
		методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента
		правила охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд, разогревания охлажденных, замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента
		требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента
		правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос
		правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями

		правила, техника общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.	ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.	Навыки:
		подготовки, уборки рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;
		подбора, подготовки к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов
		подготовки рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;
		подготовки к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов
		Умения:
		выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
		проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
		применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования;
		выбирать и применять моющие и дезинфицирующие

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

		безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов;
		осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;
		обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; своевременно оформлять заявку на склад
		Знания:
		требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
		виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
		организация работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
		последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
		регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок

		возможные последствия нарушения санитарии и гигиены
		требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды
		правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования
		правила утилизации отходов
		виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов
		виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
		способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
		условия, сроки, способы хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
		ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий и закусок; правила оформления заявок на склад
	ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных	Навыки:
		приготовления, хранения холодных соусов и заправочных, их

	соусов, заправок разнообразного ассортимента.	порционирования на раздаче
		Умения:
		– подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
		организовывать их хранение в процессе приготовления холодных соусов и заправок
		выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи
		взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных соусов и заправок в соответствии с рецептурой
		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью
		использовать региональные продукты для приготовления холодных соусов и заправок
		Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления холодных соусов и заправок
		смешивать сливочное масло с наполнителями для получения масляных смесей
		смешивать и настаивать растительные масла с пряностями
		тереть хрен на терке и заливать кипятком
		растирать горчичный порошок с пряным отваром
		взбивать растительное масло с сырыми желтками яиц для соуса майонез
		пассеровать овощи, томатные продукты для

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

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

		требования к безопасности хранения отдельных компонентов соусов, соусных полуфабрикатов
		техника порционирования, варианты подачи соусов
		методы сервировки и подачи соусов на стол; способы оформления тарелки соусами
		правила
		температура подачи соусов
		хранения готовых соусов; требования к безопасности хранения готовых соусов
	ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.	Навыки:
		приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации салатов разнообразного ассортимента
		ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		Умения:
		подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
		организовывать их хранение в процессе приготовления салатов
		выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи
		взвешивать, измерять продукты, входящие в состав салатов в соответствии с рецептурой
		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью
		использовать региональные продукты

		для приготовления салатов разнообразного ассортимента
		выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления салатов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов
		нарезать свежие и вареные овощи, свежие фрукты вручную и механическим способом
		замачивать сушеную морскую капусту для набухания
		нарезать, измельчать мясные и рыбные продукты
		выбирать, подготавливать салатные заправки на основе растительного масла, уксуса, майонеза, сметаны и других кисломолочных продуктов
		прослаивать компоненты салата
		смешивать различные ингредиенты салатов
		заправлять салаты заправками
		доводить салаты до вкуса
		выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления
		соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении салатов
		проверять качество готовых салатов перед отпуском, упаковкой на вынос
		порционировать, сервировать и оформлять салаты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции
		соблюдать выход при

		порционировании
		выдерживать температуру подачи салатов
		хранить салаты с учетом требований к безопасности готовой продукции
		рассчитывать стоимость
		владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе салатов
		Знания:
		правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
		критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления салатов разнообразного ассортимента
		виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов
		нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов
		методы приготовления салатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов
		виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов
		ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи салатов
		органолептические способы определения готовности
		ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении салатных заправок, их

		сочетаемость с основными продуктами, входящими в салат
		нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей
		техника порционирования, варианты оформления салатов разнообразного ассортимента для подачи
		виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос салатов разнообразного ассортимента, в том числе региональных
		методы сервировки и подачи, температура подачи салатов разнообразного ассортимента
		правила хранения салатов разнообразного ассортимента
		требования к безопасности хранения салатов разнообразного ассортимента
		правила и порядок расчета с потребителем при отпуске на вынос
		правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями
		правила, техника общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке
	ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.	Навыки:
		приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента;
		ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при

		отпуске продукции с прилавка/раздачи
		Умения:
		подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов
		организовывать их хранение в процессе приготовления бутербродов, холодных закусок
		выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи
		взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бутербродов, холодных закусок в соответствии с рецептурой
		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью
		— использовать региональные продукты для приготовления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента
		выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления бутербродов, холодных закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов
		нарезать свежие и вареные овощи, грибы, свежие фрукты вручную и механическим способом
		вымачивать, обрабатывать на филе, нарезать и хранить соленую сельдь
		готовить квашеную капусту
		мариновать овощи, репчатый лук, грибы

		нарезать, измельчать мясные и рыбные продукты, сыр
		охлаждать готовые блюда из различных продуктов
		фаршировать куриные и перепелиные яйца
		фаршировать шляпки грибов
		подготавливать, нарезать пшеничный и ржаной хлеб, обжаривать на масле или без
		подготавливать масляные смеси, доводить их до нужной консистенции
		вырезать украшения из овощей, грибов
		измельчать, смешивать различные ингредиенты для фарширования
		доводить до вкуса
		выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления
		соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении бутербродов, холодных закусок
		проверять качество готовых бутербродов, холодных закусок перед отпуском, упаковкой на вынос
		порционировать, сервировать и оформлять бутерброды, холодные закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции
		соблюдать выход при порционировании
		выдерживать температуру подачи бутербродов, холодных закусок
		хранить бутерброды, холодные закуски
		с учетом требований к

		безопасности готовой продукции
		выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования
		рассчитывать стоимость
		владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе бутербродов, холодных закусок
		Знания:
		правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости
		критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента
		виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов
		нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов
		методы приготовления бутербродов, холодных закусок, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов
		виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов
		ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных закусок
		органолептические способы определения готовности;
		ассортимент ароматических веществ,

		используемых при приготовлении масляных смесей, их сочетаемость с основными продуктами, входящими в состав бутербродов, холодных закусок
		нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей
		техника порционирования, варианты оформления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента для подачи
		виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных
		методы сервировки и подачи, температура подачи бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента
		правила хранения, требования к безопасности хранения бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента
		правила маркирования упакованных бутербродов, холодных закусок, правила заполнения этикеток
		правила и порядок расчета с потребителями при отпуске продукции на вынос
		правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями
		правила, техника общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке
		ПК 3.5.

	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.	приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;
		ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		Умения:
		подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним;
		организовывать их хранение в процессе приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья
		выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи
		взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой
		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа
		использовать региональные продукты для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
		выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления

		холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств
		охлаждать, хранить готовые рыбные продукты с учетом требований к безопасности
		нарезать тонкими ломтиками рыбные продукты, малосоленую рыбу вручную и на слайсере
		замачивать желатин, готовить рыбное желе
		украшать и заливать рыбные продукты порциями
		вынимать рыбное желе из форм; доводить до вкуса
		подбирать соусы, заправки, гарниры для холодных блюд с учетом их сочетаемости
		выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления
		соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении холодных блюд, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья
		проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос
		порционировать, сервировать и оформлять холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований

		по безопасности готовой продукции
		соблюдать выход при порционировании
		выдерживать температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья
		хранить готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов
		выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования
		рассчитывать стоимость
		владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья
		Знания:
		правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости
		критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
		виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов
		нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов
		методы приготовления холодных блюд,

		кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств рыбы и нерыбного водного сырья
		виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов
		ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья
		органолептические способы определения готовности
		ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, их сочетаемость с основными продуктами
		нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей
		техника порционирования, варианты оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента для подачи
		виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе

		региональных
		методы сервировки и подачи, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
		правила хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья
		требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
		правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос
		правила, техника общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке
	ПК 3.6.	Навыки:
	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.	приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента;
		ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		Умения:
		подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность мяса, мясных продуктов,

		домашней птицы, дичи и дополнительных ингредиентов к ним;
		выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи
		взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой
		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа
		использовать региональные продукты для приготовления холодных блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи
		выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: - охлаждать, хранить готовые мясные продукты с учетом требований к безопасности; - порционировать отварную, жареную, запеченую домашнюю птицу, дичь; - снимать кожу с отварного языка; - нарезать тонкими ломтиками мясные продукты вручную и на слайсере; - замачивать желатин, готовить мясное, куриное желе; - украшать и заливать мясные продукты порциями;

		- вынимать готовое желе из форм; - доводить до вкуса; - подбирать соусы, заправки, гарниры для холодных блюд с учетом их сочетаемости
		выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления
		соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении холодных блюд, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи
		проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи перед отпуском, упаковкой на вынос
		порционировать, сервировать и оформлять холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции
		соблюдать выход при порционировании
		выдерживать температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи
		охлаждать и замораживать готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом требований к безопасности пищевых продуктов

		хранить холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом требований к безопасности готовой продукции
		выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования
		рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос
		владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи
		Знания:
		— правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
		критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов
		виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов
		нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов
		методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов
		виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря

		инструментов
		ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи
		органолептические способы определения готовности
		ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, их сочетаемость с основными продуктами
		нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей
		техника порционирования, варианты оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента для подачи
		виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных
		методы сервировки и подачи, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней

		птицы, дичи разнообразного ассортимента
		правила хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента
		требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента
		правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос
		правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями
		правила, техника общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.	ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	Навыки:
		подготовки, уборки рабочего места, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
		подготовки к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов
		Умения:
		выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и

		регламентами, стандартами чистоты
		проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты
		применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования
		выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства
		владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием
		мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты
		соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования
		соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов
		выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
		подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты
		соблюдать правила техники безопасности,

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

		операций, современные методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков
		регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков
		возможные последствия нарушения санитарии и гигиены
		требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды
		правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования
		правила утилизации отходов
		виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов
		способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков
		условия, сроки, способы хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков
		ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных и горячих

		сладких блюд, десертов, напитков; правила оформления заявок на склад
	ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.	Навыки:
		приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных сладких блюд, десертов
		ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		Умения:
		подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
		организовывать их хранение в процессе приготовления холодных сладких блюд, десертов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства
		выбирать, подготавливать ароматические вещества
		взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой
		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью
		использовать региональные продукты для приготовления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
		выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления

		холодных сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: - готовить сладкие соусы; хранить, использовать готовые виды теста; - нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды; - варить фрукты в сахарном сиропе, воде, вине; - запекать фрукты; - взбивать яичные белки, яичные желтки, сливки; - подготавливать желатин, агар-агар; - готовить фруктовые, ягодные, молочные желе, муссы, кремы, фруктовые, ягодные самбуки; - смешивать и взбивать готовые сухие смеси промышленного производства; - использовать и выпекать различные виды готового теста; определять степень готовности отдельных полуфабрикатов, холодных сладких блюд, десертов;
		доводить до вкуса
		выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления
		проверять качество готовых холодных сладких блюд, десертов перед отпуском, упаковкой на вынос
		порционировать, сервировать и оформлять холодные сладкие блюда,

		десерты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции
		соблюдать выход при порционировании
		выдерживать температуру подачи холодных сладких блюд, десертов
		охлаждать и замораживать полуфабрикаты для холодных сладких блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов
		хранить свежеприготовленные холодные сладкие блюда, десерты, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции
		выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования
		рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос
		владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных сладких блюд, десертов
		Знания:
		ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
		критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных сладких блюд, десертов разнообразного

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

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

		– выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: - готовить сладкие соусы; - хранить, использовать готовые виды теста; - нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды; - варить фрукты в сахарном сиропе, воде, вине; - запекать фрукты в собственном соку, соусе, сливках; - жарить фрукты основным способом и на гриле;
		проваривать на водяной бане, запекать, варить в формах на пару основы для горячих десертов
		взбивать яичные белки, яичные желтки, сливки
		готовить сладкие блинчики, пудинги, оладьи, омлеты, вареники с ягодами, шарлотки
		смешивать и взбивать готовые сухие смеси промышленного производства
		использовать и выпекать различные виды готового теста
		доводить до вкуса
		определять степень готовности отдельных полуфабрикатов, горячих сладких блюд, десертов
		выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления
		выбирать оборудование,

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

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

		подачи, температура подачи горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
		требования к безопасности хранения готовых горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
		базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя
	ПК 4.4.	Навыки:
	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.	приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных напитков
		ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		Умения:
		подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
		организовывать их хранение в процессе приготовления холодных напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства
		выбирать, подготавливать ароматические вещества
		взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных напитков в соответствии с рецептурой
		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью

		использовать региональные продукты для приготовления холодных напитков разнообразного ассортимента
		выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных напитков с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: - отжимать сок из фруктов, овощей, ягод; - смешивать различные соки с другими ингредиентам; - проваривать, настаивать плоды, свежие и сушеные, процеживать, смешивать настой с другими ингредиентами; - готовить морс, компоты, холодные фруктовые напитки; - готовить квас из ржаного хлеба и готовых полуфабрикатов промышленного производства; - готовить лимонады; - готовить холодные алкогольные напитки; - готовить горячие напитки (чай, кофе) для подачи в холодном виде; - подготавливать пряности для напитков; — определять степень готовности напитков; — доводить их до вкуса;
		выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать

		соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления
		проверять качество готовых холодных напитков перед отпуском, упаковкой на вынос
		порционировать, сервировать и оформлять холодные напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции
		соблюдать выход при порционировании
		выдерживать температуру подачи холодных напитков
		хранить свежеприготовленные холодные напитки с учетом требований по безопасности готовой продукции
		выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования
		рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос
		владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных напитков
		Знания:
		правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
		критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных напитков разнообразного ассортимента
		виды, характеристика

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

		на иностранном языке
	ПК 4.5.	Навыки:
	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.	приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих напитков;
		ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		Умения:
		подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
		организовывать их хранение в процессе приготовления горячих напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства
		выбирать, подготавливать ароматические вещества
		взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих напитков в соответствии с рецептурой
		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью
		использовать региональные продукты для приготовления горячих напитков разнообразного ассортимента
		выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих напитков с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: - заваривать чай; - варить кофе в

		напитной посуде и с помощью кофемашины; - готовить кофе на песке; - обжаривать зерна кофе; - варить какао, горячий шоколад; - готовить горячие алкогольные напитки; - подготавливать пряности для напитков; — определять степень готовности напитков; — доводить их до вкуса;
		выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать
		соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления
		Проверять качество готовых горячих напитков перед отпуском, упаковкой на вынос
		порционировать, сервировать и горячие напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции
		соблюдать выход при порционировании
		выдерживать температуру подачи горячих напитков
		выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования
		рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос
		владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать

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

		подачи, температура подачи горячих напитков разнообразного ассортимента;
		требования к безопасности хранения готовых горячих напитков разнообразного ассортимента;
		правила расчета с потребителями;
		базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя
Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.	ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	Навыки:
		подготовки, уборке рабочего места кондитера, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
		подготовки пищевых продуктов, других расходных материалов, обеспечении их хранения в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты
		Умения:
		выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
		проводить текущую уборку, поддерживать порядок на рабочем месте кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты
		применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования

		выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства
		владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием
		мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты
		соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования
		обеспечивать чистоту, безопасность кондитерских мешков
		соблюдать условия хранения производственной посуды, инвентаря, инструментов
		выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в кондитерском цехе
		подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты
		соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда выбирать, подготавливать, рационально размещать на рабочем месте материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых хлебобулочных, мучных кондитерских

		изделий
		Знания:
		требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
		виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними
		организация работ в кондитерском цехе
		последовательность выполнения технологических операций, современные методы изготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
		регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при изготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
		возможные последствия нарушения санитарии и гигиены
		требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и производственной посуды
		правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования
		правила утилизации отходов

		виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов, готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
		виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования), укладки готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
		способы и правила порционирования (комплектования), укладки, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
		условия, сроки, способы хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
		ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков
		правила оформления заявок на склад; виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, материалов
	ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	Навыки:
		приготовлении и подготовке к использованию, хранении отделочных полуфабрикатов
		Умения: подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных

		ингредиентов;
		организовывать их хранение в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;
		выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества с учетом санитарных требований к использованию пищевых добавок;
		взвешивать, измерять продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой;
		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
		использовать региональные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов;
		хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: желе, гели, глазури, посыпки, фруктовые смеси, термостабильные начинки и пр.
		выбирать, применять комбинировать различные методы приготовления, подготовки отделочных полуфабрикатов: - готовить желе; - хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: гели, желе, глазури, посыпки,

		термостабильные начинки и пр.; - нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды, уваривать фруктовые смеси с сахарным песком до загустения; - варить сахарный сироп для промочки изделий; - варить сахарный сироп и проверять его крепость (для приготовления помадки, украшений из карамели и пр.); - уваривать сахарный сироп для приготовления тиража; - готовить жженный сахар; - готовить посыпки; - готовить помаду, глазури; - готовить кремы с учетом требований к безопасности готовой продукции; - определять степень готовности отделочных полуфабрикатов; - доводить до вкуса, требуемой консистенции;
		выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления
		проверять качество отделочных полуфабрикатов перед использованием или упаковкой для непродолжительного хранения;
		хранить свежеприготовленные отделочные полуфабрикаты, полуфабрикаты промышленного

		производства с учетом требований по безопасности готовой продукции; организовывать хранение отделочных полуфабрикатов
		Знания:
		ассортимент, товароведная характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
		критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для отделочных полуфабрикатов
		виды, характеристика, назначение, правила подготовки отделочных полуфабрикатов промышленного производства
		характеристика региональных видов сырья, продуктов
		нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов
		методы приготовления отделочных полуфабрикатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта
		виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов
		ассортимент, рецептуры, требования к качеству отделочных полуфабрикатов
		органолептические способы определения готовности
		нормы, правила взаимозаменяемости

		продуктов
		условия, сроки хранения отделочных полуфабрикатов, в том числе промышленного производства
		требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов
	ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.	Навыки:
		приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;
		ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		Умения:
		подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
		организовывать их хранение в процессе приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства
		выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества
		взвешивать, измерять продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и хлеба в соответствии с рецептурой
		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказ
		использовать региональные продукты

		для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба
		выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств: - подготавливать продукты; - замешивать дрожжевое тесто опарным и безопарным способом вручную и с использованием технологического оборудования; - подготавливать начинки, фарши; - подготавливать отделочные полуфабрикаты; - прослаивать дрожжевое тесто для хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста вручную и с использованием механического оборудования; - проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных хлебобулочных изделий и хлеба
		проводить оформление хлебобулочных изделий
		выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления
		проверять качество хлебобулочных изделий и хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос
		порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой

		продукции
		соблюдать выход при порционировании
		выдерживать условия хранения хлебобулочных изделий и хлеба с учетом требований по безопасности готовой продукции
		выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования хлебобулочных изделий и хлеба
		рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителями
		владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и хлеба
		Знания:
		ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
		критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
		виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов
		нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов
		методы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта
		виды, назначение и правила безопасной

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

	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;
		ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		Умения:
		подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов
		организовывать их хранение в процессе приготовления мучных кондитерских изделий с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства
		выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества
		взвешивать, измерять продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий в соответствии с рецептурой
		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа
		использовать региональные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий
		выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств: - подготавливать продукты;

		- готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования; - подготавливать начинки, отделочные полуфабрикаты; - проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных мучных кондитерских изделий; - проводить оформление мучных кондитерских изделий
		выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления
		проверять качество мучные кондитерские изделия перед отпуском, упаковкой на вынос
		порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции
		соблюдать выход при порционировании
		выдерживать условия хранения мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности готовой продукции
		выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования мучных кондитерских изделий

		рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителями
		владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий
		Знания:
		ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
		критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
		виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов
		нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов
		методы приготовления мучных кондитерских изделий, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта
		виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов
		ассортимент, рецептуры, требования к качеству, мучных кондитерских изделий
		органолептические способы определения готовности выпеченных изделий
		нормы, правила взаимозаменяемости продуктов

		техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
		виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных
		методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
		требования к безопасности хранения готовых мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
		правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток
		базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя
	ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.	Навыки:
		подготовки основных продуктов и дополнительных ингредиентов
		приготовления мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
		хранения, отпуске, упаковке на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
		ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;

		взаимодействия с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		Умения:
		подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов
		организовывать их хранение в процессе приготовления пирожных и тортов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства
		выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества
		взвешивать, измерять продукты, входящие в состав пирожных и тортов в соответствии с рецептурой
		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа
		использовать региональные продукты для приготовления пирожных и тортов
		выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления пирожных и тортов с учетом типа питания: - подготавливать продукты; - готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования; - подготавливать начинки, кремы,

		отделочные полуфабрикаты; - проводить формование рулетов из бисквитного полуфабриката; - готовить, оформлять торты, пирожные с учетом требований к безопасности готовой продукции
		выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления
		проверять качество пирожных и тортов перед отпуском, упаковкой на вынос
		порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции
		соблюдать выход при порционировании
		выдерживать условия хранения пирожных и тортов с учетом требований по безопасности готовой продукции
		выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования пирожных и тортов
		рассчитывать стоимость
		владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе пирожных и тортов
		Знания:
		ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных

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

		хранения готовых пирожных и тортов разнообразного ассортимента
		правила маркирования упакованных пирожных и тортов разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток
		правила, техника общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке

РАЗДЕЛ 5. СТРУКТУРА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

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

Индекс	Наименование циклов,разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточ ной аттестации по семестрам		Объём образовательной программы (в академических часах)									Распределение обязательных учебных занятий и практики по курсам и семестрам (час.в семестр)							
				ВСЕГО	Самостоятельная работа	Нагрузка во взаимодействии с преподавателем							I курс		II курс		III курс		IV курс	
		по учебным дисциплинам, МДК				Практика		Промежуточная аттестация	Консультации	1-й сем. 17 нед.	2-й сем. 23 нед.	3-й сем. 17 нед.	4-й сем. 23 нед.	5-й сем. 16 нед.	6-й сем. 23 нед.	7-й сем. 16 нед.	8-й сем. 21 нед.			
		всего во взаимодействии с преподавателем	теоретическое обучение			лабораторные и практические занятия	Учебная											Производственная		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21
О.00	Общеобразовательны й цикл	11	4	2170	8	2126	924	1202	0	0	28	8	376	528	366	406	168	208	82	0
ОД.01	Русский язык	-	6	132		124	62	62	-	-	6	2	22	18	16	16	32	20	0	0
ОД.02	Литература	6	-	172		172	82	90	-	-			34	40	16	16	38	28	0	0
ОД.03	История	4	-	170		170	112	58	-	-			34	38	30	68	0	0	0	0
ОД.04	Обществознание	4	-	170		170	90	80	-	-			34	38	46	52	0	0	0	0
ОД.05	География	4	-	72		72	44	28	-	-			0	0	0	72	0	0	0	0
ОД.06	Иностранный язык	-	5	190		180	0	180	-	-	8	2	34	38	20	44	44	0	0	0
ОД.07	Математика	-	6	240		232	88	144	-	-	6	2	34	38	30	30	24	76	0	0
ОД.08	Информатика	3	-	108		108	28	80	-	-			36	38	34	0	0	0	0	0
ОД.09	Физическая культура	2,4,6		218		218	14	204	-	-			44	48	24	24	30	48	0	0

ОД.10	Основы безопасности жизнедеятельности	3		72		72	42	30	-	-			0	36	36	0	0	0	0	0
ОД.11	Физика	4	-	180		180	146	34	-	-			46	76	40	18	0	0	0	0
ОД.12 (п)	Химия	-	4	154		144	60	84	-	-	8	2	40	46	34	24	0	0	0	0
ОД.13 (п)	Биология	4		130		130	76	54	-	-			0	48	40	42	0	0	0	0
ОД.14	Основы проектной деятельности	2		44	8	36	18	18	-	-			18	26	0	0	0	0	0	0
ДУД.01	Экология	7		72		72	42	30					0	0	0	0	0	36	36	0
ДУД.02	Право	7		46		46	20	26					0	0	0	0	0	0	46	0
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	10	2	906	124	762	305	457	0	0	16	4	126	152	64	24	34	132	158	196
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	2	-	96	14	82	58	24	-	-			42	54	0	0	0	0	0	0
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	2	-	102	16	86	54	32	-	-			46	56	0	0	0	0	0	0
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	3	-	106	20	86	46	40	-	-			0	42	64	0	0	0	0	0
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	8	-	64	16	48	36	12	-	-			0	0	0	0	0	0	0	64
ОП.05	Основы калькуляции и учета	-	8	62	10	42	18	24	-	-	8	2	0	0	0	0	0	0	28	24
ОП.06	Охрана труда	1	-	38	6	32	22	10	-	-			38	0	0	0	0	0	0	0
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	-	8	110	0	100	0	100	-	-	8	2	0	0	0	0	0	36	26	38

ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	6	-	46	6	40	5	35	-	-			0	0	0	0	0	46	0	0
ОП.09	Физическая культура	8	-	42	0	42	0	42	-	-			0	0	0	0	0	0	20	22
ОП.10	Информационные технологии в профессиональной деятельности	6	-	108	16	92	8	84	-	-			0	0	0	24	34	50	0	0
ОП.11	Основы предпринимательской деятельности	8	-	48	8	40	22	18	-	-			0	0	0	0	0	0	0	48
ОП.12	Основы финансовой грамотности	7	-	36	4	32	16	16	-	-			0	0	0	0	0	0	36	0
ОП.13	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	7	-	48	8	40	20	20	-	-			0	0	0	0	0	0	48	0
П.00	Профессиональный цикл	16	11	275 6	112	2484	308	412	720	104 4	130	30	110	148	182	398	374	488	336	560
ПМ.00	Профессиональные модули	16	11	275 6	112	2484	308	412	720	104 4	130	30	110	148	182	398	374	488	336	560
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	3	2	294	18	240	42	54	72	72	24	12	110	148	0	0	0	0	0	0

МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	1	-	38	6	32	14	18	-	-	-	-	38	0	0	0	0	0	0	0
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	-	2	86	12	64	28	36	-	-	8	2	36	40	0	0	0	0	0	0
УП.01	Учебная практика	2	-	72	-	72	-	-	72	-		-	36	36	0	0	0	0	0	0
ПП.01	Производственная практика	2	-	72	-	72	-	-	-	72		-	0	72	0	0	0	0	0	0
	Экзамен (квалификационный)		2	26							16	10								
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	2	2	606	18	562	70	96	180	216	24	2	0	0	182	398	0	0	0	0
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	3	-	36	6	30	14	16	-	-		-	0	0	36	0	0	0	0	0

МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	-	4	158	12	136	56	80	-	-	8	2	0	0	74	74	0	0	0	0
УП.02	Учебная практика	4	-	180	-	180	-	-	180	-		-	0	0	72	108	0	0	0	0
ПП.02	Производственная практика	-	-	216	-	216	-	-	-	216		-	0	0	0	216	0	0	0	0
	Экзамен (квалификационный)		4	16							16	0								
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодныхблюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	3	2	358	22	310	54	76	72	108	24	2	0	0	0	0	332	0	0	0
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	5	-	34	6	28	12	16	-	-		-	0	0	0	0	34	0	0	0
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	-	5	128	16	102	42	60	-	-	8	2	0	0	0	0	118	0	0	0

УП.03	Учебная практика	5	-	72	-	72	-	-	72	-		-	0	0	0	0	72	0	0	0
ПП.03	Производственная практика	5	-	108	-	108	-	-	-	108		-	0	0	0	0	108	0	0	0
	Экзамен (квалификационный)		5	16	-		-	-	-	-	16	0								
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	2	2	408	18	354	52	50	108	144	24	12	0	0	0	0	0	36	336	0
МДК 04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	6	-	36	6	30	14	16	-	-		-	0	0	0	0	0	36	0	0
МДК 04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	-	7	94	12	72	38	34	-	-	8	2	0	0	0	0	0	0	84	0
УП.04	Учебная практика	7	-	108	-	108	-	-	108	-		-	0	0	0	0	0	0	108	0
ПП.04	Производственная практика	-	-	144	-	144	-	-	-	144		-	0	0	0	0	0	0	144	0
	Экзамен (квалификационный)		7	26							16	10								

[illegible]

ПМ.06	Приготовление кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни и кухни народов мира	3	1	576	20	540	22	50	144	324	16	0	0	0	0	0	0	0	560	
МДК 06.01	Процессы приготовления, оформления и презентации кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни разнообразного ассортимента	8	-	46	10	36	12	24	-	-		-	0	0	0	0	0	0	46	
МДК.06.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации кулинарных блюд и кондитерских изделий кухни народов мира	8		46	10	36	10	26	-	-		-	0	0	0	0	0	0	46	
УП.06	Учебная практика	8	-	144	-	144	-	-	144	-		-	0	0	0	0	0	0	144	
ПП.06	Производственная практика	-	-	324	-	324	-	-	-	324		-	0	0	0	0	0	0	324	
	Экзамен (квалификационный)		8	16							16	0								
ГИА	Государственная итоговая аттестация			72															2 нед.	
Объем образовательной программы (всего):		37	17	5904	244	5372	1537	2071	720	1044	174	42	612	828	612	828	576	828	576	756
Кол-во учебных часов в неделю													36	36	36	36	36	36	36	36
Итого									-	Дисциплины и			576	684	540	468	360	468	288	252

Государственная итоговая аттестация:
в виде демонстрационного экзамена (2 нед.)

МДК, час.									
Промежуточная аттестация, час.	0	24	0	32	32	30	24	32	
Консультации	0	12	0	4	4	6	12	4	
Учебная практика, час.	36	36	72	108	72	144	108	144	
Производственн ая практика, час.	0	72	0	216	108	180	144	324	
Экзамены, ед.	0	2	0	3	3	4	2	3	
Зачеты*, ед.	2	5	4	6	4	6	5	5	

Учебные сборы проводятся в 6 семестре.
*В число зачетов не входят зачеты по физической культуре.

5.1.2. Обоснование распределения часов вариативной части ОПОП-П

№ п/п	Код и наименование учебной дисциплины/профессионального модуля	Количество часов	Обоснование
1	ПМ.06 Приготовление кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни и кухни народов мира	576	Вид деятельности по запросу работодателя.
Итого		576	В соответствии с ФГОС СПО

5.2. План обучения на предприятии (на рабочем месте)

№ п/п	Содержание практической подготовки (виды работ)	ПМ		Длительность обучения (в часах)	Семестр обучения	Наименование рабочего места, участка ⁶	Ответственный от предприятия (при необходимости)
		Код	Наименование				

⁶ Оснащение указано в п. 6.1.2.5

1	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	72	2		
2	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	216	4		
3	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	108	5		
4	Выполнение работ по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	144	7		
5	Выполнение работ по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации	05	Приготовление, оформление и подготовка к	180	6		

	хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента		реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента				
6	Организация производства предприятия общественного питания. Правила техники безопасности и пожарной безопасности на предприятии.	06	Приготовление кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни и кухни народов мира	7,2	8		руководитель предприятия ответственный за ТБ и ПБ на предприятии
7.	Приготовление кулинарных и кондитерских изделий региональной кухни.	06	Приготовление кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни и кухни народов мира	64	8	горячий цех холодный цех	помощник повара
8.	Приготовление блюд итальянской и французской кухни.	06	Приготовление кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни и кухни народов мира	64	8	горячий цех холодный цех	помощник повара
9.	Приготовление блюд немецкой и английской кухни.	06	Приготовление кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни и кухни народов мира	63	8	горячий цех холодный цех	помощник повара
10.	Приготовление блюд южно-американской кухни.	06	Приготовление кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни и	63	8	горячий цех холодный цех	помощник повара

			кухни народов мира				
11	Приготовление блюд среднеазиатской кухни.	06	Приготовление кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни и кухни народов мира	63	8	горячий цех холодный цех	помощник повара

5.3. Календарный учебный график⁷

5.3.1. По программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС)⁸

	IV	III	II	I	Курс
					1
					2
					3
					4
					5
					6
					7
					8
					9
	0				10
	0				11
	0	0			12
	∞	∞	0		13
	∞	∞	∞		14
	∞	∞	∞		15
	∞	∞	0		16
	∞	∞	0	0	17
					18
					19
					20
					21
					22
					23
					24
					25
					26
					27
	0				28
	0				29
	0				30
	0				31
	∞	∞			32
	∞	∞			33
	∞	0	0		34
	∞	0	0		35
	∞	0	0		36
	∞	0	∞	∞	37
	∞	∞	∞		38
	∞	∞	∞		39
	∞	∞	∞	0	40
	∞	∞	∞	∞	41
	III	∞	∞	∞	42
	III	∞	∞	∞	43
*	*				44
*	*				45
*	*				46
*	*				47
*	*				48
*	*				49
*	*				50
*	*				51
*	*				52

⁷ Заполняется образовательной организацией при формировании основной профессиональной образовательной программы.

⁴Форму календарного учебного графика образовательная организация самостоятельно разрабатывает для каждого курса и семестра обучения. В основной профессиональной образовательной программе по дисциплинам и модулям указывается количество часов, включающих и самостоятельную работу, и нагрузку во взаимодействии с преподавателем. Суммарная недельная нагрузка не должна превышать 36 часов.

Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика	Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего (по курсам)
1	2	3	4	5	6	7	8
I курс	36	2	2	1	0	11	52
II курс	29	5	6	1	0	11	52
III курс	25	6	8	2	0	11	52
IV курс	17	7	13	2	2	2	43
Всего	107	20	29	6	2	35	199

Обозначения:



Модули и дисциплины (обязательная часть)



Учебная практика



Промежуточная аттестация



Каникулы



Государственная итоговая аттестация



Производственная практика

5.4. Рабочая программа воспитания

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

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

Задачи:

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

5.4.2. Рабочая программа воспитания представлена в приложении 4.

5.5. Календарный план воспитательной работы

Календарный план воспитательной работы представлен в приложении 4.

РАЗДЕЛ 6. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

6.1. Требования к материально-техническому обеспечению образовательной программы.

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

Перечень специальных помещений

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.

Лаборатории:

Учебный кулинарный цех, Учебный кондитерский цех, Лаборатория ЦПДЭ.

Спортивный комплекс**Залы:**

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

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

Образовательная организация, реализующая программу *по профессии 43.01.9 Повар, кондитер*, располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторной, практической работы обучающихся, предусмотренных учебным планом и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам в разрезе выбранных траекторий. Минимально необходимый для реализации ООП перечень материально-технического обеспечения включает в себя:

6.1.2.1. Оснащение кабинетов

Кабинет «Социально-экономических дисциплин»⁹.

№	Наименование оборудования ¹⁰	Техническое описание ¹¹
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	Стол преподавателя	1
2	Стул преподавателя	1
3	Стол компьютерный	10
4	Стул крутящийся	20
5	Шторы-жалюзи	3
6	Шкаф для книг	1
7	Шкаф закрытый	1
Дополнительное оборудование		
II Технические средства		
Основное оборудование		
1	Персональный компьютер USN Cjмputer	1
2	Принтерлазерный hp LaserJet 1010	1
3	Проектор BENQ	1

⁹ Перечисляется для каждой из лабораторий.

¹⁰ Здесь и далее – список оборудования специальных помещений дополняется образовательной организацией при формировании основной профессиональной образовательной программы.

¹¹ Здесь и далее – техническое описание специальных помещений дается образовательной организацией самостоятельно при формировании основной профессиональной образовательной программы.

4	Экран SMART	1
---	-------------	---

Кабинет «Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены»¹².

№	Наименование оборудования ¹³	Техническое описание ¹⁴
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	Столы ученические	15
2	Стулья ученические	30
3	Стол письменный	1
4	Шторы	6
5	Контрольно-кассовая машина «Касби-02К»	2
6	Контрольно-кассовая машина «Меркурий-115Ф»	1
7	Контрольно-кассовая машина «АМС-100Ф»	2
8	Сканер штрихкода	1
9	Контрольно-кассовая машина «МеркурийMS-K»	1
Дополнительное оборудование		
II Технические средства		
Основное оборудование		
1	Проектор	1
2	Интерактивная доска SMART	1
3	Монитор SAMSUNG	1
4	Системный блок	1
5	Проектор	1
6	Интерактивная доска SMART	1

Кабинет «Техническое оснащение и организация рабочего места»¹⁵.

№	Наименование оборудования ¹⁶	Техническое описание ¹⁷
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	Столы ученические	10
2	Стулья ученические	25
3	Стол преподавателя	1
4	Стул преподавателя	1
5	Доска	1
6	Стол универсальный (круглый)	1
7	Стул бармена	3
8	Телевизор «Сокол»	1

¹² Перечисляется для каждой из лабораторий.

¹³ Здесь и далее – список оборудования специальных помещений дополняется образовательной организацией при формировании основной профессиональной образовательной программы.

¹⁴ Здесь и далее – техническое описание специальных помещений дается образовательной организацией самостоятельно при формировании основной профессиональной образовательной программы.

¹⁵ Перечисляется для каждой из лабораторий.

¹⁶ Здесь и далее – список оборудования специальных помещений дополняется образовательной организацией при формировании основной профессиональной образовательной программы.

¹⁷ Здесь и далее – техническое описание специальных помещений дается образовательной организацией самостоятельно при формировании основной профессиональной образовательной программы.

9	Холодильник «Саратов 1614 М»	1
10	Блендер	1
11	Блендер «Scarlett»	1
12	Блендер «LD»	1
13	Пылесос	1
14	Барная стойка	1
15	Стенка	1
16	Шкаф книжный	1

Кабинет «Технология кулинарного и кондитерского производства»¹⁸.

№	Наименование оборудования ¹⁹	Техническое описание ²⁰
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	Столы ученические	15
2	Стулья ученические	30
3	Стол письменный	1
4	Шторы	6
5	Набор посуды VITESSE VS-1007 Chantal 9 пр.	1
	Доска разделочная	5
	Миска пластиковая	9
	лопатка деревянная	10
	кастрюля 3л	3
II Технические средства		
Основное оборудование		
1	Benq- проектор	1
2	Samsung-монитор	1
3	Sven-колонки	1
4	Dialog-клавиатура, компьютерная мышь	1
5	USN computers-системный блок	1
6	Инфракрасный динамик усилитель в комплекте	1
7	Интерактивная доска	SMARTBOARD SBM 680 в комплекте
III Демонстрационные учебно-наглядные пособия²¹		
Основное оборудование		

¹⁸ Перечисляется для каждой из лабораторий.

¹⁹ Здесь и далее – список оборудования специальных помещений дополняется образовательной организацией при формировании основной профессиональной образовательной программы.

²⁰ Здесь и далее – техническое описание специальных помещений дается образовательной организацией самостоятельно при формировании основной профессиональной образовательной программы.

²¹ Здесь и далее – при формировании ПОП информация отображается при необходимости.

1	Муляжи: котлеты морковные, свекольные, зразы картофельные, морковь, припущенная в молочном соусе, картофель отварной. Плакаты: обработка клубнеплодов, простая нарезка овощей, сложная нарезка овощей, обработка грибов, блюда из фаршированных овощей, приготовление рагу из овощей.	полимеры
2	Муляжи: вареники ленивые, лапшевник с творогом, крупеник гречневый, запеканка творожная, омлеты, яичница глазунья, яичница с гарниром. Плакаты: котлеты и биточки манные, пудинг рисовый, лапшевник с творогом, приготовление котлет картофельных	полимеры
3	Плакаты: Приготовление супов и соусов, окрошки овощные, суп-пюре из картофеля, рассольник ленинградский, щи из свежей капусты, борщ с картофелем и капустой, классификация соусов, приготовление соуса красного основного, классификация супов.	полимеры
4	Муляжи: рыба отварная, рыба припущенная, рыба жареная по-ленинградски, рыба запеченная по-русски, по-московски, с макаронами, солянка рыбная, рыба в тесте, рыба фри, рыба восьмеркой. Плакаты: нарезка полуфабрикатов из рыбы, обработка осетровых, фарширование щуки, обработка рыбы средних размеров на кругляши, обработка крупной рыбы, полуфабрикаты из рыбы, блюда из рыбной котлетной массы, горячие блюда из рыбы.	полимеры
5	Муляжи: мясо отварное с гарниром, плов, гуляш, рагу мясное, бефстроганов, бифштекс 3 способа подачи, ромштекс, лангет, антрекот, шашлык, Плакаты: полуфабрикаты из котлетной массы, натурально-рубленной, птицы, мелкокусковые полуфабрикаты из мяса, полуфабрикаты из говядины, свинины, баранины, обвалка говяжьей, свиной, бараньей туш, блюда из	полимеры

	субпродуктов, птицы, натурально-рубленной массы, мясной котлетной массы.	
6	Муляжи: сельдь, натуральная, сельдь рубленая. Плакаты: банкетные блюда из мяса, холодные блюда и закуски из мяса, закуски из овощей, яиц и грибов, варианты оформления холодных блюд и закусок, классификация и виды бутербродов, старинные русские блюда, оформление банкетных блюд, банкетные блюда из рыбы и морепродуктов, салаты из сырых овощей, холодные блюда и закуски из субпродуктов, салаты и винегреты из вареных овощей.	полимеры
7	Муляжи: желе Плакаты: желе, мусс, самбук, горячие сладкие блюда, напитки	полимеры

Кабинет «Товароведения продовольственных товаров»²².

№	Наименование оборудования ²³	Техническое описание ²⁴
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	Столы ученические	15
2	Стулья ученические	30
3	Стол преподавателя	1
4	Стул преподавателя	1
5	Стол компьютерный	1
6	Стул крутящийся	1
Дополнительное оборудование		
II Технические средства		
Основное оборудование		
1	Персональный компьютер USN Cjмputer	1
2	Проектор BENQ	1
3	Экран SMART	1

Кабинет «Безопасности жизнедеятельности и охраны труда»²⁵.

№	Наименование оборудования ²⁶	Техническое описание ²⁷
---	---	------------------------------------

²² Перечисляется для каждой из лабораторий.

²³ Здесь и далее – список оборудования специальных помещений дополняется образовательной организацией при формировании основной профессиональной образовательной программы.

²⁴ Здесь и далее – техническое описание специальных помещений дается образовательной организацией самостоятельно при формировании основной профессиональной образовательной программы.

²⁵ Перечисляется для каждой из лабораторий.

I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	Шкаф книжный	1
2	Вытяжной шкаф	1
3	Стол для проведения демонстрационных экспериментов, оснащён раковиной	1
4	Рабочий стол преподавателя	1
5	Доска	1
6	Учебные столы для студентов	15
7	Стулья для студентов	30
8	Стул-кресло для преподавателя	1
9	Стул мягкий	1
10	Микроскоп школьный ШМ-1	1
II Технические средства		
Основное оборудование		
1	Монитор	BENQ GL 951
2	Компьютер с колонками	IN WIN
3	Проектор	NEC M230X
4	Экран для проектора	SCREEN MEDIA

Кабинет «Иностранного языка»²⁸.

№	Наименование оборудования ²⁹	Техническое описание ³⁰
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	Стол учебные	8
2	Стулья учебные	16
3	Стол письменный	2
4	Стул преподавателя	2
5	Стол компьютерный	2
Дополнительное оборудование		
II Технические средства		
Основное оборудование		
1	Персональный компьютер USN Cjмputer	1
2	Проектор BENQ	1
3	Экран SMART	1

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

²⁶ Здесь и далее – список оборудования специальных помещений дополняется образовательной организацией при формировании основной профессиональной образовательной программы.

²⁷ Здесь и далее – техническое описание специальных помещений дается образовательной организацией самостоятельно при формировании основной профессиональной образовательной программы.

²⁸ Перечисляется для каждой из лабораторий.

²⁹ Здесь и далее – список оборудования специальных помещений дополняется образовательной организацией при формировании основной профессиональной образовательной программы.

³⁰ Здесь и далее – техническое описание специальных помещений дается образовательной организацией самостоятельно при формировании основной профессиональной образовательной программы.

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

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Основное оборудование		
1	Стулья	Стулья
2	Жалюзи	Жалюзи
3	Пианино	Пианино
4	Музыкальный центр	Музыкальный центр
5	Колонки	Колонки
6	Цветы в вазах	Цветы в вазах
7	Ковровая дорожка	Ковровая дорожка
8	Огнетушитель	Огнетушитель
9	Стулья	Стулья

Перечисляется основное и дополнительное оборудование и его количества

Помещения для организации самостоятельной и воспитательной работы должны быть оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду образовательной организации (при наличии).

6.1.2.3. Оснащение лабораторий

Лаборатория «Учебный кондитерский цех»³¹.

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения (при необходимости)		
Основное оборудование		
1	Стол учебный	6
2	Стулья учебные	12
3	Шкафы витрины	3
4	Стол письменный	1
5	Стул преподавателя	1
7	Производственные столы	5
8	Стеллажи	5
Дополнительное оборудование		
II Технические средства (при необходимости)		
Основное оборудование		
1	Электронные весы -2	M-ER 322
2	Миксер электрический -2	Braun
3	Взбивальная машина настольная	Vitek 900w
4	Взбивальная машина	B 20 - F
5	Тестомесильная машина	HL -20
6	Конвекционная печь	ПКУ – 650
7	Холодильник	«Атлант»
8	Электрическая плита	ПЭ-0,48М
9	Электровафельница	ENERGY
10	Электрофритюрница	DELTA
11	Электромясорубка	АТЛАНТА

³¹ Перечисляется для каждой из лабораторий.

12	Индукционные плиты	
13	Пароконвектомат	EKF 611
Дополнительное оборудование		
1	Монитор BERP	Монитор BERP
2	Системный блок	Системный блок
3	Проектор	Проектор
4	Экран	Экран
III Специализированное оборудование, мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	Подставка для оформления тортов	1
2	Формы для теста	2
3	Формы для выпечки	1
4	Набор форм для печенья	1
5	Набор для изготовления цветов из мастики	1
6	Набор кондитерских мешков	1
7	Набор кондитерских насадок	1
8	Нож палетка для нанесения крема	1
9	Силиконовая скалка для теста	1
10	Набор посуды	1
11	Приборы столовые	1
12	Кастрюли (2л.,3л.,5л.)	3
13	Сковорода	6
14	Венчики для взбивания	3
15	Миски из нержавеющей стали	5
16	Набор сит для просеивания	2
17	Доска профессиональная белая	1
18	Гастрономические	металлические

Лаборатория «Учебный кулинарный цех»³².

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения (при необходимости)		
Основное оборудование		
1	Кухонный гарнитур	6
2	Столы обеденные	4
3	Столы производственные (063611191,063611192,063611193)	3
II Технические средства (при необходимости)		
Основное оборудование		
1	Конвекционная электрическая печь - 41013400225	КЭП -4П
2	Стенд под пароконвектомат	
3	Электронные весы-2	M-ER 322
4	Взбивальная машина - 062931167	B20-F
5	Электрическая плита - 042941063	
6	Электрическая плита - 042941064	

³² Перечисляется для каждой из лабораторий.

7	Шкаф холодильный со стеклом - 063612027	
8	Морозильная камера- 21013600219	Pozis FV NF-117
9	Электрогриль	KG 943
10	Стеклокерамическая настольная плитка	RIC-2021
11	Электрическая индукционная настольная плитка	ENDEVER IP-14
12	Фритюрницы электрические (3л)	
13	Фритюрница электрическая (1л.)	
14	Микроволновая печь Gorenje	MO20MW
15	Блендер Moulinex	LM300
16	Планетарный миксер	
17	Миксер (взбивальная машина)	

III Специализированное оборудование, мебель и системы хранения

Основное оборудование

1	Раковины	3
2	Барашки	6
3	Венчики д/взбивания	5
4	Лопатка (нержавейка)	1
5	Сковорода порционная (сталь)	9
6	Кастрюля 2.5л. (сталь)	10
7	Блюдо д/пиццы	5
8	Блюдо квадратное	13
9	Закусочные ножи	6
10	Кокотница большая	7
11	Кокотница малая	12
12	Кофейная пара	6
13	Лопатка деревянная	10
14	Миска хозяйственная	14
15	Молоток отбивной деревянный	4
16	Молоток отбивной металл.	3
17	Набор кухонных принадлежностей	5
18	Сито большое	2
19	Сито малое	2
20	Дуршлаг	2
21	Миска метал.20см	5
22	Миска металл 22см	5
23	Миска металл.18см	5
24	Мерный стакан	2
25	Терка металл.	3
26	Картофелемялка	5
27	Половник	5
28	Форма д/выпечки силик. прямоуг.	1
29	Форма д\выпечки тефлон. прямоуг.	3
30	Креманка стекло	6
31	Кисть д\выпечки	2
32	Набор ножей	4
33	Поднос пластик.	10
34	Форма тефлоновая круглая	3

35	Вилка поварская	5
36	Чайник сталь	2
37	Сковорода большая с крышкой	1
38	Сковорода блинная	3
39	Шумовка	5
40	Сковорода тефлоновая	6
41	Супница	6
42	Тарелка закусочная овальная	9
43	Тарелка мелкая	12
44	Тарелка мелкая столовая (д-25)гладкая, квадратная	12
45	Тарелка мелкая столовая (д-30)	12
46	Чайная пара	2
47	Чайник заварочный	1
48	Доски разделочные полипропиленовые в комплекте	6
49	Подставка для досок нержавеющая сталь	1

Лаборатория «Лаборатория ЦПДЭ»³³.

№	Наименование оборудования	Техническое описание
III Специализированное оборудование, мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	Пароконвектомат	Допустимая минимальная мощность от 6,3 кВт. Количество уровней пароконвектомата от 5. GN 1/1.
2	Стол-подставка под пароконвектомат	Размер зависит от модели пароконвектомата.
3	Весы для молекулярной кухни	Мини весы для взвешивания текстур молекулярной кухни предельный вес не более 500гр, точность не менее 0,01 гр.
4	Весы настольные электронные (профессиональные)	Наибольший предел взвешивания не менее 3кг наименьший предел взвешивания не более 5г.
5	Плита индукционная	Плита индукционная стационарная на одно рабочее место 4 греющих поверхности(заземление обязательно) или Плита индукционная настольная(на одно рабочее место 4 греющих поверхности) установленная на подставке или производственном столе.
6	Подставка под индукционную плиту	Размер зависит от модели плиты. Если плиты однокомфорочные или двухкомфорочные указывается поверхность на которую они устанавливаются.
7	Планетарный миксер	Объем чаши от 3 до 5 литров. Насадка крюк для замешивания теста Венчик Лопатка для смешивания.

³³ Перечисляется для каждой из лабораторий.

8	Шкаф холодильный	Минимальный объем 300л., 5 полок обязательно. Дверь стекло (допускается с глухой дверью).
9	Блендер ручной погружной (блендер+насадка измельчитель+насадка венчик + измельчитель с нижним ножом(чаша) +стакан)	Мощность от 1000Вт и выше.
10	Стол производственный	Ух600х850, где У допустимый суммарный размер всей свободной рабочей поверхности от 3,6 до 5,4м., допустимо без борта. С внутренней металлической полкой, глухой.
11	Стеллаж 4-х уровневый	800х500х1800 , меньше размеры недопустимы.
12	Мойка односекционная со столешницей	1000х600х850. Характеристики позиции на усмотрение организаторов.
13	Смеситель холодной и горячей воды	Характеристики позиции на усмотрение организаторов
14	Набор разделочных досок, пластиковые	Минимальные размеры Н=18,L=600,B=400мм; жёлтая, синяя, зелёная, красная, белая, коричневая. Не меньше этих размеров
15	Подставка для разделочных досок металлическая	Характеристики позиции на усмотрение организаторов
16	Горелка (карамелизатор) + баллон с газом	Характеристики позиции на усмотрение организаторов
17	Кремер-Сифон для сливок 0,25л	Материал нержавеющая сталь, 0,25л, D=70,H=206, B=110
18	Ручная машинка для приготовления пасты и равиоли	Материал нержавеющая сталь
19	Термометр инфракрасный (Пирометр)	Характеристики позиции на усмотрение организаторов
20	Термометр (шуп)	Характеристики позиции на усмотрение организаторов
21	Гастроемкость из нержавеющей стали	GN 1/1 530х325х20 мм.
22	Гастроемкость из нержавеющей стали	GN 1/1 530х325х65 мм.
23	Гастроемкость из нержавеющей стали	GN 2/3 354х325х20 мм.
24	Гастроемкость из нержавеющей стали	GN 2/3 354х325х40 мм.
25	Гастроемкость из нержавеющей стали	GN 1/2 265х325х20 мм.
26	Гастроемкость из нержавеющей стали	GN 1/2 265х325х65 мм
27	Гастроемкость из нержавеющей стали	GN 1/3 176х325х20мм.
28	Гастроемкость из нержавеющей стали	GN 1/3 176х325х40мм.
29	Гастроемкость из нержавеющей стали	GN 1/3 176х325х65мм.
30	Гастроемкость из нержавеющей стали	GN 1/4 265х162х20мм.
31	Гастроемкость из нержавеющей стали	GN 1/4 265х162х100мм.
32	Гастроемкость из нержавеющей стали	GN 1/6 176х162х100мм.
33	Гастроемкость из нержавеющей стали	GN 1/6 176х162х65мм.
34	Гастроемкость из нержавеющей стали	GN 1/9 176х105х65мм.
35	Крышка к гастроемкости из нержавеющей стали	GN 1/1 530х325
36	Крышка к гастроемкости из нержавеющей стали	GN 1/2 265х325
37	Крышка к гастроемкости из нержавеющей стали	GN 1/3 176х325

38	Крышка к гастроемкости из нержавеющей стали	GN 1/6 176x162
39	Крышка к гастроемкости из нержавеющей стали	GN 1/9 176x105
40	Крышка к гастроемкости из нержавеющей стали	GN 2/3 354x325
41	Набор кастрюль с крышками из нержавеющей стали для индукционных плит, без пластиковых и силиконовых вставок	Объемом 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1.2л, 1л
42	Сотейник для индукционных плит	Объемом 0,6л
43	Сотейник для индукционных плит	Объемом 0,8л
44	Сковорода для индукционных плит (с антипригарным покрытием)	Диаметром 24см
45	Сковорода для индукционных плит (с антипригарным покрытием)	Диаметром 28см
46	Гриль сковорода для индукционных плит (с антипригарным покрытием)	Диаметром 24см
47	Шенуа (возможен вариант с сеткой)	Диаметром 24см
48	Сито для протирания	Диаметр от 20-25 см
49	Сито для протирания	Диаметр от 7-10 см
50	Сито (для муки)	Диаметром 24 см
51	Ложка для мороженого	Материал нержавеющая сталь
52	Шпатель кондитерский	Материал нержавеющая сталь
53	Венчик	Не менее 240 мм
54	Шумовка	Характеристики позиции на усмотрение организаторов
55	Молоток металлический для отбивания мяса	Характеристики позиции на усмотрение организаторов
56	Терка 4-х сторонняя	Характеристики позиции на усмотрение организаторов
57	Половник	Объемом 250мл
58	Ложки столовые	Материал нержавеющая сталь
59	Набор кухонный ножей (поварская тройка)	Материал нержавеющая сталь, длина лезвия 99 мм, 150мм, 208 мм.
60	Овощечистка	Характеристики позиции на усмотрение организаторов
61	Лопатка -палетка изогнутая	Характеристики позиции на усмотрение организаторов
62	Щипцы универсальные	Материал нержавеющая сталь, длина 300 мм
63	Набор кондитерских насадок	Материал нержавеющая сталь, минимум 12 шт.ук
64	Набор кондитерских форм (квадрат)	от 3 до 5 шт. нержавеющая сталь .Характеристики позиции на усмотрение организаторов
65	Форма для выпечки тартов круг	перфорированная, нержавеющая сталь d-8см
66	Форма для выпечки тартов овал	перфорированная, нержавеющая сталь h-25-35 мм
67	Набор кондитерских форм (круг)	H= 32 мм, Dmax=115мм/Dmin=20мм,от 3 до 5 шт. нержавеющая сталь
68	Миски нержавеющая сталь	Объем 0.3 л, диаметр 16 см
69	Миски нержавеющая сталь	Объем: 0.5 л, диаметр: 16 см

70	Миски нержавеющая сталь	Объем: 1 л, диаметр: 20 см
71	Миски нержавеющая сталь	Объем: 3.5 л, диаметр: 20 см
72	Набор пинцетов для оформления блюд	Не менее 3 шт.. Характеристики позиции на усмотрение организаторов
73	Ножницы для рыбы, птицы	Характеристики позиции на усмотрение организаторов
74	Тарелка круглая белая плоская	Диаметром от 30 до 32 см, без декора с ровными полями
75	Тарелка глубокая белая	С широкими плоскими ровными полями от 26 до 28 см, 250 мл, без декора
76	Тарелка глубокая белая	С широкими плоскими ровными полями от 26 до 28 см, 300 мл, без декора
77	Соусник	50 мл, керамический или металлический, одинаковые для всех участников.
78	Пластиковая урна для мусора (возможно педального типа)	Объемом не менее 40 литров. Характеристики позиции на усмотрение организаторов.
79	Скребок для теста	Характеристики позиции на усмотрение организаторов
80	Банка для хранения жидкостей	Материал-пластик, объем от 1-1,5л.
81	Диспенсер (пластиковая бутылка с носиком для соуса)	Характеристики позиции на усмотрение организаторов
82	Миска пластик	Объем: 0.5 л, диаметр в диапазоне 12-20 см
83	Мерный стакан	Объемом не меньше 0,5 л. Металлический или пластиковый.
84	Лопатки силиконовые	Характеристики позиции на усмотрение организаторов
85	Лопатка деревянная	Характеристики позиции на усмотрение организаторов
86	Кисточка силиконовая	Характеристики позиции на усмотрение организаторов
87	Скалка	Характеристики позиции на усмотрение организаторов
88	Силиконовый коврик	Размер 300x400 мм, рабочая температура от -40°C до + 230°C
89	Силиконовый коврик перфорированный	Характеристики позиции на усмотрение организаторов
90	Силиконовая форма "кнели"	Материал пищевой силикон
91	Силиконовая форма полусфера средняя	Материал пищевой силикон Диаметр ячеек 3,7 см
92	Силиконовая форма полусфера большая	Материал пищевой силикон Диаметр ячеек 7 см
93	Силиконовая форма для десертов или муссовых пирожных из серии объемных 3D форм	8 ячеек объем одной ячейки не менее 85мл, силикон. Вид формы на усмотрение организаторов
94	Прихватка - варежка термостойкая силиконовая	Характеристики позиции на усмотрение организаторов
95	Ковёр диэлектрический	Характеристики позиции на усмотрение организаторов
96	Жируловитель	Характеристики позиции на усмотрение

		организаторов
Дополнительное оборудование		
1	Шкаф шоковой заморозки	Два уровня на одного участника (10 уровней). GN 1/1
2	Микроволновая печь	Мощность от 0,7кВт
3	Фритюрница	Объемом от 4 литров.
4	Слайсер	Диаметр режущего лезвия не менее 220 мм.
5	Мясорубка	Производительностью не менее 20 кг в час.
6	Блендер стационарный	Объем чаши не менее 2л.
7	Соковыжималка	Мощностью не менее 200 Вт, шнекового или центрифужного типа
8	Настольная вакуумно-упаковочная машина	Настольная, камерная.
9	Кофемолка	Мощность от 180 Вт Простая модель для возможности измельчения сухих продуктов
10	Дегидратор	температурный режим от 30 до 80 градусов, мощность не менее 0,2кВт, не менее 3 уровней
11	Кутер с подогревом (термомиксер)	объем чаши от 2-4л, температурный диапазон до 140 градусов,
12	Погружной термостат	температурный режим от 18-95 градусов Цельсия, мощность от 2,5 кВт,
13	Коптильный пистолет	размер коптильной камеры не менее 12,2х4,6х4,6 см, ручная регулировка количества дыма, длина коптильной трубки не менее 11см.
14	Термометр инфракрасный	Характеристики позиции на усмотрение организаторов
15	Кулер для воды	Характеристики позиции на усмотрение организаторов
16	Стол производственный	1800х600х850, допустимо без борта. С внутренней металлической полкой, глухой.
17	Гастроёмкость из нержавеющей стали	GN 1/1 530х325х20 мм
18	Гастроёмкость из нержавеющей стали	Характеристики позиции на усмотрение организаторов. Глубокая гастроёмкость предназначенная для погружного термостата
19	Часы настенные (электронные)	Характеристики позиции на усмотрение организаторов
20	Ковёр диэлектрический	Характеристики позиции на усмотрение организаторов
21	Огнетушитель углекислотный ОУ-1/ аналог	Характеристики позиции на усмотрение организаторов
22	Набор первой медицинской помощи	Характеристики позиции на усмотрение организаторов

6.1.2.4 Оснащение мастерских

Мастерская «Приготовление и оформление холодных блюд и закусок»³⁴.

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения (при необходимости)		
Основное оборудование		
1	Стеллаж 4-х уровневый	Тип полок - сплошные Количество полок - 4 Максимальная загрузка на полку - 80 кг Материал каркаса - оцинкованная сталь Материал полок - нерж. Сталь AISI 430 Ширина - 1000 мм Глубина - 500 мм Высота - 1800 мм
2	Стеллаж 4-х уровневый	Тип полок - сплошные Количество полок - 4 Максимальная загрузка на полку - 60 кг Материал каркаса - оцинкованная сталь Материал полок - нерж. Сталь AISI 430 Ширина - 800 мм Глубина - 500 мм Высота - 1800 мм
3	Стол среднетемпературный с охлаждаемым шкафом и горкой	Расположение агрегата - боковое Хладагент - R404A Масса 121 кг Материал каркаса - нержавеющей сталь Температурный режим +1-+8 Ширина - 1434 мм Глубина - 807 мм Высота - 1098 мм
4	Стол производственный	Тип открытый, рабочий Установка центральный Оснащение полка Материал каркаса оцинкованная сталь Материал столешницы нержавеющей сталь марки AISI 430 толщиной 0,8мм, ЛДСП толщиной 32мм. Максимальная нагрузка 150 кг Ширина 1800 мм Глубина 600 мм Высота 850 мм

³⁴ Перечисляется для каждой из мастерских.

		Вес (без упаковки) 34,1 кг
5	Стол производственный	Тип открытый, рабочий Установка центральный Оснащение полка Материал каркаса оцинкованная сталь Материал столешницы нержавеющая сталь марки AISI 430 толщиной 0,8мм, ЛДСП толщиной 32мм. Максимальная нагрузка 150 кг Ширина 1200 мм Глубина 600 мм Высота 850 мм Вес (без упаковки) 34,1 кг
6	Мойка односекционная со столешницей	Установка напольная Разновидность открытая Тип мойки сварная Материал каркаса оцинкованная сталь Материал ванны нерж. сталь Количество раковин 1 Рабочая поверхность справа Борт Есть Обвязка Есть Размеры раковины (ДхШхВ) 500х400 мм Глубина раковины 300 мм Ширина 1000 мм Глубина 600 мм Высота 850 мм
III Специализированное оборудование, мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	Шкаф холодильный	1485*850*2050 , масса 195 кг, материал корпуса -крашеный металл. 230Вт, объем 1470л. Температурный режим -5...+5
2	Гастроемкость из нержавеющей стали	Тип Гастроемкость Размер GN 1/1 (530x325) Глубина 20 мм Материал нерж. сталь Цвет нерж. сталь Вес (без упаковки) 0.794 кг
3	Гастроемкость из нержавеющей стали	Тип Гастроемкость Размер GN 1/1 (530x325) Глубина 65 мм Материал нерж. сталь Цвет нерж. сталь Вес (без упаковки) 0.922 кг
4	Гастроемкость из нержавеющей стали	ип Гастроемкость Размер GN 2/3 (354x325) Глубина 20 мм

		Материал нерж. сталь Цвет нерж. сталь Вес (без упаковки) 0.514 кг
5	Гастроемкость из нержавеющей стали	Тип Гастроемкость Размер GN 2/3 (354x325) Глубина 40 мм Материал нерж. сталь Цвет нерж. сталь Вес (без упаковки) 0.675 кг Тип Гастроемкость Размер GN 2/3 (354x325) Глубина 40 мм Материал нерж. сталь Цвет нерж. сталь Вес (без упаковки) 0.675 кг
6	Гастроемкость из нержавеющей стали	Тип Гастроемкость Размер GN 1/2 (325x265) Глубина 20 мм Материал нерж. сталь Цвет нерж. сталь Вес (без упаковки) 0.396 кг
7	Гастроемкость из нержавеющей стали	Тип Гастроемкость Размер GN 1/2 (325x265) Глубина 65 мм Материал нерж. сталь Цвет нерж. сталь Вес (без упаковки) 0.495 кг
8	Гастроемкость из нержавеющей стали	Тип Гастроемкость Размер GN 1/3 (325x176) Глубина 20 мм Материал нерж. сталь Цвет нерж. сталь Вес (без упаковки) 0.260 кг
9	Гастроемкость из нержавеющей стали	Размер GN 1/3 (325x176) Глубина 40 мм Материал нерж. сталь Цвет нерж. сталь Вес (без упаковки) 0.316 кг
10	Гастроемкость из нержавеющей стали	Тип Гастроемкость Размер GN 1/3 (325x176) Глубина 65 мм Материал нерж. сталь Цвет нерж. сталь Вес (без упаковки) 0.374 кг
11	Гастроемкость из нержавеющей стали	Тип Гастроемкость Размер GN 1/4 (265x162) Глубина 20 мм Материал нерж. сталь Вес (с упаковкой) 0.208 кг
12	Гастроемкость из нержавеющей стали	Тип Гастроемкость Размер GN 1/4 (265x162) Глубина 100 мм Материал нерж. сталь

13	Гастроемкость из нержавеющей стали	Тип Гастроемкость Размер GN 1/6 (176x162) Глубина 100 мм Материал нерж. сталь Цвет серебристый Вес (без упаковки) 0.278 кг
14	Гастроемкость из нержавеющей стали	Тип Гастроемкость Размер GN 1/6 (176x162) Глубина 65 мм Материал нерж. сталь Цвет нерж. сталь Вес (без упаковки) 0.167 кг Вес (с упаковкой) 0.194 кг
15	Гастроемкость из нержавеющей стали	Тип Гастроемкость Размер GN 1/9 (176x108) Глубина 65 мм Материал нерж. сталь
16	Крышка к гастроемкости из нержавеющей стали	Тип крышка Размер GN 1/1 (530x325) Глубина 25 мм Материал нерж. сталь Цвет нерж. сталь Вес (без упаковки) 0.912 кг
17	Крышка к гастроемкости из нержавеющей стали	Тип крышка Размер GN 1/2 (325x265) Глубина 30 мм Материал нерж. сталь Цвет нерж. сталь Вес (без упаковки) 0.484 кг
18	Крышка к гастроемкости из нержавеющей стали	Тип крышка Размер GN 1/3 (325x176) Глубина 30 мм Материал нерж. сталь Цвет нерж. сталь Вес (без упаковки) 0.308 кг
19	Крышка к гастроемкости из нержавеющей стали	Тип крышка Размер GN 1/6 (176x162) Материал нерж. сталь Цвет нерж. сталь
20	Крышка к гастроемкости из нержавеющей стали	Тип крышка Размер GN 1/9 (176x108) Материал нерж. сталь Цвет нерж. сталь Вес (без упаковки) 0.13 кг
22	Смеситель холодной и горячей воды с душевой лейкой	Тип однорычажный Способ крепления на раковину Материал латунь Механизм керамический картридж Тип подводки гибкая Диаметр отверстия для установки 34 мм Длина излива 216 мм

		Высота излива 261 мм Высота 425 мм
23	Подставка для разделочных досок металлическая	Материал нерж. сталь Ширина 270 мм Глубина 300 мм Высота 270 мм Вес (с упаковкой) 0.85 кг
24	Набор разделочных досок, пластиковые	Материал пластик Цвет Желтый, красный, коричневый, синий, белый, зеленый Ширина 600 мм Глубина 400 мм Высота 18 мм
25	Крышка к гадстроемкости из нержавеющей стали	Тип крышка Размер GN 2/3 (354x325) Глубина 25 мм Материал нерж. сталь Цвет нерж. сталь Вес (без упаковки) 0.675 кг
26	Терка 4-х сторонняя	Материал нерж. сталь Ширина 113 мм Глубина 113 мм Высота 205 мм Вес (с упаковкой) 0.13 кг
27	Половник	Объем 0.25 л Материал нержавеющей сталь Ширина 100 мм Глубина 100 мм Высота 370 мм
28	Ложки столовые	Материал нерж. сталь Длина 192 мм
29	Набор кухонный ножей (поварская тройка)	Материал нержавеющей сталь, ручка пластиковая, длина лезвия 99 мм, 150мм, 208 мм. Толщина стали от 2,5- 1/3мм
30	Щипцы универсальные	Тип щипцы Материал нейлон, нержавеющей сталь Длина 280 мм
31	Овощечистка	Цвет стальной Материал лезвия нержавеющей сталь AISI 420 Материал рукояти -полипропилен
32	Миски нержавеющей сталь	Форма: Круглая Диаметр, см: 16 Объем, л: 0.35 Материал: Нержавеющая сталь
33	Миски нержавеющей сталь	Форма: Круглая Диаметр, см: 16 Объем, л: 0.5 Материал: Нержавеющая сталь

34	Миски нержавеющая сталь	Форма: Круглая Диаметр, см: 20 Объем, л: 1.0 Материал: Нержавеющая сталь
35	Миски нержавеющая сталь	Форма: Круглая Диаметр, см: 28 Объем, л: 3.5 Материал: Нержавеющая сталь
36	Миска пластик	Форма: Круглая Объем, л: 1,0 Пищевой пластик
37	Миска пластик	Форма: Круглая Объем, л: 3,0 Пищевой пластик
38	Мерный стакан	Объем 1 л Материал пластик Вес (без упаковки) 0.195 кг
39	Лопатка силиконовая	Длина 28 см
40	Диспенсер	материал - пластик, объем 500 мл
41	Набор пинцетов для оформления блюд	Материал нержавеющая сталь Цвет сталь
42	Ножницы для рыбы, птицы	Общая длина 234 мм Материал нержавеющая сталь AISI 420, ручки полипропиленовые Изделие предназначено для разделки птицы или рыбы, вскрытия упаковок, консервных банок и бутылок
43	Тарелка круглая белая плоская	Диаметр 300-320 мм Цвет белый, без бортов Материал изготовления фарфор
44	Набор форм (круг)	H= 32 мм, L: 10x10x4 см, M: 8x8x4 см, S: 6x6x4 см. 3шт нержавеющая сталь
45	Салатник	Форма круглая. Объем 300 мл. Цвет белый
46	Шеф-салатник	объем 50мл. Цвет - белый
47	Венчик	Длина, мм 280 Материал нержавеющая сталь 12 спиц Размер 280 мм Длина ручки 125 мм
48	Кутер с подогревом (термомиксер)	Объем 2.9 л Скорость 1500 об/мин. Импульсный режим есть Напряжение 220 В Мощность 0.55 кВт Ширина 200 мм Глубина 280 мм Высота 350 мм Вес (с упаковкой) 10.5 кг Максимальная температура 100

		градусов
49	Погружной термостат	Тип погружной Температурный режим от 18 до 95 градусов Цельсия Напряжение 220 В Мощность 2.5 кВт Ширина 108 мм Глубина 155 мм Высота 330 мм
50	Коптильный пистолет	Тип дымогенератор Назначение для холодного копчения Ширина 90 мм Глубина 55 мм Высота 110 мм Вес (с упаковкой) 1 кг
51	Термометр инфракрасный	Тип: Медицинский термометр Вид термометра: Безртутный, Инфракрасный, Цифровой Мин. время измерения, сек: 2 Применение термометра: Налобный Измерение температуры: Тела Материал: ABS пластик
52	Настольная вакуумно-упаковочная машина	Тип установки настольный Количество камер 1 камера Длина планки 250 мм Производительность насоса 5.4 м3/ч Размеры камеры 330x270x85 мм Напряжение 220 В Мощность 1.2 кВт Ширина 410 мм Глубина 320 мм Высота 330 мм Вес (без упаковки) 17.5 кг
53	Куттер	Объем 2.9 л Скорость 1500 об/мин. Импульсный режим Есть Напряжение 220 В Мощность 0.55 кВт Ширина 200 мм Глубина 280 мм Высота 350 мм Вес (с упаковкой) 10.5 кг
54	Микроволновая печь	Объем 25 л Режим разморозки есть Управление механическое Напряжение 220 В Мощность 0.9 кВт Ширина 483 мм Глубина 424 мм Высота 281 мм

		Вес (без упаковки) 16 кг
55	Овощерезка	Разновидность электрическая Производительность от 100 до 300 кг/ч Установка настольная Материал алюминий Напряжение 220 В Мощность 0.55 кВт Ширина 600 мм Глубина 240 мм Высота 590 мм Вес (без упаковки) 21.4 кг В комплект поставки входят 5 дисков (ломтики 2 и 4 мм, терка 3, 4 и 7 мм), диск-сбрасыватель и толкатель
56	Блендер стационарный	Тип универсальный Общий объем 2 л Количество кувшинов 1 Скорость (макс.) 27000 об/мин. Количество скоростей плавная регулировка Напряжение 220 В Импульсный режим есть Мощность 1.35 кВт Управление электромеханическое Материал корпуса пластик Материал кувшина пластик Цвет красный, черный Ширина 315 мм Глубина 260 мм Высота 363 мм Вес (без упаковки) 2.3 кг
57	Соковыжималка	Использование для citrusовых Разновидность электрическая Скорость вращения 1600 об/мин. Материал корпуса пластик, алюминий Напряжение 220 В Мощность 0.25 кВт Ширина 308 мм Глубина 220 мм Высота 350 мм Вес (без упаковки) 4.09 кг Вес (с упаковкой) 4.69 кг Цвет черный, нерж. сталь
58	Слайсер	Тип управления полуавтоматический Диаметр ножа 220 мм Толщина нарезки от 0.2 до 15 мм Напряжение 220 В Мощность 0.15 кВт Материал корпуса крашеный

		алюминий Материал ножа нержавеющая сталь Ширина 465 мм Глубина 390 мм Высота 365 мм Вес (без упаковки) 15 кг Вес (с упаковкой) 16 кг
59	Весы для молекулярной кухни	Тип электронные Предел взвешивания от 0.00001 до 0.2 кг Размеры платформы (ШхГ) 110х110 мм Ширина 130 мм Глубина 109 мм Высота 21 мм Вес (без упаковки) 0.15 кг
60	Весы настольные электронные	Тип порционные Влагозащищенность Есть Дисплей ЖК Дискретность 5 гр Наибольший предел взвешивания 10 кг Напряжение 220 В Мощность 0.25 кВт Размеры платформы (ШхГ) 241х192 мм Ширина 287 мм Глубина 260 мм Высота 137 мм Вес (без упаковки) 2.7 кг Вес (с упаковкой) 3.7 кг
61	Кремер сифон для сливок	• объем: 0.25л • материал: алюминий • 1 баллончик на 1 приготовление • только для холодных блюд • в комплекте 3 декоративные насадки • работает от стандартных баллончиках для сливок большинства современных производителей • для одной закладки сливок 0.25л нужно использовать 1 баллончик • объем 0.25л – для нечастого использования • готовые сливки можно хранить в холодильнике (в сифоне) 7-14 дней • материал: алюминий • допускается приготовление только холодных блюд (до 35с) Баллончики в комплект не входят.

		Комплектация: сифон, 3 декоративные насадки, ершик, держатель баллончик
62	Часы настенные	Электронные вид
Дополнительное оборудование		
1	Аптечка	Аптечка первой помощи работникам (приказ № 1331н, большой пластиковый бокс, с наполнением)
2	Огнетушитель	порошковый ОП-4 с подставкой под ОП
3	Кулер 19 л (холодная/горячая вода)	настольный, электронный, разогрев до 95-97 градусов не менее 7 литров воды в час, охлаждение в течение часа 3-4 стакана с температурой 12-15 градусов, размер не менее 300x286x430 мм
4	Санитайзер	Настенный локтевой дозатор для антисептика, механический, размер не менее 300x100x230 мм
5	Маски медицинские одноразовые	не менее 3-слоев, материал - SMS (спанбонд/мельтблаун/спанбонд). Размер: не менее 17,5×9,5 см. Количество в упаковке: 50 штук. Завязки: резинки

Мастерская «Приготовление горячих блюд и кулинарных изделий»³⁵.

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения (при необходимости)		
Основное оборудование		
1	Стол производственный	Тип открытый, рабочий Установка центральный Оснащение полка Материал каркаса оцинкованная сталь Материал столешницы нержавеющая сталь марки AISI 430 толщиной 0,8мм, ЛДСП толщиной 32мм. Максимальная нагрузка 150 кг Ширина 1800 мм Глубина 600 мм Высота 850 мм Вес (без упаковки) 34,1 кг
2	Стол производственный для оформления блюд	Тип открытый, рабочий Установка центральный Оснащение полка

³⁵ Перечисляется для каждой из мастерских.

		Материал каркаса оцинкованная сталь Материал столешницы нержавеющая сталь марки AISI 430 толщиной 0,8мм, ЛДСП толщиной 32мм. Максимальная нагрузка 150 кг Ширина 1800 мм Глубина 600 мм Высота 850 мм Вес (без упаковки) 34,1 кг
3	Стол среднетемпературный с охлаждаемым шкафом и горкой	Расположение агрегата - боковое Хладагент - R404A Масса 121 кг Материал каркаса - нержавеющая сталь Температурный режим +1-+8 Ширина - 1434 мм Глубина- 807 мм Высота - 1098 мм
4	Стеллаж 4- х уровневый	Тип полок - сплошные Количество полок - 4 Максимальная загрузка на полку - 80 кг Материал каркаса - оцинкованная сталь Материал полок - нерж. Сталь AISI 430 Ширина - 800 мм Глубина- 500 мм Высота - 1800 мм
III Специализированное оборудование, мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	Лампа инфракрасная	290*290*1800, диаметр плафона 290 мм, материал- алюминий, установка навесная, вес 3,2 кг, мощность 0,3 кВт
2	Пароконвектомат	Подключение 380 В Количество уровней 5 Способ образования пара инжектор Расстояние между уровнями 7 мм Тип гастроемкости GN 1/1 Панель управления электронная Температурный режим от 30 до 270 °С Мощность 9.5 кВт Ширина 840 мм Глубина 840 мм Высота 775 мм Вес (без упаковки) 120 кг

3	Подставка под пароконвектомат	Формат подставка Материал каркаса нерж. сталь Тип подставки открытый Назначение под пароконвектомат Количество рядов направляющих 2 Количество уровней направляющих 6 Ширина 840 мм Глубина 700 мм Высота 770 мм Вес (без упаковки) 26 кг Вес (с упаковкой) 28 кг
4	Плита индукционная с подставкой	Установка напольная Количество конфорок 4 Конфорка индукционная Напряжение 380 В Мощность 20 кВт Ширина 840 мм Глубина 900 мм Высота 940
5	Пароконвектомат	Подключение 380 В Количество уровней 5 Способ образования пара инжектор Расстояние между уровнями 7 мм Тип гастроемкости GN 1/1 Панель управления электронная Температурный режим от 30 до 270 °С Мощность 9.5 кВт Ширина 840 мм Глубина 840 мм Высота 775 мм Вес (без упаковки) 120 кг
6	Подставка под пароконвектомат	Формат подставка Материал каркаса нерж. сталь Тип подставки открытый Назначение под пароконвектомат Количество рядов направляющих 2 Количество уровней направляющих 6 Ширина 840 мм Глубина 700 мм Высота 770 мм Вес (без упаковки) 26 кг Вес (с упаковкой) 28 кг
7	Плита индукционная с подставкой	Установка напольная Количество конфорок 4 Конфорка индукционная Напряжение 380 В

		Мощность 20 кВт Ширина 840 мм Глубина 900 мм Высота 940
8	Мойка односекционная со столешницей	Установка напольная Разновидность открытая Тип мойки сварная Материал каркаса оцинкованная сталь Материал ванны нерж. сталь Количество раковин 1 Рабочая поверхность справа Борт Есть Обвязка Есть Размеры раковины (ДхШхВ) 500х400 мм Глубина раковины 300 мм Ширина 1000 мм Глубина 600 мм Высота 850 мм
9	Смеситель холодной и горячей воды с душевой лейкой	Тип однорычажный Способ крепления на раковину Материал латунь Механизм керамический картридж Тип подводки гибкая Диаметр отверстия для установки 34 мм Длина излива 216 мм Высота излива 261 мм Высота 425 мм
10	Стеллаж 4-х уровневый	Тип полок - сплошные Количество полок - 4 Максимальная загрузка на полку - 80 кг Материал каркаса - оцинкованная сталь Материал полок - нерж. Сталь AISI 430 Ширина - 1000 мм Глубина - 500 мм Высота - 1800 мм
11	Стеллаж 4-х уровневый	Тип полок - сплошные Количество полок - 4 Максимальная загрузка на полку - 80 кг Материал каркаса - оцинкованная сталь Материал полок - нерж. Сталь AISI 430 Ширина - 800 мм Глубина - 500 мм Высота - 1800 мм

12	Шкаф холодильный	700*690*2050 Масса 115 кг, материал - крашенный металл, объем 490 л, температурный режим -5...+5
13	Ручная машинка для приготовления пасты и равиоли	Тип машинка для равиоли, толщина раскатки от 06-4,8 мм, 10 режимов раскатки Материал металл, пластик Цвет желтый/металлик Вес нетто 2.5 кг Габариты без упаковки 200x200x145 мм
14	Гастроемкость из нержавеющей стали	Тип Гастроемкость Размер GN 1/1 (530x325) Глубина 20 мм Материал нерж. сталь Цвет нерж. сталь Вес (без упаковки) 0.794 кг
15	Гастроемкость из нержавеющей стали	Тип Гастроемкость Размер GN 1/1 (530x325) Глубина 65 мм Материал нерж. сталь Цвет нерж. сталь Вес (без упаковки) 0.922 кг
16	Гастроемкость из нержавеющей стали	ип Гастроемкость Размер GN 2/3 (354x325) Глубина 20 мм Материал нерж. сталь Цвет нерж. сталь Вес (без упаковки) 0.514 кг
17	Гастроемкость из нержавеющей стали	Тип Гастроемкость Размер GN 2/3 (354x325) Глубина 40 мм Материал нерж. сталь Цвет нерж. сталь Вес (без упаковки) 0.675 кг Тип Гастроемкость Размер GN 2/3 (354x325) Глубина 40 мм Материал нерж. сталь Цвет нерж. сталь Вес (без упаковки) 0.675 кг
18	Гастроемкость из нержавеющей стали	Тип Гастроемкость Размер GN 1/2 (325x265) Глубина 20 мм Материал нерж. сталь Цвет нерж. сталь Вес (без упаковки) 0.396 кг
19	Гастроемкость из нержавеющей стали	Тип Гастроемкость Размер GN 1/2 (325x265) Глубина 65 мм Материал нерж. сталь Цвет нерж. сталь

		Вес (без упаковки) 0.495 кг
	Гастроемкость из нержавеющей стали	Тип Гастроемкость Размер GN 1/3 (325x176) Глубина 20 мм Материал нерж. сталь Цвет нерж. сталь Вес (без упаковки) 0.260 кг
20	Гастроемкость из нержавеющей стали	Размер GN 1/3 (325x176) Глубина 40 мм Материал нерж. сталь Цвет нерж. сталь Вес (без упаковки) 0.316 кг
21	Гастроемкость из нержавеющей стали	Тип Гастроемкость Размер GN 1/3 (325x176) Глубина 65 мм Материал нерж. сталь Цвет нерж. сталь Вес (без упаковки) 0.374 кг
22	Гастроемкость из нержавеющей стали	Тип Гастроемкость Размер GN 1/4 (265x162) Глубина 20 мм Материал нерж. сталь Вес (с упаковкой) 0.208 кг
23	Гастроемкость из нержавеющей стали	Тип Гастроемкость Размер GN 1/4 (265x162) Глубина 100 мм Материал нерж. сталь
24	Гастроемкость из нержавеющей стали	Тип Гастроемкость Размер GN 1/6 (176x162) Глубина 100 мм Материал нерж. сталь Цвет серебристый Вес (без упаковки) 0.278 кг
25	Гастроемкость из нержавеющей стали	Тип Гастроемкость Размер GN 1/6 (176x162) Глубина 65 мм Материал нерж. сталь Цвет нерж. сталь Вес (без упаковки) 0.167 кг Вес (с упаковкой) 0.194 кг
26	Гастроемкость из нержавеющей стали	Тип Гастроемкость Размер GN 1/9 (176x108) Глубина 65 мм Материал нерж. сталь
27	Крышка к гастроемкости из нержавеющей стали	Тип крышка Размер GN 1/1 (530x325) Глубина 25 мм Материал нерж. сталь Цвет нерж. сталь Вес (без упаковки) 0.912 кг
28	Крышка к гастроемкости из нержавеющей стали	Тип крышка Размер GN 1/2 (325x265)

		Глубина 30 мм Материал нерж. сталь Цвет нерж. сталь Вес (без упаковки) 0.484 кг
29	Крышка к гастроемкости из нержавеющей стали	Тип крышка Размер GN 1/3 (325x176) Глубина 30 мм Материал нерж. сталь Цвет нерж. сталь Вес (без упаковки) 0.308 кг
30	Крышка к гастроемкости из нержавеющей стали	Тип крышка Размер GN 1/6 (176x162) Материал нерж. сталь Цвет нерж. сталь
31	Крышка к гастроемкости из нержавеющей стали	Тип крышка Размер GN 1/9 (176x108) Материал нерж. сталь Цвет нерж. сталь Вес (без упаковки) 0.13 кг
32	Крышка к гастроемкости из нержавеющей стали	Тип крышка Размер GN 2/3 (354x325) Глубина 25 мм Материал нерж. сталь Цвет нерж. сталь Вес (без упаковки) 0.675 кг
33	Набор кастрюль с крышками из нержавеющей стали для индукционных плит, без пластиковых и силиконовых вставок	Индукционная посуда Материал алюминий, нерж. сталь Объем 0.85 л Ширина 155 мм Глубина 155 мм Высота 50 мм Индукционная посуда Материал нерж. сталь, алюминий Объем 1.5 л Ширина 175 мм Глубина 175 мм Высота 70 мм Вес (с упаковкой) 1.104 кг Индукционная посуда Материал нерж. сталь Объем 2 л Ширина 190 мм Глубина 190 мм Высота 80 мм Индукционная посуда Материал нерж. сталь Объем 3 л Высота 100 мм Индукционная посуда Материал нерж. сталь Объем 5 л Ширина 235 мм Глубина 235 мм

		Высота 130 мм
34	Сковорода для индукционных плит (с антипригарным покрытием)	Высота, мм70 Диаметр, мм240 Материал нержавеющей сталь
35	Сковорода для индукционных плит (с антипригарным покрытием)	Высота, мм 70 Диаметр, мм 280 Материал нержавеющей сталь
36	Гриль сковорода для индукционных плит (с антипригарным покрытием)	КВАДРАТНАЯ 240X240 ММ, НЕРЖАВЕЮЩАЯ СТАЛЬ, С ДВУМЯ РУЧКАМИ, ИНДУКЦИЯ
37	Сковорода Вок	Диаметр 28 см. Чугун
38	Шенуа (возможен вариант с сеткой)	Материал: Нержавеющая сталь Диаметр, см: 24 Наличие отверстия для крючка: Есть
39	Шумовка	Металлическая, L 400 мм. Материал: нержавеющей сталь, ручка пластик.
40	Молоток металлический для отбивания мяса	Материал алюминий Высота 260 мм Вес (без упаковки) 0.4 кг
41	Терка 4-х сторонняя	Материал нерж. сталь Ширина 113 мм Глубина 113 мм Высота 205 мм Вес (с упаковкой) 0.13 кг
42	Половник	Объем 0.25 л Материал нержавеющей сталь Ширина 100 мм Глубина 100 мм Высота 370 мм
43	Ложки столовые	Материал нерж. сталь Длина 192 мм
44	Набор кухонный ножей (поварская тройка)	Материал нержавеющей сталь, ручка пластиковая, длина лезвия 99 мм, 150мм, 208 мм. Толщина стали от 2,5- 1/3мм
45	Овощечистка	Цвет стальной Материал лезвия нержавеющей сталь AISI 420 Материал рукояти - полипропилен
46	Миски нержавеющей сталь	Форма: Круглая Диаметр, см: 16 Объем, л: 0.35 Материал: Нержавеющая сталь
47	Миски нержавеющей сталь	Форма: Круглая Диаметр, см: 16 Объем, л: 0.5 Материал: Нержавеющая сталь
48	Миски нержавеющей сталь	Форма: Круглая

		Диаметр, см: 20 Объем, л: 1.0 Материал: Нержавеющая сталь
49	Миски нержавеющая сталь	Форма: Круглая Диаметр, см: 28 Объем, л: 3.5 Материал: Нержавеющая сталь
50	Миска пластик	Форма: Круглая Объем, л: 1,0 Пищевой пластик
51	Миска пластик	Форма: Круглая Объем, л: 3,0 Пищевой пластик
52	Мерный стакан	Объем 1 л Материал пластик Вес (без упаковки) 0.195 кг
53	Набор пинцетов для оформления блюд	Материал нержавеющая сталь Цвет сталь
54	Ножницы для рыбы, птицы	Общая длина 234 мм Материал нержавеющая сталь AISI 420, ручки полипропиленовые Изделие предназначено для разделки птицы или рыбы, вскрытия упаковок, консервных банок и бутылок
55	Дисковый роликовый нож	Материал нержавеющая сталь, рукоятка пластиковая
56	Сотейник	Материал нерж. сталь Объем 2,0 л
57	Сито для протираания	Диаметр, мм 200 Длина, мм 200 Тип Для протирки
58	Сито для протираания	Материал нержавеющая сталь Цвет стальной Диаметр 8 см Вес нетто 0.05 кг Габариты без упаковки 220x85x45 мм
59	Венчик	Длина, мм 280 Материал нержавеющая сталь 12 спиц Размер 280 мм Длина ручки 125 мм
60	Щипцы универсальные	Тип щипцы Материал нейлон, нержавеющая сталь Длина 280 мм
61	Диспенсер (пластиковая бутылка с носиком для соуса)	Материал пластик Цвет желтый

		Высота 180 мм Крышка нет Объем 420 мл Мойка в посудомоечной машине нет Вид бутылка
62	Кисточка силиконовая	Длина: 250 мм Ширина: 40 мм Материал ручки: пластик Материал кисти: силикон Мойка в посудомоечной машине: да
63	Силиконовый коврик	Размер 300x400 мм, рабочая температура от -40°C до + 230°C
64	Лопатки силиконовые	Ширина: 70 мм Высота: 355 мм Вес (без упаковки): 0.11 кг Максимальная рабочая температура: 240 °C Габариты головки: 110x70 мм Толщина головки: 3,5 мм
65	Лопатка деревянная	Материал: бамбук, длина 28 см Форма: эргономичная
66	Силиконовая форма "кнели"	Тип: Форма для конфет Материал формы: Силикон Количество ячеек, шт: 12 Форма: Кнели Длина, см: 29 Ширина, см: 17
67	Прихватка - варежка термостойкая силиконовая	Материал: Силикон Тип: Рукавица кухонная Размеры, мм: 185x30x290 Термостойкость: -40°C~+230°C
68	Терка для цедры	Цедровка односторонняя, длина 320 мм, ширина 72 мм
69	Подставка для разделочных досок металлическая	Материал нерж. сталь Ширина 270 мм Глубина 300 мм Высота 270 мм Вес (с упаковкой) 0.85 кг
70	Набор разделочных досок, пластиковые	Материал пластик Цвет Желтый, красный, коричневый, синий, белый, зеленый Ширина 600 мм Глубина 400 мм Высота 18 мм
71	Тарелка круглая белая плоская	Диаметр 300-320 мм Цвет белый, без бортов Материал изготовления фарфор
72	Тарелка глубокая белая	Материал: фарфор Форма: круглая с широкими

		ровными полями Основной цвет: белый Диаметр, мм: 280 Объем, мл: 250
73	Тарелка глубокая белая	Материал: фарфор Форма: круглая с широкими ровными полями Основной цвет: белый Диаметр, мм: 280 Объем, мл: 300
74	Ковёр диэлектрический	Габариты: 750x750x5 мм Материал: резина с рефленной поверхностью Рабочий диапазон температур: от -15 С до +40 С Электрозащита при работе с электрическими установками напряжением до и выше 1000 вольт (исключение составляют сырые помещения)
75	Весы для молекулярной кухни	Тип электронные Предел взвешивания от 0.00001 до 0.2 кг Размеры платформы (ШхГ) 110x110 мм Ширина 130 мм Глубина 109 мм Высота 21 мм Вес (без упаковки) 0.15 кг
76	Весы настольные электронные	Тип порционные Влагозащищенность Есть Дисплей ЖК Дискретность 5 гр Наибольший предел взвешивания 10 кг Напряжение 220 В Мощность 0.25 кВт Размеры платформы (ШхГ) 241x192 мм Ширина 287 мм Глубина 260 мм Высота 137 мм Вес (без упаковки) 2.7 кг Вес (с упаковкой) 3.7 кг
77	Горелка, карамелизатор +балон	Размеры, мм 180x60x30 Вес товара, г 180 Диаметр конфорки, мм 150 Основные Тип огня Открытый Используемое топливо Газ Подключаемый баллон Цанговый Количество конфорок горелки,

		шт 1 Пьезоподжиг Да Дополнительные Регулятор пламени Да Регулировка подачи топлива Да Цвет Коричневый Наличие переходника Да Класс опасности товара Не опасен
78	Кремер сифон для сливок	• объем: 0.25л • материал: алюминий • 1 баллончик на 1 приготовление • только для холодных блюд • в комплекте 3 декоративные насадки • работает от стандартных баллончиках для сливок большинства современных производителей • для одной закладки сливок 0.25л нужно использовать 1 баллончик • объем 0.25л – для нечастого использования • готовые сливки можно хранить в холодильнике (в сифоне) 7-14 дней • материал: алюминий • допускается приготовление только холодных блюд (до 35с) Баллончики в комплект не входят. Комплектация: сифон, 3 декоративные насадки, ершик, держатель баллончик
79	Пирометр инфракрасный	Тип: Пирометр Вид термометра: Безртутный, Инфракрасный, Цифровой, лазерный прицел. Температура - 30 - +260 Мин. время измерения, сек: 2 Материал: ABS пластик
80	Термометр щуп	Длина зонда 13,5 см. Измеряемая температура от -50 до +300 °C Точность ±1°C Вес нетто 0.3 кг
81	Фритюрница	Установка настольная Подключение 220 В Количество ванн 1 Объем одной ванны 6 л Мощность 2.5 кВт Ширина 290 мм

		Глубина 440 мм Высота 310 мм Вес (без упаковки) 3.5 кг Вес (с упаковкой) 4.2 кг
82	Слайсер	Тип управления полуавтоматический Диаметр ножа 220 мм Толщина нарезки от 0.2 до 15 мм Напряжение 220 В Мощность 0.15 кВт Материал корпуса крашеный алюминий Материал ножа нержавеющей сталь Ширина 465 мм Глубина 390 мм Высота 365 мм Вес (без упаковки) 15 кг Вес (с упаковкой) 16 кг
83	Мясорубка	Производительность 160 кг/ч Частота вращения шнека 190 об/мин. Набор ножей и решеток классический Напряжение 220 В Мощность 0.75 кВт Ширина 225 мм Глубина 390 мм Высота 415 мм Вес (без упаковки) 25 кг Вес (с упаковкой) 27.5 кг
84	Блендер стационарный	Тип универсальный Общий объем 2 л Количество кувшинов 1 Скорость (макс.) 27000 об/мин. Количество скоростей плавная регулировка Напряжение 220 В Импульсный режим есть Мощность 1.35 кВт Управление электрохимическое Материал корпуса пластик Материал кувшина пластик Цвет красный, черный Ширина 315 мм Глубина 260 мм Высота 363 мм Вес (без упаковки) 2.3 кг
85	Настольная вакуумно-упаковочная машина	Тип установки настольный Количество камер 1 камера Длина планки 250 мм Производительность насоса 5.4

		мЗ/ч Размеры камеры 330х270х85 мм Напряжение 220 В Мощность 1.2 кВт Ширина 410 мм Глубина 320 мм Высота 330 мм Вес (без упаковки) 17.5 кг
86	Кутер с подогревом (термомиксер)	Объем 2.9 л Скорость 1500 об/мин. Импульсный режим есть Напряжение 220 В Мощность 0.55 кВт Ширина 200 мм Глубина 280 мм Высота 350 мм Вес (с упаковкой) 10.5 кг
87	Погружной термостат	Тип погружной Температурный режим от 18 до 95 градусов Цельсия Напряжение 220 В Мощность 2.5 кВт Ширина 108 мм Глубина 155 мм Высота 330 мм
88	Коптильный пистолет	Тип дымогенератор Назначение для холодного копчения Ширина 90 мм Глубина 55 мм Высота 110 мм Вес (с упаковкой) 1 кг
89	Рыбочистка	Тип электрическая Производительность 30 кг/час Напряжение 220 В Мощность 0.18 кВт Ширина 296 мм Глубина 206 мм Высота 240 мм Вес (без упаковки) 11 кг
90	Куттер настольный	Мощность 0,75 кВт. Объем чаши 3 л. Скоростей 1
91	Микроволновая печь	Объем 25 л Режим разморозки есть Управление механическое Напряжение 220 В Мощность 0.9 кВт Ширина 483 мм Глубина 424 мм Высота 281 мм Вес (без упаковки) 16 кг
92	Овощерезка	Разновидность электрическая Производительность от 100 до

		300 кг/ч Установка настольная Материал алюминий Напряжение 220 В Мощность 0.55 кВт Ширина 600 мм Глубина 240 мм Высота 590 мм Вес (без упаковки) 21.4 кг В комплект поставки входят 5 дисков (ломтики 2 и 4 мм, терка 3, 4 и 7 мм), диск-сбрасыватель и толкатель
93	Дегидратор	Температурный режим от 40 до 70 °С Количество уровней 5 Напряжение 220 В Мощность 0.28 кВт Глубина 255 мм Высота 270 мм Вес (без упаковки) 180 кг Вес (с упаковкой) 1.5 кг
94	Блендер погружной	Мощность 0,31 кВт, скорость вращения от 2000 до 10000 оборотов. Обработываемый объем 14 л. Комплектация нож, венчик
95	Гриль контактный	320*435*262, масса 21 кг Мощность 2 кВт, размер конфорки 300*300, 268*242. Рабочая температура 270 градусов
96	Льдогенератор	Габариты 700*630*920. Потребление 1,1 кВт. Напряжение 230 В. Производительность в сутки 80 кг, бункер 40 кг. Тип льда - кубиковой, тип охлаждения-воздушный
97	Часы настенные	Электронные вид
98	Жироуловитель	Диаметр патрубков: 50 мм Производительность: 1 м³/ч Пиковый: сброс 80 л Ширина: 470 мм Высота: 420 мм Длина: 780 мм Вес нетто: 11 кг
Дополнительное оборудование		
1	Аптечка	Аптечка первой помощи работникам (приказ № 1331н, большой пластиковый бокс, с наполнением)

2	Огнетушитель	порошковый ОП-4 с подставкой под ОП
3	Кулер 19 л (холодная/горячая вода)	настольный, электронный, разогрев до 95-97 градусов не менее 7 литров воды в час, охлаждение в течение часа 3-4 стакана с температурой 12-15 градусов, размер не менее 300х286х430 мм
4	Санитайзер	Настенный локтевой дозатор для антисептика, механический, размер не менее 300х100х230 мм
5	Маски медицинские одноразовые	не менее 3-слоев, материал - SMS (спанбонд/мельтблаун/спанбонд). Размер: не менее 17,5х9,5 см. Количество в упаковке: 50 штук. Завязки: резинки

Мастерская «Приготовление и оформление хлебобулочных и мучных кондитерских изделий»³⁶.

Перечисляется основное и дополнительное оборудование рабочих мест обучающихся и преподавателя без указания марок оборудования и его количества

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения (при необходимости)		
Основное оборудование		
1	Стол производственный	Тип открытый, рабочий Установка центральный Оснащение полка Материал каркаса оцинкованная сталь Материал столешницы нержавеющая сталь марки AISI 430 толщиной 0,8мм, ЛДСП толщиной 32мм. Максимальная нагрузка 150 кг Ширина 1800 мм Глубина 600 мм Высота 850 мм Вес (без упаковки) 34,1 кг
2	Стол-тумба купе	1200*700*860. Масса 70 кг. Материал нержавеющая сталь. Полка 1
3	Стол кондитерский с деревянной столешницей	140*700*860 Масса 55 кг. Полка из нержавеющей стали. Нагрузка 100 кг. Материал нержавеющая сталь, дерево.
4	Стеллаж 4-х уровневый	Тип полок - сплошные Количество полок - 4 Максимальная загрузка на полку

³⁶ Перечисляется для каждой из мастерских.

		- 80 кг Материал каркаса - оцинкованная сталь Материал полок - нерж. Сталь AISI 430 Ширина - 1000 мм Глубина- 500 мм Высота - 1800 мм
5	Мойка односекционная со столешницей	Установка напольная Разновидность открытая Тип мойки сварная Материал каркаса оцинкованная сталь Материал ванны нерж. сталь Количество раковин 1 Рабочая поверхность справа Борт Есть Обвязка Есть Размеры раковины (ДхШхВ) 500х400 мм Глубина раковины 300 мм Ширина 1000 мм Глубина 600 мм Высота 850 мм
III Специализированное оборудование, мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	Пароконвектомат	Подключение 380 В Количество уровней 5 Способ образования пара инжектор Расстояние между уровнями 7 мм Тип гастроемкости GN 1/1 Панель управления электронная Температурный режим от 30 до 270 °С Мощность 9.5 кВт Ширина 840 мм Глубина 840 мм Высота 775 мм Вес (без упаковки) 120 кг
2	Стол-подставка под пароконвектомат	Формат подставка Материал каркаса нерж. сталь Тип подставки открытый Назначение под пароконвектомат Количество рядов направляющих 2 Количество уровней направляющих 6 Ширина 840 мм Глубина 700 мм Высота 770 мм

		Вес (без упаковки) 26 кг Вес (с упаковкой) 28 кг
3	Конвекционная печь	865*960*1170. Масса 171 кг Напряжение 380В, панель управления электронная, Автоматическая мойка. Температура внутри камеры 270 градусов. Количество уровней 10
4	Подставка под конвекционную печь	840*700*640, Масса 27 кг, количество гостроемкостей 5
5	Печь электрическая для пиццы и хлебобулочных изделий с подставкой	1304*1023*1304 Масса 253 кг. Напряжение 380В. Мощность 19,36 кВт Температура +20...+450 градусов. Количество камер 2
	Плита электрическая индукционная одноконфорочная настольная	300*350*65. Масса 2 кг.
6	Шкаф холодильный	1485*850*2050 , масса 195 кг, материал корпуса -крашеный металл. 230Вт, объем 1470л. Температурный режим -5...+5
7	Шкаф шоковой заморозки	Холодильный агрегат встроенный Температурный режим охлаждения от 90 до 3 °С Цикл охлаждения 90 мин. Производительность цикла охлаждения 25 кг Температурный режим заморозки от 90 до -18 °С Цикл заморозки 240 мин. Производительность цикла заморозки 25 кг Объем 330 л Количество уровней 10 Напряжение 220 В Ширина 796 мм Глубина 890 мм Высота 1590 мм Вес (без упаковки) 168 кг
8	Весы для молекулярной кухни	Тип электронные Предел взвешивания от 0.00001 до 0.2 кг Размеры платформы (ШхГ) 110х110 мм Ширина 130 мм Глубина 109 мм Высота 21 мм Вес (без упаковки) 0.15 кг
9	Весы настольные электронные (профессиональные)	Тип порционные Влагозащищенность Есть Дисплей ЖК

		Дискретность 5 гр Наибольший предел взвешивания 10 кг Напряжение 220 В Мощность 0.25 кВт Размеры платформы (ШхГ) 241х192 мм Ширина 287 мм Глубина 260 мм Высота 137 мм Вес (без упаковки) 2.7 кг Вес (с упаковкой) 3.7 кг
10	Планетарный миксер	Установка настольный Объем дежи 4,8 л Управление механическое Число скоростей 10, 5 насадок, защитный обод Напряжение 220 В Мощность 2 кВт Ширина 360 мм Глубина 200 мм Высота 330 мм
11	Гомогенизатор	Размер не менее 200х360х500 мм, мощность 1кВт, напряжение 230/ 1.
12	Комплект стаканов с крышками для гомогенизатора	Комплект из 4 стаканов из нержавеющей стали с крышками для пищевых продуктов глубокой заморозки. Объем: 1л.; Рабочий объем: 0,8 л.
13	Горелка, карамелизатор +балон	Размеры, мм 180х60х30 Вес товара, г 180 Диаметр конфорки, мм 150 Основные Тип огня Открытый Используемое топливо Газ Подключаемый баллон Цанговый Количество конфорок горелки, шт 1 Пьезоподжиг Да Дополнительные Регулятор пламениДа Регулировка подачи топлива Да Цвет Коричневый Наличие переходника Да Класс опасности товара Не опасен
14	Кремер сифон для сливок	• объем: 0.25л • материал: алюминий • 1 баллончик на 1 приготовление • только для холодных блюд • в комплекте 3 декоративные

		насадки • работает от стандартных баллончиках для сливок большинства современных производителей • для одной закладки сливок 0.25л нужно использовать 1 баллончик • объем 0.25л – для нечастого использования • готовые сливки можно хранить в холодильнике (в сифоне) 7-14 дней • материал: алюминий • допускается приготовление только холодных блюд (до 35с) Баллончики в комплект не входят. Комплектация: сифон, 3 декоративные насадки, ершик, держатель баллончик
15	Пирометр инфракрасный	Тип: Пирометр Вид термометра: Безртутный, Инфракрасный, Цифровой, лазерный прицел. Температура - 30 - +260 Мин. время измерения, сек: 2 Материал: ABS пластик
16	Термометр щуп	Длина зонда 13,5 см. Измеряемая температура от -50 до +300 °C Точность ±1°C Вес нетто 0.3 кг
17	Гastroемкость из нержавеющей стали	Тип Gastroемкость Размер GN 1/1 (530x325) Глубина 20 мм Материал нерж. сталь Цвет нерж. сталь Вес (без упаковки) 0.794 кг
18	Гastroемкость из нержавеющей стали	Тип Gastroемкость Размер GN 1/1 (530x325) Глубина 65 мм Материал нерж. сталь Цвет нерж. сталь Вес (без упаковки) 0.922 кг
19	Крышка к gastroемкости из нержавеющей стали	Тип крышка Размер GN 1/1 (530x325) Глубина 25 мм Материал нерж. сталь Цвет нерж. сталь Вес (без упаковки) 0.912 кг
	Сотейник	Материал нерж. сталь Объем 0.86 л

		Ширина 140 мм Глубина 140 мм Высота 55 мм
20	Сотейник для индукционных плит	Индукционная посуда Материал нерж. сталь, алюминий Объем 2 л
21	Сито для протираия	Диаметр, мм 200 Длина, мм 200 Тип Для протирки
22	Сито для протираия	Материал нержавеющей сталь Цвет стальной Диаметр 8 см Вес нетто 0.05 кг Габариты без упаковки 220x85x45 мм
23	Сито для муки	Материал нержавеющей сталь Цвет стальной Диаметр 24 см Вес нетто 0.107 кг Габариты без упаковки 240x240x55 мм
24	Ложка для мороженого	Объем 0.055 л Материал нержавеющей сталь Ширина 50 мм Вес (без упаковки) 0.19 кг
25	Шпатель кондитерский	Тип шпатель Материал металл с закругленной рукоятк Общая длина 180 мм Длина лезвия 180 мм Ширина шпателя 90 мм Зубчатый край нет Отверстие для подвеса нет Материал рукояти металл Вес нетто 0.122 кг
26	Венчик	Длина, мм 280 Материал нержавеющей сталь 12 спиц Размер 280 мм Длина ручки 125 мм
27	Лопатка-палетка изогнутая	Длина ручки 135 мм Материал ручки пластик Материал лопатки нержавеющей сталь
28	Щипцы кондитерские	Тип щипцы Материал нейлон, нержавеющей сталь Длина 280 мм
29	Набор кондитерских насадок	Тип кондитерская насадка Материал металл Цвет серебристый Количество в упаковке 8 шт

		Роза да Цветок да Круг да Другая да Габариты без упаковки 195х147х45 мм Тип кондитерская насадка Материал металл Цвет серебристый Количество в упаковке 3 шт Роза да Габариты без упаковки 215х130х30 мм
30	Набор кондитерских форм (квадрат)	3 шт нержавеющая сталь . - L: 10х10х4 см, M: 8х8х4 см, S: 6х6х4 см
31	Форма для выпечки тартов круг	перфорированная, нержавеющая сталь d-8см
32	Форма для выпечки тартов овал	перфорированная, нержавеющая сталь h-25-35 мм
33	Набор кондитерских форм (круг)	H= 32 мм, L: 10х10х4 см, M: 8х8х4 см, S: 6х6х4 см. 3шт нержавеющая сталь
34	Форма кружковая раздвижная	Нержавеющая сталь. Высота 8 см
35	Форма квадратная раздвижная	Нержавеющая сталь. Высота 8 см
36	Форма силиконовая для мусовых тортов	Материал силикон.
37	Кольцо для тортов	Нержавеющая сталь. Высота 8 см
38	Миски нержавеющая сталь	Форма: Круглая Диаметр, см: 16 Объем, л: 0.5 Материал: Нержавеющая сталь
39	Миски нержавеющая сталь	Форма: Круглая Диаметр, см: 20 Объем, л: 1.0 Материал: Нержавеющая сталь
40	Миски нержавеющая сталь	Форма: Круглая Диаметр, см: 28 Объем, л: 3.5 Материал: Нержавеющая сталь
41	Миска пластик	Форма: Круглая Объем, л: 1,0 Пищевой пластик
42	Миска пластик	Форма: Круглая Объем, л: 3,0 Пищевой пластик
43	Миска пластик	Форма: Круглая Объем, л: 5,0 Пищевой пластик
44	Набор пинцетов для оформления блюд	Материал нержавеющая сталь

		Длина 250, 180, 160 мм Форма изогнутая
45	Тарелка круглая белая плоская	Диаметр 300-320 мм Цвет белый, без бортов Материал изготовления фарфор
46	Соусник	Материал фарфор Объем 50 мл Ширина 63 мм Глубина 63 мм Цвет белый
47	Скребок для теста	Ширина 195 мм Высота 135 мм Материал пластик
48	Банка для хранения жидкостей	Материал Пластик Объем 1500 мл Крышка: Да Материал крышки: Пластик
49	Диспенсер (пластиковая бутылка с носиком для соуса)	Материал пластик Цвет желтый Высота 180 мм Крышка нет Объем 420 мл Мойка в посудомоечной машине нет Вид бутылка
50	Мерный стакан	Объем 1 л Материал пластик Вес (без упаковки) 0.195 кг
51	Лопатки силиконовые термостойкие	Ширина: 70 мм Высота: 355 мм Вес (без упаковки): 0.11 кг Максимальная рабочая температура: 240 °C Габариты головки: 110x70 мм Толщина головки: 3,5 мм
52	Кисточка силиконовая	Длина: 250 мм Ширина: 40 мм Материал ручки: пластик Материал кисти: силикон Мойка в посудомоечной машине: да
53	Скалка	Материал: дерево Общая длина: 500 мм Длина рабочей части: 250 мм Цвет: дерево Оттиск: нет Диаметр: 70 мм Вращающиеся ручки: нет
54	Скалка	Материал: поликарбонат Общая длина: 500 мм Длина рабочей части: 250 мм Диаметр: 70 мм

55	Силиконовый коврик	Размер 300х400 мм, рабочая температура от -40°С до + 230°С
56	Силиконовый коврик перфорированный с разметкой для эклеров и макарунс	Форма: Прямоугольная Длина, см: 40 Ширина, см: 30 Материал: Силикон Тип: Перфорированный
57	Силиконовая форма "кнели"	Тип: Форма для конфет Материал формы: Силикон Количество ячеек, шт: 12 Форма: Кнели Длина, см: 29 Ширина, см: 17
58	Силиконовая форма полусфера средняя	Тип: Форма для конфет Материал формы: Силикон Количество ячеек, шт: 12 Форма: Полусфера Размер ячейки: 3,7 см
59	Силиконовая форма полусфера большая	Материал формы: Силикон Количество ячеек, шт: 8 Форма: Полусфера Размер ячеек: диаметр 70 мм, высота 35 мм. Объём ячейки: 80 мл
60	Силиконовая форма для десертов или муссовых пирожных из серии объемных 3D форм	Тип: Форма для конфет Материал формы: Силикон Количество ячеек, шт: 8 Форма: Сердце Длина, см: 29 Ширина, см: 17 Размер ячеек: диаметр 70 мм, высота 30 мм.
61	Прихватка - варежка термостойкая силиконовая	Материал: Силикон Тип: Рукавица кухонная Размеры, мм: 185х30х290 Термостойкость: -40°С~+230°С
62	Доска для темперирования 50х100	Длина 1000 мм, ширина 500 мм, высота 42 мм. Материал мрамор
63	Лампа для карамели	Размер рабочей поверхности: 62,5х45см. Имеет два уровня мощности: 0,6 - 1,2 кВт. Есть возможность регулировать угол наклона лампы до 40 градусов.
64	Вентилятор на клипсе	Напряжение 24 V. Поворот на 360
65	Ванна для растапливания шоколада	Уровень нагрева от 0-60 градусов. Размер ванны 13*15 *9,5 см Нержавеющая сталь
66	Решётка для глазировки 460х260х30 ММ	Нержавеющая сталь
67	Карамелизатор (в комплекте с баллоном)	Тепловая мощность 1,1 кВт, температура нагрева 1200 градусов, длина сопла 9 см, вид

		газа - бутан
68	Фен строительный	Температура до 500 градусов
69	Палетта кондитерская прямая	Длина 280 мм, нержавеющая сталь, рукоятка пластик ABS
70	Палетта кондитерская угловая	Длина 280 мм, нержавеющая сталь, рукоятка пластик ABS
71	Крутящаяся подставка под торт	Материал пластик, диаметр 360 мм
72	Шпатель (скребок) кондитерский	Материал пластик, ширина 220 мм
73	Шпатель 18х10	Материал нержавеющая сталь
74	Шпатель 22х10	Материал нержавеющая сталь
75	Набор инструментов для моделирования	стеки с металлическими шаровыми наконечниками, стеки деревянные, стеки-дотсы деревянные с металлическими наконечниками
76	Нож кондитерский пилка	Длина 50 см
77	Нож кондитерский	Длина 50 см
78	Форма для конфет поликарбонатная	275*135 мм 12 ячеек (лепестки, бриллиант)
79	Рамка для нарезных конфет	200*300*15 мм. Материал Поликарбонат
80	Набор вилок для работы с шоколадом	Материал нержавеющая сталь, рукоятка пластиковая
81	Набор художественных кистей	Материал дерево, искусственный ворс
82	Кисть кондитерская	Материал дерево с бельчым ворсом, длина 280 мм
83	Кисть кондитерская силиконовая	Длина 230 мм
84	Форма силиконовая для миниатюр	Материал силикон.
85	Аэрограф кондитерский с компрессором	Объем бочка 0,007 л, расположение бочка верхнее, материал нержавеющая сталь. Компрессор в комплекте (Шланг, сопло, мини-ключ, капельница)
86	Дисковый роликовый нож	Материал нержавеющая сталь, рукоятка пластиковая
87	Помпа для карамели	Материал резина, наконечник медный
88	Тестомесильная машина напольная	Напряжение 380 В. Мощность 1,6Квт Объем дежи 40л. Панель управления электронная.
89	Взбивальная машина напольная	680*993*1305 Масса 190 кг Напряжение 230 В Мощность 1,5 кВт Панель управления электронная. Дежа 40л. Количество скоростей 10
90	Ковёр диэлектрический	Габариты: 750х750х5 мм Материал: резина с рефленной поверхностью

		Рабочий диапазон температур: от -15 С до +40 С Электрозащита при работе с электрическими установками напряжением до и выше 1000 вольт (исключение составляют сырые помещения)
91	Часы настенные	Электронные вид
92	Шпилька	Материал нержавеющая сталь 2000 мм 14 уровней
93	Терка для цедры	Цедровка односторонняя, длина 320 мм, ширина 72 мм
Дополнительное оборудование		
1	Аптечка	Аптечка первой помощи работникам (приказ № 1331н, большой пластиковый бокс, с наполнением)
2	Огнетушитель	порошковый ОП-4 с подставкой под ОП
3	Кулер 19 л (холодная/горячая вода)	настольный, электронный, разогрев до 95-97 градусов не менее 7 литров воды в час, охлаждение в течение часа 3-4 стакана с температурой 12-15 градусов, размер не менее 300x286x430 мм
4	Санитайзер	Настенный локтевой дозатор для антисептика, механический, размер не менее 300x100x230 мм
5	Маски медицинские одноразовые	не менее 3-слоев, материал - SMS (спанбонд/мельтблаун/спанбонд). Размер: не менее 17,5×9,5 см. Количество в упаковке: 50 штук. Завязки: резинки

Мастерская «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента»³⁷.

Перечисляется основное и дополнительное оборудование рабочих мест обучающихся и преподавателя без указания марок оборудования и его количества

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения (при необходимости)		
Основное оборудование		
1	Стол производственный	Тип открытый, рабочий Установка центральный Оснащение полка Материал каркаса оцинкованная сталь Материал столешницы сталь Максимальная нагрузка 150

³⁷ Перечисляется для каждой из мастерских.

		кг Ширина 1800 мм Глубина 600 мм Высота 850 мм
2	Стол производственный	Тип открытый, рабочий Установка центральный Оснащение полка Материал каркаса оцинкованная сталь Материал столешницы сталь Максимальная нагрузка 150 кг Ширина 1200 мм Глубина 600 мм Высота 850 мм
3	Стол среднетемпературный с охлаждаемым шкафом и горкой	Расположение агрегата - боковое Хладагент - R404A Масса 121 кг Материал каркаса - нержавеющая сталь Температурный режим +1-+8 Ширина - 1434 мм Глубина- 807 мм Высота - 1098 мм
4	Стеллаж 4-х уровневый	Тип полок сплошные Количество полок 4 Максимальная загрузка на полку 80 кг Материал каркаса оцинкованная сталь Материал полок нерж. сталь Ширина 1200 мм Глубина 500 мм Высота 1800 мм
5	Мойка односекционная со столешницей	Установка напольная Разновидность открытая Тип мойки сварная Материал каркаса оцинкованная сталь Материал ванны нерж. сталь Количество раковин 1 Рабочая поверхность справа Борт Есть Обвязка Есть Размеры раковины (ДхШхВ) 500х400 мм Глубина раковины 300 мм Ширина 1000 мм Глубина 600 мм Высота 850 мм
6	Мойка односекционная со столешницей	Установка напольная

		Разновидность открытая Тип мойки сварная Материал каркаса оцинкованная сталь Материал ванны нерж. сталь Количество раковин 1 Рабочая поверхность справа Борт Есть Обвязка Есть Размеры раковины (ДхШхВ) 500х400 мм Глубина раковины 300 мм Ширина 1000 мм Глубина 600 мм Высота 850 мм
7	Стеллаж 4-х уровневый	Тип полок сплошные Количество полок 4 Максимальная загрузка на полку 80 кг Материал каркаса оцинкованная сталь Материал полок нерж. сталь Ширина 1200 мм Глубина 500 мм Высота 1800 мм
8	Мойка односекционная со столешницей	Установка напольная Разновидность открытая Тип мойки сварная Материал каркаса оцинкованная сталь Материал ванны нерж. сталь Количество раковин 1 Рабочая поверхность справа Борт Есть Обвязка Есть Размеры раковины (ДхШхВ) 500х400 мм Глубина раковины 300 мм Ширина 1000 мм Глубина 600 мм Высота 850 мм
III Специализированное оборудование, мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	Шкаф шоковой заморозки	Холодильный агрегат встроенный Температурный режим охлаждения от 90 до 3 °С Цикл охлаждения 90 мин. Производительность цикла охлаждения 25 кг Температурный режим заморозки от 90 до -18 °С

		Цикл заморозки 240 мин. Производительность цикла заморозки 25 кг Объем 330 л Количество уровней 10 Напряжение 220 В Ширина 796 мм Глубина 890 мм Высота 1590 мм Вес (без упаковки) 168 кг
2	Шкаф холодильный	700*690*2050 Масса 115 кг, материал - крашенный металл, объем 490 л, температурный режим - 5...+5
3	Слайсер	Тип управления полуавтоматический Диаметр ножа 220 мм Толщина нарезки от 0.2 до 15 мм Напряжение 220 В Мощность 0.15 кВт Материал корпуса крашенный алюминий Материал ножа нержавеющая сталь Ширина 465 мм Глубина 390 мм Высота 365 мм Вес (без упаковки) 15 кг Вес (с упаковкой) 16 кг
4	Мясорубка	Производительность 160 кг/ч Частота вращения шнека 190 об/мин. Набор ножей и решеток классический Напряжение 220 В Мощность 0.75 кВт Ширина 225 мм Глубина 390 мм Высота 415 мм Вес (без упаковки) 25 кг Вес (с упаковкой) 27.5 кг
5	Настольная вакуумно-упаковочная машина	Тип установки настольный Количество камер 1 камера Длина планки 250 мм Производительность насоса 5.4 м3/ч Размеры камеры 330x270x85 мм Напряжение 220 В Мощность 1.2 кВт

		Ширина 410 мм Глубина 320 мм Высота 330 мм Вес (без упаковки) 17.5 кг
6	Гастроемкость из нержавеющей стали	Тип Гастроемкость Размер GN 1/1 (530x325) Глубина 20 мм Материал нерж. сталь Цвет нерж. сталь Вес (без упаковки) 0.794 кг
7	Гастроемкость из нержавеющей стали	Тип Гастроемкость Размер GN 1/1 (530x325) Глубина 65 мм Материал нерж. сталь Цвет нерж. сталь Вес (без упаковки) 0.922 кг
8	Рыбочистка	Тип электрическая Производительность 30 кг/час Напряжение 220 В Мощность 0.18 кВт Ширина 296 мм Глубина 206 мм Высота 240 мм Вес (без упаковки) 11 кг
9	Куттер	Объем 2.9 л Скорость 1500 об/мин. Импульсный режим Есть Напряжение 220 В Мощность 0.55 кВт Ширина 200 мм Глубина 280 мм Высота 350 мм Вес (с упаковкой) 10.5 кг
10	Машина картофелеочистительная	500*700*785. Масса 50 кг. Загрузка 10 кг
11	Овощерезка	Разновидность электрическая Производительность от 100 до 300 кг/ч Установка настольная Материал алюминий Напряжение 220 В Мощность 0.55 кВт Ширина 600 мм Глубина 240 мм Высота 590 мм Вес (без упаковки) 21.4 кг В комплект поставки входят 5 дисков (ломтики 2 и 4 мм, терка 3, 4 и 7 мм), диск-сбрасыватель и толкатель

12	Смеситель холодной и горячей воды с душевой лейкой	Тип однорычажный Способ крепления на раковину Материал латунь Механизм керамический картридж Тип подводки гибкая Диаметр отверстия для установки 34 мм Длина излива 216 мм Высота излива 261 мм Высота 425 мм
13	Набор разделочных досок, пластиковые	Материал пластик Цвет Желтый, красный, коричневый, синий, белый, зеленый Ширина 600 мм Глубина 400 мм Высота 18 мм
	Часы настенные	Электронные вид
	Подставка для разделочных досок металлическая	Материал нерж. сталь Ширина 270 мм Глубина 300 мм Высота 270 мм Вес (с упаковкой) 0.85 кг
Дополнительное оборудование		
1	Наименование	Краткие (рамочные) технические характеристики
2	Аптечка	Аптечка первой помощи работникам (приказ № 1331н, большой пластиковый бокс, с наполнением)
3	Огнетушитель	порошковый ОП-4 с подставкой под ОП
4	Кулер 19 л (холодная/горячая вода)	настольный, электронный, разогрев до 95-97 градусов не менее 7 литров воды в час, охлаждение в течение часа 3-4 стакана с температурой 12-15 градусов, размер не менее 300x286x430 мм
5	Санитайзер	Настенный локтевой дозатор для антисептика, механический, размер не менее 300x100x230 мм

6.1.2.5. Оснащение баз практик

Реализация образовательной программы предполагает обязательную учебную и производственную практику.

Учебная практика реализуется в мастерских профессиональной образовательной организации и (или) в организациях общественного питания разнообразного профиля и требует наличия оборудования, инструментов, расходных материалов, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей, в том числе оборудования и инструментов, используемых при проведении чемпионатов профессионального мастерства и указанных в инфраструктурных листах конкурсной документации по компетенции «Поварское дело» (или их аналогов).

Производственная практика реализуется в организациях общественного питания разнообразного профиля, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области 33 Сервис, оказание услуг населению (общественное питание).

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

Наименование рабочего места, участка «Горячий цех»

№	Наименование оборудования ³⁸	Техническое описание ³⁹
I Специализированная мебель и системы хранения (при необходимости)		
Основное оборудование		
1	стол для установки средств малой механизации	В соответствии с СанПин и внутренними инструкциями предприятия по технике безопасности и организации рабочего места
2	холодильные шкафы	В соответствии с СанПин и внутренними инструкциями предприятия по технике безопасности и организации рабочего места
3	производственные столы	В соответствии с СанПин и внутренними инструкциями предприятия по технике безопасности и организации рабочего места
4	стеллажи	В соответствии с СанПин и внутренними инструкциями предприятия по технике безопасности и организации рабочего места
Дополнительное оборудование		
1	настольные весы	В соответствии с СанПин и внутренними инструкциями предприятия по технике

³⁸ Список оборудования дополняется образовательной организацией при формировании основной профессиональной образовательной программы.

³⁹ Техническое описание дается образовательной организацией самостоятельно при формировании основной профессиональной образовательной программы.

		безопасности и организации рабочего места
2	разделочные доски	В соответствии с СанПин и внутренними инструкциями предприятия по технике безопасности и организации рабочего места
3	ножи	В соответствии с СанПин и внутренними инструкциями предприятия по технике безопасности и организации рабочего места
4	горка	В соответствии с СанПин и внутренними инструкциями предприятия по технике безопасности и организации рабочего места
5	сковороды	В соответствии с СанПин и внутренними инструкциями предприятия по технике безопасности и организации рабочего места
6	сотейники	В соответствии с СанПин и внутренними инструкциями предприятия по технике безопасности и организации рабочего места
7	противни	В соответствии с СанПин и внутренними инструкциями предприятия по технике безопасности и организации рабочего места
8	дуршлаги	В соответствии с СанПин и внутренними инструкциями предприятия по технике безопасности и организации рабочего места
9	грохоты	В соответствии с СанПин и внутренними инструкциями предприятия по технике безопасности и организации рабочего места
10	сита	В соответствии с СанПин и внутренними инструкциями предприятия по технике безопасности и организации рабочего места
11	шумовки	В соответствии с СанПин и внутренними инструкциями предприятия по технике безопасности и организации рабочего места

12	черпаки	В соответствии с СанПин и внутренними инструкциями предприятия по технике безопасности и организации рабочего места
13	маркированные доски	В соответствии с СанПин и внутренними инструкциями предприятия по технике безопасности и организации рабочего места
14	ножи	В соответствии с СанПин и внутренними инструкциями предприятия по технике безопасности и организации рабочего места
15	фритюрницы	В соответствии с СанПин и внутренними инструкциями предприятия по технике безопасности и организации рабочего места
16	электрические сковороды	В соответствии с СанПин и внутренними инструкциями предприятия по технике безопасности и организации рабочего места

II Технологическое оборудование, производственный инвентарь, посуда (при необходимости)

Основное оборудование

1	мармит для соусов	В соответствии с СанПин и внутренними инструкциями предприятия по технике безопасности и организации рабочего места
2	плиты четырехконфорочная	В соответствии с СанПин и внутренними инструкциями предприятия по технике безопасности и организации рабочего места
3	шкаф жарочный двухкамерный	В соответствии с СанПин и внутренними инструкциями предприятия по технике безопасности и организации рабочего места
4	стол со встроенной моечной ванной	В соответствии с СанПин и внутренними инструкциями предприятия по технике безопасности и организации рабочего места
5	весы циферблатные;	В соответствии с СанПин и внутренними инструкциями предприятия по технике безопасности и организации

		рабочего места
6	стол с охлаждаемым шкафом и горкой	В соответствии с СанПин и внутренними инструкциями предприятия по технике безопасности и организации рабочего места
7	планшет настенный для технологической карты	В соответствии с СанПин и внутренними инструкциями предприятия по технике безопасности и организации рабочего места
Дополнительное оборудование		
1	плиты	В соответствии с СанПин и внутренними инструкциями предприятия по технике безопасности и организации рабочего места
2	пищеварочные котлы	В соответствии с СанПин и внутренними инструкциями предприятия по технике безопасности и организации рабочего места
3	котлы наплитные емкостью 20-50 л;	В соответствии с СанПин и внутренними инструкциями предприятия по технике безопасности и организации рабочего места
4	котел для варки рыбы и его составные части;	В соответствии с СанПин и внутренними инструкциями предприятия по технике безопасности и организации рабочего места
5	котел для варки диетических блюд на пару с решеткой-вкладышем	В соответствии с СанПин и внутренними инструкциями предприятия по технике безопасности и организации рабочего места
6	кастрюли емкостью 2-15 л;	В соответствии с СанПин и внутренними инструкциями предприятия по технике безопасности и организации рабочего места
7	сотейники емкостью 2-10 л	В соответствии с СанПин и внутренними инструкциями предприятия по технике безопасности и организации рабочего места
8	сковороды общего назначения чугунные	В соответствии с СанПин и внутренними инструкциями предприятия по технике безопасности и организации рабочего места

9	сковороды для жаренья яиц в ячейках	В соответствии с СанПин и внутренними инструкциями предприятия по технике безопасности и организации рабочего места
10	сковороды с прессом	В соответствии с СанПин и внутренними инструкциями предприятия по технике безопасности и организации рабочего места
11	сковороды для жаренья блинов чугунные	В соответствии с СанПин и внутренними инструкциями предприятия по технике безопасности и организации рабочего места
12	противни для жаренья порционных изделий	В соответствии с СанПин и внутренними инструкциями предприятия по технике безопасности и организации рабочего места

Наименование рабочего места, участка «Холодный цех»

№	Наименование оборудования ⁴⁰	Техническое описание ⁴¹
I Специализированная мебель и системы хранения (при необходимости)		
Основное оборудование		
1	холодильные шкафы	В соответствии с СанПин и внутренними инструкциями предприятия по технике безопасности и организации рабочего места
2	производственные столы с охлаждаемым шкафом	В соответствии с СанПин и внутренними инструкциями предприятия по технике безопасности и организации рабочего места
3	СОЭСМ-3 с охлаждаемым шкафом, горкой и емкостью для салата	В соответствии с СанПин и внутренними инструкциями предприятия по технике безопасности и организации рабочего места
4	низкотемпературный прилавок для хранения и отпуска мороженого	В соответствии с СанПин и внутренними инструкциями предприятия по технике безопасности и организации рабочего места

⁴⁰ Список оборудования дополняется образовательной организацией при формировании основной профессиональной образовательной программы.

⁴¹ Техническое описание дается образовательной организацией самостоятельно при формировании основной профессиональной образовательной программы.

II Технологическое оборудование, производственный инвентарь, посуда (при необходимости)		
Основное оборудование		
1	универсальные приводы П-II, ПХ-06 со сменными механизмами	В соответствии с СанПин и внутренними инструкциями предприятия по технике безопасности и организации рабочего места
2	машина для нарезки вареных овощей МРОВ	В соответствии с СанПин и внутренними инструкциями предприятия по технике безопасности и организации рабочего места
3	машина для нарезки гастрономических изделий МРГУ-370	В соответствии с СанПин и внутренними инструкциями предприятия по технике безопасности и организации рабочего места
4	хлеборезка МРХ	В соответствии с СанПин и внутренними инструкциями предприятия по технике безопасности и организации рабочего места
5	ручной маслоделитель РДМ	В соответствии с СанПин и внутренними инструкциями предприятия по технике безопасности и организации рабочего места

6.1.3. Допускается замена оборудования его виртуальными аналогами.

6.2. Требования к учебно-методическому обеспечению образовательной программы

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

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

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

Образовательная программа обеспечена учебно-методической документацией по всем

учебным дисциплинам (модулям).

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

6.2.3. Перечень необходимого комплекта лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства⁴².

№ п/п	Наименование лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства	Код и наименование учебной дисциплины (модуля)	Количество
1	Пакет офисных программ	Информационные технологии в профессиональной деятельности	

6.3. Требования к практической подготовке обучающихся

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

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

6.3.3. Образовательная деятельность в форме практической подготовки:

- реализуется на рабочем месте предприятия работодателя (профильной организации) при проведении практических и лабораторных занятий, выполнении курсового проектирования, всех видов практики и иных видов учебной деятельности;
- предусматривает демонстрацию практических навыков, выполнение, моделирование обучающимися определенных видов работ для решения практических задач, связанных с будущей профессиональной деятельностью в условиях, приближенных к реальным производственным;
- может включать в себя отдельные лекции, семинары, мастер-классы, которые предусматривают передачу обучающимся учебной информации, необходимой для последующего выполнения работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

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

⁴² Указывается при наличии и необходимости применения программного обеспечения в соответствии с квалификацией выпускника СПО

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

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

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

6.4. Требования к организации воспитания обучающихся

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

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

6.5. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы

6.5.1. Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на иных условиях, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочее), и имеющими стаж работы в данной профессиональной области не менее трех лет.

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

Работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации не реже одного раза в три года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочее), а также в других областях профессиональной деятельности и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия полученных компетенций требованиям к квалификации педагогического работника.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), имеющих опыт деятельности не менее трех лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, в общем

числе педагогических работников, обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей образовательной программы, составляет не менее 25 процентов.

6.6. Требования к финансовым условиям реализации образовательной программы

6.6.1. Расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы⁴³

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

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

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

РАЗДЕЛ 7. ФОРМИРОВАНИЕ ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

7.1. Государственная итоговая аттестация (далее – ГИА) является обязательной для образовательной организации СПО. Она проводится по завершении всего курса обучения по направлению подготовки. В ходе ГИА оценивается степень соответствия сформированных компетенций выпускников требованиям ФГОС СПО.

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

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

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

7.4. Содержание ГИА включает структуру оценочных материалов, комплекс требований и рекомендаций для проведения демонстрационного экзамена профильного уровня.

⁴³ Образовательная организация приводит расчетную величину стоимости услуги в соответствии с рекомендациями федеральных и региональных нормативных документов.

⁴⁴ Формулировка прописывается разработчиком ПОП в соответствии с п. 2.9 ФГОС СПО по соответствующей профессии/специальности.

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

Матрица компетенций выпускника

43.01.09 Повар, кондитер
Код и наименование профессии

2023 г.

Трудовые функции в соответствии с профессиональными стандартами (или иными нормативными документами)		Виды деятельности в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер				
		Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
33.011 Повар						
ОТФ А Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	A/01.3	ПК 1.1. ПК 1.3	ПК 2.1	ПК 3.1		
	A/02.3	ПК 1.2. ПК 1.4	ПК 2.2	ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.4 ПК 3.5 ПК 3.6		
ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	B/01.4	ПК 1.1. ПК 1.3	ПК 2.1	ПК 3.1		
	B/02.4	ПК 1.2. ПК 1.4	ПК 2.3	ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.4 ПК 3.5 ПК 3.6		
33.010 Кондитер						
ОТФ А Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера	A/01.3				ПК 4.1	ПК 5.1
	A/02.3				ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.4 ПК 4.5	ПК 5.2 ПК 5.3 ПК 5.4 ПК 5.5
ОТФ В	B/01.4				ПК 4.2	ПК 5.2

Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента					ПК 4.3 ПК 4.4 ПК 4.5	ПК 5.3 ПК 5.4 ПК 5.5
	В/02.4				ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.4 ПК 4.5	ПК 5.2 ПК 5.3 ПК 5.4 ПК 5.5
33.014 Пекарь						
ОТФ А Изготовление хлебобулочных изделий под руководством пекаря	А/01.3					ПК 5.1
	А/02.3					ПК 5.2 ПК 5.3 ПК 5.4 ПК 5.5

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

Приложение 2. Рабочие программы профессиональных модулей

Приложение 2.1
к ОПОП-П по *профессии*
43.01.09 Повар, кондитер
код и наименование профессии

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Обязательный профессиональный блок

2023г.

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

1.1.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

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

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Владеть навыками	- подготовки, уборки рабочего места; - подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика; - приготовления, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых полуфабрикатов разнообразного ассортимента; - ведения расчетов с потребителями
Уметь	- подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; - распознавать недоброкачественные продукты; - выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента; - владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании, править кухонные ножи; - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ; - проверять качество готовых полуфабрикатов, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов
Знать	- требований охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); - видов, назначения, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правил ухода за ним; - требований к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них; - ассортимента, рецептур, требований к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов, методов обработки сырья, приготовления полуфабрикатов; - способов сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов _____ 294 _____
в том числе в форме практической подготовки _____ 198 _____

Из них на освоение МДК _____ 114 _____
в том числе самостоятельная работа _____ 18 _____
практики, в том числе учебная _____ 72 _____
производственная _____ 72 _____
Промежуточная аттестация _____ 36 _____

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем профессионального модуля, ак. час.						
				Обучение по МДК					Практики	
				Всего	В том числе					
Лабораторных и практических занятий	Курсовых работ (проектов) ¹	Самостоятельная работа ²	Промежуточная аттестация		Учебная	Производственная				
1	2	3	4	5			6		7	8
ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 1.4. ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10	Раздел 1. Организация работы повара по обработке сырья, приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	38	18	38	18		6	X	X	X
ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 1.4. ОК 01	Раздел 2. Обработка сырья и	76	36	76	36		12	10	X	X

¹ Указывается только для специальностей, в случае реализации профессии столбец удаляется.

² Самостоятельная работа в рамках образовательной программы планируется образовательной организацией в соответствии с требованиями ФГОС СПО в пределах объема профессионального модуля в количестве часов, необходимом для выполнения заданий самостоятельной работы обучающихся, предусмотренных тематическим планом и содержанием междисциплинарного курса.

ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10	приготовление полуфабрикатов из него									
	Учебная практика	72	72						72	
	Производственная практика	72	72							72
	Промежуточная аттестация	36	16							
	Всего:	294	214	114	54		18	10	72	72

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)³

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Код ПК, ОК
1	2	3	4
Раздел 1. Организация работы повара по обработке сырья, приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента		38 / 18	
МДК 01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов		38/ 18	
Тема 1.1 Характеристика процессов обработки сырья,	Содержание	2	
	1. Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из него. Последовательность, характеристика этапов.		ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 1.4.

³ По каждому разделу указываются междисциплинарные курсы и соответствующие темы. По каждой теме описывается содержание учебного материала (в дидактических единицах), наименования необходимых лабораторных работ, практических и иных занятий. Тематика самостоятельной работы может приводиться по выбору образовательной организации по разделу или по теме, при условии необходимости выделения части нагрузки для самостоятельного освоения, если такие виды работ не являются обязательными, самостоятельные работы не указываются. Подробно перечисляются виды работ учебной и (или) производственной практики. Если по профессиональному модулю предусмотрены курсовые проекты (работы), приводятся их темы, указывается содержание обязательных учебных занятий и самостоятельной работы обучающихся

приготовления подготовки к реализации полуфабрикатов из них	2.Классификация, характеристика способов кулинарной обработки сырья, приготовления полуфабрикатов из него с учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПин (последовательность и поточность технологических операций, определение «контрольных точек» - контролируемых этапов технологических операций, контроль качества и безопасности сырья, контроль функционирования технологического оборудования, контроль качества обработанного сырья по ГОСТ 30390-2013).		ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10 КК 01 КК 02 КК 03 КК 04
	3.Правила составления заявки на сырье.		
	4.Способы подготовки к реализации полуфабрикатов: порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него. Упаковка на вынос или транспортирования.		
	5.Правила ведения расчетов с потребителем при отпуске полуфабрикатов на вынос.		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2	ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 1.4.
	1. Составление заявки на сырье.	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10 КК 01 КК 02 КК 03 КК 04
Тема 1.2 Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов	Содержание	4	ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 1.4.
	1.Организация работ в овощном цехе (зоне кухни ресторана) по обработке овощей. Организация процесса механической кулинарной обработки, нарезки овощей и грибов. Технологический цикл, последовательность, характеристика этапов. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ.		ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10
	2.Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки и нарезки различных видов овощей и грибов.		КК 01 КК 02 КК 03 КК 04
	3.Организация хранения обработанных овощей и грибов в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде.		
	4.Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования,		

	инвентаря, инструментов, посуды. Правила ухода за ними.		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	6	ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 1.4.
	1.Тренинг по организации рабочего места повара по обработке, нарезке овощей и грибов.	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06
	2.Тренинг по отработке безопасных приемов эксплуатации механического оборудования в процессе обработки, нарезки овощей и грибов (картофелеочистительной машины, овощерезки).	4	ОК 07 ОК 09 ОК 10 КК 01 КК 02 КК 03 КК 04
Тема 1.3 Организация и техническое оснащение работ по обработке рыбы и нерыбного водного сырья, приготовлению полуфабрикатов из них	Содержание	4	ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 1.4. ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10 КК 01 КК 02 КК 03 КК 04
	1.Организация процесса механической кулинарной обработки рыбы, нерыбного водного сырья, приготовления полуфабрикатов из них. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ.		
	2.Виды, назначения, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки рыбы, нерыбного водного сырья в охлажденном замороженном, вакуумированном виде.		
	3.Организация хранения обработанной рыбы, нерыбного водного сырья в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде.		
	4.Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды. Правила ухода за ними.		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4	ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 1.4.
	1.Подбор и размещение оборудования, инвентаря, посуды для процессов обработки и приготовления полуфабрикатов из рыбы.	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06
	2.Тренинг по освоению правил безопасной эксплуатации рыбоочистительной машины, ручной рыбчистки.	2	ОК 07 ОК 09 ОК 10 КК 01 КК 02 КК 03 КК 04
Тема 1.4 Организация и	Содержание	4	ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 1.4.
	1. Организация процесса механической кулинарной обработки мясных продуктов,		

техническое оснащение работ по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них	домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ.		ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10 КК 01 КК 02 КК 03 КК 04
	2.Виды, назначения, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и приготовления полуфабрикатов из них.		
	3.Организация хранения обработанных мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, полуфабрикатов из них в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде.		
	4. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды. Правила ухода за ними.		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	6	ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 1.4.
	1.Организация рабочих мест по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04
	2.Организация рабочих мест по приготовлению полуфабрикатов из котлетной массы.	2	ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09
	3.Отработка практических приемов безопасной эксплуатации электромясорубки, куттера.	2	ОК 10 КК 01 КК 02 КК 03 КК 04
Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 1 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем) 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3.Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4.Составление схем, таблиц, последовательностей действий, проведение сравнительного анализа характеристик различных видов технологического оборудования. 5. Сбор информации, в том числе, с использованием сети Интернет, о систематизации новых видов технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, способах их безопасной эксплуатации, правилах ухода за ними, ее анализ. Подготовка сообщений презентаций. 6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР, в том числе с использованием федеральных цифровых		6	

информационно-образовательных ресурсов.			
7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач по организации рабочих мест.			
8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела			
Раздел модуля 2. Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него.		76/36	
МДК 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов.		76/36	
Тема 2.1 Обработка, нарезка, формовка овощей и грибов	Содержание	2	ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 1.4. ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10 КК 01 КК 02 КК 03 КК 04
	1. Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение традиционных видов овощей, грибов. Органолептическая оценка качества и безопасности овощей и грибов		
	2. Технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки клубнеплодов, корнеплодов, капустных, луковых, плодовых, салатно-шпинатных овощей, зелени, грибов. Формы нарезки, кулинарное назначение. Международные наименования форм нарезки. Подготовка овощей и грибов к фаршированию, способы минимизации отходов при обработке и нарезке. Предохранение от потемнения обработанного картофеля, грибов. Удаление излишней горечи у некоторых видов овощей и грибов. Кулинарное использование, требования к качеству обработанных овощей, плодов и грибов.		
	3. Характеристика способов хранения обработанных и нарезанных овощей и грибов: интенсивное охлаждение, шоковая заморозка, вакуумирование: условия, температурный режим, сроки хранения		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	6	ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 1.4. ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10 КК 01 КК 02 КК 03 КК 04
	1. Обработка и нарезка картофеля и других клубнеплодов. Методы защиты от потемнения обработанного картофеля. Обработка, нарезка корнеплодов.	2	
	2. Обработка, нарезка плодовых, капустных, луковых, салатно-шпинатных овощей и зелени. Подготовка белокочанной капусты к фаршированию и для приготовления голубцов и шницеля капустного, капустных шариков. Подготовка к фаршированию плодовых овощей (перца, кабачков, баклажан,	4	

	помидоров).		
Тема 2.2. Обработка рыбы и нерыбного водного сырья	Содержание	4	ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 1.4. ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10 КК 01 КК 02 КК 03 КК 04
	1. Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы, нерыбного водного сырья. Органолептическая оценка качества и безопасности рыбы, нерыбного водного сырья		
	2. Способы подготовки рыбы и нерыбного водного сырья к обработке: размораживание замороженной, вымачивание соленой рыбы, подготовка нерыбного водного сырья.		
	3. Методы разделки рыбы с костным скелетом (чешуйчатой, бесчешуйчатой, округлой и плоской формы, крупной, средней и мелкой), последовательность приготовления обработанной рыбы в целом и пластованном виде. Способы минимизации отходов. Требования к качеству, безопасности, условия и сроки хранения обработанной рыбы.		
	4. Методы обработки нерыбного водного сырья, способы минимизации отходов. Требования к качеству, безопасности, условия и сроки хранения.		
Тема 2.3 Приготовление полуфабрикатов из рыбы	Содержание	4	ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 1.4. ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10 КК 01 КК 02 КК 03 КК 04
	1. Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья.		
	2. Приготовление полуфабрикатов из рыбы: тушка с головой, тушка без головы, «кругляши», порционный кусок непластованной рыбы (стейк), филе с кожей и реберными костями, филе с кожей без костей, чистое филе, «бабочка», рулетики, мелкие куски рыбы, порционные полуфабрикаты, панированные в различных панировках. Способы и техника маринования, панирования, формования полуфабрикатов из рыбы.		
	3. Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее	12	ПК 1.1 ПК 1.2
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		

	1. Обработка рыбы с костным скелетом. Приготовление порционных полуфабрикатов из рыбы.	4	ПК 1.3 ПК 1.4. ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10 КК 01 КК 02 КК 03 КК 04
	2. Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы.	4	
	3. Обработка нерыбного водного сырья.	4	
Тема 2.4 Обработка, подготовка мяса, мясных продуктов	Содержание	6	ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 1.4. ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10 КК 01 КК 02 КК 03 КК 04
	1. Ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения мяса и мясного сырья.		
	2. Органолептическая оценка качества, безопасности мяса, мясного сырья.		
	3. Последовательность выполнения и характеристика технологических операций механической кулинарной обработки мяса: оттаивание мороженого мяса, обмывание, обсушивание, кулинарный разруб туш говядины, баранины, свинины, телятины, обвалка, зачистка, жиловка. Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработке. Хранение, кулинарное назначение частей туши говядины, баранины, свинины, телятины.		
	4. Механическая кулинарная обработка мясных продуктов. Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработки. Хранение, кулинарное назначение		
Тема 2.5 Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов	Содержание	6	ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 1.4. ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10 КК 01 КК 02 КК 03 КК 04
	1. Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из мяса, мясного сырья. Характеристика методов приготовления полуфабрикатов из мяса.		
	2. Технологический процесс приготовления крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса говядины, баранины, свинины, телятины. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.		
	3. Технологический процесс приготовления мясной рубленой массы с хлебом и		

	без, полуфабрикатов из них. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	6	ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 1.4.
	1. Приготовление крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса.	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10
	2. Приготовление полуфабрикатов из рубленой мясной массы с хлебом и без.	4	КК 01 КК 02 КК 03 КК 04
Тема 2.6 Обработка домашней птицы, дичи, кролика	Содержание	2	ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 1.4.
	1. Основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения домашней птицы, пернатой дичи, кролика. Оценка качества и безопасности.		ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10
	2. Методы обработки домашней птицы и пернатой дичи, кролика. Виды заправки тушек домашней птицы, дичи, кулинарное назначение.		КК 01 КК 02 КК 03 КК 04
Тема 2.7 Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика	Содержание	4	ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 1.4.
	1. Классификация, ассортимент, характеристика, требования к качеству полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика		ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10
	2. Технологический процесс приготовления порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.		КК 01 КК 02 КК 03 КК 04
	3. Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее. Требования к качеству, условия и сроки хранения		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	12	ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 1.4.
	1. Обработка домашней птицы, приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов, полуфабрикатов из филе птицы.	6	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04

	2. Обработка домашней птицы, дичи, заправка тушек. Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее	6	ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10 КК 01 КК 02 КК 03 КК 04
Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 2 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление последовательностей обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. 5. Сбор информации, в том числе с использованием сети Интернет, ее анализ, систематизация о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, новых видах сырья, методах его кулинарной обработки и подготовка сообщений и презентаций. 6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР, в том числе с использованием федеральных цифровых информационно-образовательных ресурсов. 7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. 8. Решение задач по расчету массы брутто, выхода обработанного сырья с учетом сезона, кондиции сырья, способа обработки. 9. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.		12	
Учебная практика Виды работ 1. Оценивать наличие, проверять годность традиционных видов овощей, плодов и грибов, пряностей, приправ органолептическим способом. Оценивать наличие, проверять качество живой, охлажденной и мороженой, а также соленой рыбы, нерыбного водного сырья. Оценивать наличие, проверять качество говяжьих четвертин, телячьих и свиных полутуш, туш баранины перед разделкой, крупнокусковых		72	

полуфабрикатов из мяса, мясных субпродуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед обработкой. 2. Обрабатывать различными способами с учетом рационального использования сырья, материалов, других ресурсов традиционные виды овощей, плодов и грибов (вручную и механическим способом). Владеть приемами минимизации отходов при обработке сырья. 3. Размораживать мороженую потрошенную и непотрошеную рыбу, полуфабрикаты промышленного производства, нерыбное водное сырье. Обрабатывать различными методами рыбу с костным скелетом (чешуйчатую, бесчешуйчатую, округлой и плоской формы). 4. Размораживать, обрабатывать, подготавливать различными способами мясо, мясные продукты, полуфабрикаты, домашнюю птицу, дичь, кролика. 5. Измельчать пряности и приправы вручную и механическим способом. 6. Готовить полуфабрикаты из рыбы с костным скелетом для варки, припускания, жарки (основным способом, на гриле, во фритюре), тушения и запекания: целая тушка с головой, целая без головы; порционные куски обработанной рыбы плоской и округлой формы (стейки, кругляши, порционные куски не пластованной рыбы); порционные куски из различных видов филе; полуфабрикаты «медальон», «бабочка» из пластованной рыбы; полуфабрикаты из рыбной котлетной массы (рулет, котлеты, биточки, фрикадельки и др.). 7. Готовить полуфабрикаты из мяса, мясных продуктов крупнокусковые, порционные, мелкокусковые. 8. Проводить заправку тушек домашней птицы, дичи, подготовку к последующей тепловой обработке. 9. Готовить порционные и мелкокусковые полуфабрикаты из домашней птицы, дичи, кролика. 10. Нарезать вручную и механическим способом различными формами, подготавливать к фаршированию традиционные виды овощей, плодов и грибов. 11. Готовить полуфабрикаты из мясной рубленой массы с хлебом и без. 12. Оценивать качество обработанных овощей, плодов и грибов, рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика органолептическим способом; 13. Охлаждать, замораживать, вакуумировать обработанные овощи, плоды и грибы, полуфабрикаты из рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика. 14. Хранить обработанные овощи, плоды и грибы, предохранять от потемнения обработанные овощи и грибы, удалять излишнюю горечь.		
---	--	--

15. Хранить обработанную рыбу, мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика и полуфабрикаты из них в охлажденном и замороженном виде. 16. Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования. 17. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости.		
Производственная практика Виды работ 1. Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям. 2. Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке перед началом работы. 3. Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты. 4. Обработка овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами. 5. Нарезка, формовка овощей, грибов, приготовление отдельных компонентов и полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами. 6. Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования. 7. Хранение обработанного сырья, полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции. 8. Порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него. Упаковка на вынос или для транспортирования.	72	

9. Ведение расчетов с потребителем при отпуске на вынос.		
Всего	258	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства», «Технического оснащения и организации рабочего места», в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по *профессии*.

Лаборатория «Учебный кулинарный цех», оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.3 образовательной программы по *профессии*.

Мастерская «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента», оснащенная в соответствии с п. 6.1.2.4 образовательной программы по данной *профессии*.

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

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1. Основные печатные издания

1. Семичева Г.П. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента, М.: ИЦ «Академия», 2020

3.2.3. Дополнительные источники

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

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

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

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

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

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

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 1.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу обработки сырья, виду и способу приготовления полуфабрикатов); – рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; – соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; – своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; – рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; – правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; – соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; – соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования); – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – правильная, в соответствии с инструкциями,	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам

	безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию расчета потребности в сырье продуктах; – соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты	
ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика. ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья. ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.	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 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 выкладки готовых полуфабрикатов в функциональные емкости для хранения и транспортирования; – эстетичность, аккуратность упаковки готовых полуфабрикатов для отпуска на вынос	
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; – оптимальность определения этапов решения задачи; – адекватность определения потребности в информации; – эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов; – разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на каждом шагу; – точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; – точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; – адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;	
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное	– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения	

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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

**«ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных
блюдов, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»**

Обязательный профессиональный блок

2023г.

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

«ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

1.1.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 2	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПК 2.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 2.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента
ПК 2.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента
ПК 2.4	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента
ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
ПК 2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации

	горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 2.8	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Владеть навыками	- подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - упаковке, складировании неиспользованных продуктов; оценке качества, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведении расчетов с потребителями;
Уметь	- подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; - оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; - обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; - своевременно оформлять заявку на склад; - осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; 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; - оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции
Знать	- требований охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); - видов, назначения, правил безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правил ухода за ними;

	- ассортимента, рецептур, требований к качеству, условиям и срокам хранения, методам приготовления, вариантам оформления и подачи супов, соусов, горячих 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 супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.
--	--

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов _____ 606 _____
 в том числе в форме практической подготовки _____ 402 _____

Из них на освоение МДК _____ 184 _____
 в том числе самостоятельная работа _____ 18 _____
 практики, в том числе учебная _____ 180 _____
 производственная _____ 216 _____
 Промежуточная аттестация _____ 26 _____

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем профессионального модуля, ак. час.					
				Обучение по МДК				Практики	
				Всего	В том числе			Учебная	Производственная
					Лабораторных и практических занятий	Самостоятельная работа ⁴	Промежуточная аттестация		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 2.6 ПК 2.7 ПК 2.8 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10 ОК 11	Раздел 1. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	36	16	36	16	6	X	X	X
ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 2.6 ПК 2.7 ПК 2.8 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10 ОК 11	Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	148	80	148	80	12	8	X	X

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

	Учебная практика	180	180					180	
	Производственная практика	216	216						216
	Промежуточная аттестация	26							
	<i>Всего:</i>	606	492	184	96	18	8	180	216

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)⁵

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Код ПК, ОК
1	2	3	4
Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		36/16	
МДК. 02.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		36/16	
Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок	Содержание	2	ПК 2.1.-2.8 ОК 1-7, 9,10 КК 01-04
	1.Технологический цикл приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок. Характеристика, последовательность этапов.		
	2. Классификация, характеристика способов нагрева, тепловой кулинарной обработки.		
	3. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		
Тема 1.2. Организация и	Содержание	4	ПК 2.1.-2.8 ОК 1-7, 9,10
	1.Организация и техническое оснащение работ по приготовлению бульонов,		

⁵ По каждому разделу указываются междисциплинарные курсы и соответствующие темы. По каждой теме описывается содержание учебного материала (в дидактических единицах), наименования необходимых лабораторных работ, практических и иных занятий. Тематика самостоятельной работы может приводиться по выбору образовательной организации по разделу или по теме, при условии необходимости выделения части нагрузки для самостоятельного освоения, если такие виды работ не являются обязательными, самостоятельные работы не указываются. Подробно перечисляются виды работ учебной и (или) производственной практики. Если по профессиональному модулю предусмотрены курсовые проекты (работы), приводятся их темы, указывается содержание обязательных учебных занятий и самостоятельной работы обучающихся

техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации бульонов, отваров, супов	отваров, супов. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.		КК 01-04
	2. Организация хранения, отпуска супов с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых бульонов, отваров, супов к отпуску на вынос		
	3. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению бульонов, отваров, супов, процессу хранения и подготовки к реализации.		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	6	ПК 2.1.-2.8 ОК 1-7, 9,10 КК 01-04
	1. Организация рабочего места повара по приготовлению заправочных супов, супов-пюре	2	
	2. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бульонов, различных групп супов.	2	
	3. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе варки бульонов, отваров, супов	2	
Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих соусов	Содержание	4	ПК 2.1.-2.8 ОК 1-7, 9,10 КК 01-04
	1.Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих соусов. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.		
	2. Организация хранения, отпуска горячих соусов с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых соусов к отпуску на вынос		
	3. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих соусов, процессу хранения и подготовки к реализации		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4	ПК 2.1.-2.8

	1. Организация рабочего места повара по приготовлению горячих соусов.	2	ОК 1-7, 9,10 КК 01-04
	2. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления горячих соусов.	2	
Тема 1.4. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	Содержание	4	ПК 2.1.-2.8 ОК 1-7, 9,10 КК 01-04
	1.Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий закусок в отварном (основным способом и на пару), припущенном, жареном, тушеном, запеченном виде.		
	2. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.		
	3. Организация хранения, отпуска горячих блюд, кулинарных изделий закусок с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых горячих блюд, кулинарных изделий закусок к отпуску на вынос.		
	4. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий закусок, процессу хранения и подготовки к реализации.		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	6	ПК 2.1.-2.8 ОК 1-7, 9,10 КК 01-04
	1. Организация рабочего места повара по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в отварном, жареном, запеченном и тушеном виде. Практическое занятие	2	
	2. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в отварном, жареном, запеченном и тушеном виде.	2	
	3. Тренинг по отработке умений безопасной эксплуатации теплового оборудования: пароконвектомата, жарочного шкафа, электрофритюрницы, электрогрилей	2	

Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 1 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. 5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. 6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. 8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.		6	
Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента.		26/12	
МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		26/12	
Тема 2.1. Приготовление, назначение, подготовка к реализации бульонов, отваров	Содержание	4	ПК 2.1., 2.2, 2.3 ОК 1-7, 9,10 КК 01-КК 04
	1.Классификация и ассортимент, пищевая ценность и значение в питании бульонов, отваров.		
	2.Приготовление бульонов и отваров. Правила, режимы варки, нормы закладки продуктов, кулинарное назначение бульонов и отваров.		
	3. Правила охлаждения, замораживания и хранения готовых бульонов, отваров с учетом требований к безопасности готовой продукции. Правила разогревания. Техника порционирования, варианты оформления бульонов, отваров для подачи. Методы сервировки и подачи, температура подачи бульонов, отваров. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка бульонов и отваров для отпуска на вынос		
Тема 2.2.	Содержание	4	ПК 2.1., 2.2,

Приготовление, подготовка к реализации заправочных супов разнообразного ассортимента.	1.Классификация, ассортимент, пищевая ценность и значение в питании заправочных супов.		2.3 ОК 1-7, 9,10 КК 01-КК 04
	2. Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов (специй, приправ, пищевых концентратов, полуфабрикатов высокой степени готовности, выпускаемых пищевой промышленностью) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к супам.		
	3. Правила и режимы варки, последовательность выполнения технологических операций: подготовка гарниров (виды нарезки овощей, подготовка капусты, пассерование, тушение, подготовка круп, макаронных изделий), последовательность закладки продуктов; приготовление овощной, мучной пассеровки; заправка супов, доведение до вкуса.		
	4. Особенности приготовления, последовательность и нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения щей, борщей, рассольников, солянок, супов картофельных, с крупами, бобовыми, макаронными изделиями.		
	5. Правила оформления и отпуска горячих супов: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи заправочных супов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Условия и сроки хранения. Упаковка, подготовка заправочных супов для отпуска на вынос.		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4	ПК 2.1., 2.2, 2.3 ОК 1-7, 9,10 КК 01-КК 04
	Приготовление, оформление и отпуск заправочных супов разнообразного ассортимента	4	
Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации супов-пюре, молочных, сладких,	Содержание	2	ПК 2.1., 2.2, 2.3 ОК 1-7, 9,10 КК 01-КК 04
	1.Супы-пюре: ассортимент, пищевая ценность, значение в питании. Особенности приготовления, нормы закладки продуктов, правила и режимы варки, требования к качеству, условия и сроки хранения.		
	2. Молочные и сладкие, диетические, вегетарианские супы: ассортимент,		

диетических, вегетарианских супов разнообразного ассортимента	особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения.		
	3. Правила оформления и отпуска: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и методов обслуживания. Упаковка, подготовка супов для отпуска на вынос		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4	ПК 2.1., 2.2, 2.3 ОК 1-7, 9,10 КК 01-КК 04
	Приготовление, оформление и отпуск супов-пюре разнообразного ассортимента, сладких, диетических, вегетарианских супов	4	
Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации холодных супов, супов региональной кухни.	Содержание	2	ПК 2.1., 2.2, 2.3 ОК 1-7, 9,10 КК 01-КК 04
	1.Холодные супы: ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения.		
	2. Супы региональной кухни: рецептуры, особенности приготовления, оформления и подачи. Требования к качеству, условия и сроки хранения		
	3. Правила оформления и отпуска: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи холодных супов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка супов для отпуска на вынос		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4	ПК 2.1., 2.2, 2.3 ОК 1-7, 9,10 КК 01-КК 04
	Приготовление, оформление и отпуск холодных супов	4	
Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 2		2	
1.Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).			
2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.			
3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.			

4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. 5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. 6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. 8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела			
Раздел 3. Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента		18/8	
МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		18/8	
Тема 3.1. Классификация, ассортимент, значение в питании горячих соусов	Содержание	2	ПК 2.1., 2.2, 2.4 ОК 1-7, 9,10 КК 01-КК 04
	1. Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании горячих соусов.		
	2. Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение концентратов для соусов и готовых соусов промышленного производства		
Тема 3.2 Приготовление, подготовка к реализации соусов на муке. Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов.	Содержание	2	ПК 2.1., 2.2, 2.4 ОК 1-7, 9,10 КК 01-КК 04
	1. Характеристика, правила выбора, требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к компонентам для соусов и соусным полуфабрикатам. 2. Методы приготовления, органолептические способы определения степени готовности отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов в соответствии с методами приготовления, типом основных продуктов и технологическими требованиями к соусу. Условия хранения и назначение соусных полуфабрикатов, правила охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов и готовых соусов. 3. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса красного основного и его производных.		

	4. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса белого основного и его производных 5. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов грибного, молочного, сметанного и их производных 6. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов на основе концентратов промышленного производства 7. Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов. Приемы оформления тарелки соусами.		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4	ПК 2.1., 2.2, 2.4 ОК 1-7, 9,10 КК 01-КК 04
	1. Расчет количества сырья для приготовления соусов на муке различной консистенции	4	
Тема 3.3. Приготовление, подготовка к реализации яично-масляных соусов, соусов на сливках	Содержание	2	ПК 2.1., 2.2, 2.4 ОК 1-7, 9,10 КК 01-КК 04
	1. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов яично-масляных, соусов на сливках		
	2. Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов		
Тема 3.4 Приготовление, подготовка к реализации сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов	Содержание	2	ПК 2.1., 2.2, 2.4 ОК 1-7, 9,10 КК 01-КК 04
	1. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов.		
	2. Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов.		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4	ПК 2.1., 2.2, 2.4 ОК 1-7, 9,10 КК 01-КК 04
	Приготовление, оформление и отпуск горячих соусов.	4	
Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 3 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).		2	

2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. 5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. 6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. 8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.			
Раздел 4. Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента		28/16	
МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		28/16	
Тема 4.1. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов	Содержание	4	ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.5 ОК 1 - 7, 9,10 КК 01-КК 04
	1.Классификация, ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из овощей и грибов 2. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к основным блюдам из овощей и грибов. Подбор для приготовления блюд из овощей, подготовка к использованию пряностей, приправ. 3. Выбор методов приготовления различных типов овощей для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления овощей: варка основным способом, в молоке и на пару, припускание, жарка основным способом (глубокая и поверхностная), жарка на гриле и плоской поверхности, тушение, запекание, сортирование, приготовление в воке, фарширование, формовка, порционирование, паровая конвекция и СВЧ-варка. Методы приготовления грибов. 4. Приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов: ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подбора соусов. 5.Правила оформления и отпуска горячих блюд и гарниров из овощей и грибов:		

	техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд и гарниров из круп и бобовых, правила охлаждения, замораживания, разогрева. Упаковка, подготовка горячих блюд и гарниров из овощей и грибов для отпуска на вынос, транспортирования		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	8	ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.5 ОК 1 - 7, 9,10 КК 01-КК 04
	1. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из отварных и припущенных, овощей и грибов	4	
	2. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из тушеных и запеченных овощей и грибов.	2	
	3. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из жареных овощей и грибов.	2	
Тема 4.2. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий .	Содержание	6	ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.5 ОК 1 - 7, 9,10 КК 01-КК 04
	1.Ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий. 2. Ассортимент, товароведная характеристика, требования к качеству, условия и сроки хранения, значение в питании круп, бобовых, макаронных изделий. Международные наименования и формы паст, их кулинарное назначение. Органолептическая оценка качества, безопасности круп, бобовых, макаронных изделий. 3. Правила варки каш. Расчет количества круп и жидкости, необходимых для получения каш различной консистенции, расчет выхода каш различной консистенции. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Приготовление изделий из каш: котлет, биточков, клецек, запеканок, пудингов. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Подбор соусов. 4. Правила варки бобовых. Приготовление блюд и гарниров из бобовых. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. 5. Правила варки макаронных изделий. Расчет количества жидкости для варки		

	макаронных изделий откидным и не откидным способом. Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Подбор соусов. 6. Правила оформления и отпуска горячих блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий, правила охлаждения, замораживания, разогрева. Упаковка, подготовка горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий для отпуска на вынос, транспортирования		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	8	
	1. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.	8	
Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 4 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. 5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. 6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. 8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.		2	
Раздел 5. Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента		20/10	

МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		20/10	
Тема 5.1. Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра	Содержание	4	ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.6 ОК 1 - 7, 9,10 КК 01-КК 04
	1.Ассортимент, значение в питании (пищевая, энергетическая ценность) блюд из яиц, творога, сыра. 2. Правила выбора яиц, яичных продуктов, творога, сыра и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Правила взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд из яиц, творога, сыра. Правила расчета требуемого количества яичного порошка, меланжа, творога, сыра при замене продуктов в рецептуре. Подбор, подготовка ароматических веществ. 3. Выбор методов приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд из яиц, творога сыра 4. Приготовление горячих блюд из яиц и яичных продуктов: яиц отварных в скорлупе и без (пашот), яичницы, омлетов для различных типов питания. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. 5. Приготовление горячих блюд из творога: сырников, запеканок, пудингов, вареников для различных типов питания. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения 6. Приготовление горячих блюд из сыра. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. 7. Правила оформления и отпуска горячих блюд из яиц, творога, сыра: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд из яиц, творога, сыра. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования.		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	6	
	1.Расчет количества продуктов для приготовления горячих блюд из яиц, творога с учетом взаимозаменяемости продуктов.	6	ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.6 ОК 1 - 7, 9,10 КК 01-КК 04

	Приготовление, оформление и отпуск блюд из яиц, творога, сыра.		
Тема 5.2. Приготовление, подготовка к реализации блюд из муки	Содержание	4	ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.6 ОК 1 - 7, 9,10 КК 01-КК 04
	1. Ассортимент, значение в питании (пищевая, энергетическая ценность) блюд из муки		
	2. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Подбор, подготовка пряностей и приправ.		
	3. Выбор методов приготовления горячих блюд из муки для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд из муки. Замес дрожжевого и бездрожжевого теста различной консистенции, разделка, формовка изделий из теста		
	4. Приготовление горячих блюд из муки: лапши домашней, пельменей вареников, блинчиков, блинов, оладий, пончиков. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления. Выбор соусов и приправ. Требования к качеству, условия и сроки хранения блюд из муки.		
	5. Правила оформления и отпуска горячих блюд из муки: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд из муки. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4	ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.6 ОК 1 - 7, 9,10 КК 01-КК 04
	Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из муки	4	
Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 5		2	
1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.			

4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. 5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. 6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. 8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела			
Раздел 6. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.		26/16	
МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		26/16	
Тема 6.1. Классификация, ассортимент блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	Содержание	4	ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.5, 2.7 ОК 1 -7, 9,10 КК 01-КК 04
	1.Классификация, ассортимент, значение в питании блюд из рыбы и нерыбного водного сырья.		
	2. Правила выбора рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов (приправ, панировок, маринадов и т.д.) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Международные наименования различных видов рыб и нерыбного водного сырья.		
	3. Принципы формирования ассортимента горячих рыбных блюд в меню организаций питания различного типа		
Тема 6.2. Приготовление и подготовка к реализации блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	Содержание	4	ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.5, 2.7 ОК 1 -7, 9,10 КК 01-КК 04
	1. Выбор методов приготовления горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд: варка основным способом и на пару, припускание, тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, сортирование, запекание (с гарниром, соусом и без) 2. Приготовление блюд из рыбы и нерыбного водного сырья: отварных (основным способом и на пару, припущенных, жареных, тушеных, запеченных). Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме.		

	Особенности приготовления блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для различных форм обслуживания, типов питания. 3. Правила оформления и отпуска горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. 4. Хранение готовых блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд. 5. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	16	ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.5, 2.7 ОК 1 -7, 9,10 КК 01-КК 04
	1. Приготовление, оформление и отпуск блюд из отварной и припущенной, тушеной рыбы	6	
	2. Приготовление, оформление и отпуск блюд из жареной и запеченной рыбы	6	
	3. Приготовление, оформление и отпуск блюд из нерыбного водного сырья	4	
Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 6 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. 5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. 6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. 8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.		2	

Раздел 7. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента		30/18	
МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		30/18	
Тема 7.1. Классификация, ассортимент блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика	Содержание	2	ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.5, 2.8 ОК 1 -7, 9,10
	1.Классификация, ассортимент, значение в питании горячих блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика. 2. Правила выбора мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и дополнительных ингредиентов (приправ, панировок, маринадов и т.д.) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. 3. Принципы формирования ассортимента горячих мясных блюд в меню организаций питания различного типа.		
Тема 7.2. Приготовление и подготовка к реализации блюд из мяса, мясных продуктов.	Содержание	4	ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.5, 2.8 ОК 1 -7, 9,10
	1.Выбор методов приготовления горячих блюд из мяса, мясных продуктов для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд: варка основным способом и на пару, припускание, тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, сортирование, запекание (с гарниром, соусом и без) 2. Приготовление блюд из мяса, мясных продуктов: отварных (основным способом и на пару, припущенных, жареных, тушеных, запеченных). Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из мяса, мясных продуктов для различных форм обслуживания, типов питания 3. Правила оформления и отпуска горячих блюд из мяса, мясных продуктов: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. 4. Хранение готовых блюд из мяса, мясных продуктов. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных		

	компонентов и готовых блюд. 5. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования.		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	10	ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.5, 2.8 ОК 1 -7, 9,10
	1. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в отварном, припущенном и жареном виде.	5	
	2. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в тушеном и запеченном (с соусом и без) виде.	5	
Тема 7.3. Приготовление и подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика	Содержание	4	ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.5, 2.8 ОК 1 -7, 9,10
	1.Выбор методов приготовления горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд: варка основным способом и на пару, припускание, тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, сортирование, запекание (с гарниром, соусом и без) . 2. Приготовление блюд из домашней птицы, дичи, кролика: отварных (основным способом и на пару, припущенных, жареных, тушеных, запеченных). Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из мяса, мясных продуктов для различных форм обслуживания, типов питания 3. Правила оформления и отпуска горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. 4. Хранение готовых блюд из домашней птицы, дичи, кролика. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд. 5. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	8	
	Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из домашней птицы, дичи,	8	ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.5, 2.8 ОК 1 -7, 9,10

	кролика		
Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 6 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. 5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. 6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. 8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела		2	
Учебная практика Виды работ 1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. 3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 4. Выбор, подготовка пряностей, приправ, специй (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 6. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 7. Приготовление, оформление супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов,		180	ПК 2.1 - 2.8

соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 9. Оценка качества готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос. 10. Хранение с учетом температуры подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче. 11. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 12. Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 14. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции. 15. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. 16. Расчет стоимости супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. 17. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). 18. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. 19. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты.		
Производственная практика Виды работ	216	ПК 2.1 - 2.8

1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. 4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. 5. Подготовка к реализации (презентации) готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования, комплектования), сервировки и творческого оформления супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. 6. Организация хранения готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. 7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. 8. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов высокой степени готовности перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции. 9. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). 10. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос		
Всего	580	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства», «Технического оснащения и организации рабочего места», в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по *профессии*.

Лаборатория «Учебный кулинарный цех», оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.3 образовательной программы по *профессии*.

Мастерская «Приготовление горячих блюд и кулинарных изделий», оснащенная в соответствии с п. 6.1.2.4 образовательной программы по данной *профессии*.

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

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1. Основные печатные издания

1. Андонова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления., оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных закусок сложного ассортимента с учетом потребления, видов и форм обслуживания, М.: ИЦ «Академия», 2020

3.2.3. Дополнительные источники

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

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

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

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

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

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

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 2.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки); – рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; – соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; – своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; – рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; – правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; – соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; – соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовой горячей кулинарной продукции требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос,	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам

	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 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента	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	

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента	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	
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; – оптимальность определения этапов решения задачи; – адекватность определения потребности в информации; – эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов; – разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на каждом шагу; – точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; – точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; – адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;	
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельности	

ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	– понимание значимости своей профессии	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	
ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); – правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Обязательный профессиональный блок

2023г.

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

1.1.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 3	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПК 3.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента
ПК 3.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента
ПК 3.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.
ПК 3.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента

ПК 3.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента
---------------	---

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Владеть навыками	подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетической подаче салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - упаковки, складирования неиспользованных продуктов; - порционирования (комплектовании), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции; - ведения расчетов с потребителями.
Уметь	- 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 применения, 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 безопасности готовой продукции
Знать	- требований охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП) - видов, назначения, правил безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правил ухода за ними; - ассортимента, рецептур, требований к качеству, условиям и срокам хранения, методам приготовления, вариантам оформления и подачи 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 холодных блюд, кулинарных изделий, закусок

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов _____ 358 _____
в том числе в форме практической подготовки _____ 256 _____

Из них на освоение МДК _____ 152 _____
в том числе самостоятельная работа _____ 22 _____
практики, в том числе учебная _____ 72 _____
производственная _____ 108 _____
Промежуточная аттестация _____ 26 _____

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем профессионального модуля, ак. час.					
				Обучение по МДК				Практики	
				Всего	В том числе			Учебная	Производственная
					Лабораторных и практических занятий	Самостоятельная работа ⁶	Промежуточная аттестация		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 3.1 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10 ОК 11	Раздел 1. . Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	34	16	34	16	6	X	X	X
ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.4 ПК 3.5 ПК 3.6 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10	Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации и	118	60	118	60	12	10	X	X

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

ОК 11	презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок								
	Учебная практика	72	72					72	
	Производственная практика	108	108						108
	Промежуточная аттестация	26							
	Всего:	358	256	154	76	18	10	72	108

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Код ПК, ОК
1	2	3	4
Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		34/16	
МДК. 03.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		34/16	
Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	Содержание	2	
	1.Основные технологические операции при производстве холодной кулинарной продукции. 2. Оценка качества готовой холодной кулинарной продукции. 3.Санитарные требования к технологии приготовления холодных блюд		
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации	Содержание	4	
	1.Организация работы холодного цеха. Техническое оснащение и организация рабочих мест при приготовлении сложной холодной кулинарной продукции. 2. Характеристика рабочих мест поваров холодного цеха. 3.Организация хранения и подготовки к реализации холодной кулинарной продукции.		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		
	1.Безопасное пользование производственным инвентарём и технологическим	8	
		2	

холодных блюд.	оборудованием для приготовления сложных холодных блюд.		
	2.Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления сложных холодных блюд.	2	
	3.Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления сложных холодных блюд.	4	
Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных кулинарных изделий, закусок	Содержание	6	
	1. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. 2. Организация хранения, отпуска холодных блюд, кулинарных изделий закусок с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых холодных блюд, кулинарных изделий закусок к отпуску на вынос. 3. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий закусок, процессу хранения и подготовки к реализации.		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	8	
	1.Организация рабочего места повара по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок.	2	
	2.Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок в отварном, жареном, запеченном и тушеном виде.	4	
	3.Тренинг по отработке умений безопасной эксплуатации оборудования: маслоделитель, овощерезательная машина, слайсер, куттер.	2	
Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 1		6	
1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций			

преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. 5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. 6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. 8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.			
Раздел 2. Приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.		16/8	
МДК 03.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		16/8	
Тема 2.1. Классификация и ассортимент холодной кулинарной продукции.	Содержание	2	
	1.Классификация холодной кулинарной продукции.		
	2.Новые технологии приготовления холодных блюд и закусок в ресторанной кухне.		
Тема 2.2. Приготовление и хранение холодных соусов, заправок сложного ассортимента	Содержание	4	
	1.Классификация, ассортимент, пищевая ценность холодных соусов и заправок.		
	2. Холодные соусы, заправки и маринады – заправки на растительном масле, соусы на растительном масле.		
	3.Соусы на уксусе (маринады). Масляные смеси. Желе (ланспик).		
	4.Оригинальные соусы и заправки. Промышленные соусы, ароматизаторы, уксусы.		
	5.Авторский подход к технологии приготовления и использования соусов.		
	6.Требования к качеству холодных соусов, условия и сроки хранения		

	В том числе практических занятий и лабораторных работ	8	
	1.Расчёт сырья для приготовления сложных холодных соусов. Составление технологических карт на сложные холодные соусы.	2	
	2.Приготовление, оформление и отпуск сложных холодных соусов.	6	
Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 2		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. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела			
Раздел 3. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента.		22/12	
МДК 03.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		22/12	
Тема 3.1 Приготовление и подготовка к реализации салатов сложного ассортимента.	Содержание	8	
	1.Классификация, ассортимент и пищевая ценность салатов. Способы приготовления салатов. Общие правила подготовки продуктов для салатов. Способы нарезки овощей. Основные правила украшения салатов.		
	2. Салаты из сырых овощей и фруктов. Салаты из варёных овощей. Винегреты.		
	3.Салаты из мяса, сельскохозяйственной птицы, дичи и рыбы.		
	4.Неперемешиваемые салаты. Салаты-коктейли. Тёплые салаты.		
	5.Оформление и способы подачи салатов.		

	В том числе практических занятий и лабораторных работ	12	
	1.Расчёт сырья для приготовления салатов сложного ассортимента.	4	
	2. Составление технологических карт на салаты сложного ассортимента.	2	
	3. Приготовление, оформление и отпуск салатов из сырых, варёных овощей, винегретов, салатов из мяса, сельскохозяйственной птицы, дичи и рыбы.	2	
	4. Приготовление, оформление и отпуск не перемешиваемых салатов, салат-коктейлей, тёплых салатов.	4	
Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 3		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. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.			
Раздел 4. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.		18/10	
МДК 03.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		18/10	
Тема 4.1 Приготовление и подготовка к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента.	Содержание	6	
	1.Канапе и мелкие банкетные закуски. Закуски в корзиночках и валоуанах. Лёгкие закуски (закуски на шпажках).		
	2.Закуски из яиц. Блюда и закуски из овощей и грибов. Закусочные рулеты.		
	3. Приготовление сложных закусок (тартар закусочный, карпаччо, веррины). Закусочные изделия из теста.		

	4.Блюда и закуски из сыра. Блюда и закуски из измельчённых масс.		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	10	
	1. Расчёт сырья для приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента. Составление технологических карт на канапе, холодные закуски сложного ассортимента.	2	
	2. Приготовление, оформление и отпуск канапе и мелких банкетных закусок. Приготовление сложных закусок из яиц, овощей и грибов. Закусочных рулетов.	4	
	3. Приготовление и оформление сложных закусок (тартар закусочный, карпаччо, веррины). Приготовление закусок из сыра, блюд и закусок из измельчённых масс.	2	
Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 4		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. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 6. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.			
Раздел 5. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.		30/14	
МДК 03.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		30/14	
Тема 5.1.Приготовление и подготовка к реализации	Содержание	10	
	1. Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании холодных блюд из рыбы. Рыбная гастрономия порциями. Закуски из сельди.		

холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.	2. Отварные блюда и закуски. Фаршированные блюда и закуски.		
	3. Заливные блюда и закуски. 4. Блюда и закуски из нерыбного водного сырья		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	14	
	1. Расчёт сырья для приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента. Составление технологических на холодные блюда из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.	2	
	2. Приготовление и оформление сложных закусок из сельди, отварных и фаршированных сложных холодных блюд и закусок.	6	
	3. Приготовление и оформление сложных заливных блюд и закусок. Блюда и закусок из нерыбного водного сырья.	6	
Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 5		6	
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. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 6. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.			
Раздел 6. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.		32/16	
МДК 03.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		32/16	
Тема 6.1 Приготовление и подготовка к	Содержание	12	
	1. Ассортимент и пищевая ценность холодных блюд из мяса. Мясо и мясная гастрономия.		

реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента.	2.Отварные блюда и закуски. Запечённые блюда и закуски. 3.Жареные блюда и закуски. Фаршированные блюда и закуски. 4.Заливные блюда и закуски. 5.Ассортимент и пищевая ценность холодных блюд из домашней птицы, дичи. Блюда и закуски из мяса птицы и дичи. Блюда и закуски из мяса кролика. 6. Контроль качества, условия хранения холодных блюд и закусок. 7. Оформление и подача холодных блюд и закусок.		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	16	
	1. Расчёт сырья и полуфабрикатов для приготовления холодных блюд из мяса сложного ассортимента.	2	
	2. Расчёт сырья и полуфабрикатов для приготовления холодных блюд из мяса домашней птицы, дичи сложного ассортимента.	2	
	3. Приготовление, оформление и подача жареных, запечённых и фаршированных холодных блюд, и закусок из мяса.	6	
	4. Приготовление, оформление и подача заливных блюд и закусок из мяса. Блюда и закусок из мяса домашней птицы и дичи.	6	
Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 6		4	
1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. 5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. 6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. 8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.			

Учебная практика Виды работ 1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. 3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 4. Выбор, подготовка пряностей, приправ, специй (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 6. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 7. Приготовление, оформление холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 9. Оценка качества готовых холодных блюд и закусок перед отпуском, упаковкой на вынос. 10. Хранение с учетом температуры подачи холодных блюд и закусок на раздаче. 11. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 12. Расчет стоимости холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. 13. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). 14. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья,	72	
--	----	--

материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. 15. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты.		
Производственная практика Виды работ 1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. 4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. 5. 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. 6. Организация хранения готовых холодных 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, организация хранения. 8. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). 9. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной	108	

терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос		
Всего	332	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства», «Технического оснащения и организации рабочего места», в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по *профессии*.

Лаборатория «Учебный кулинарный цех», оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.3 образовательной программы по *профессии*.

Мастерская «Приготовление и оформление холодных блюд и закусок», оснащенная в соответствии с п. 6.1.2.4 образовательной программы по данной *профессии*.

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

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1. Основные печатные издания

1. Семичева Г.П. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, М.: ИЦ «Академия», 2021

3.2.3. Дополнительные источники

1. СанПиН 2.3.2.1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

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

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

4. СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6.2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа

5. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1> 6. www.fcior.edu.ru

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 3.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.	Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки); – рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; – соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; – своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; – рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; – правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; – соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; – соответствие организации	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам

	хранения продуктов, полуфабрикатов, готовой холодной кулинарной продукции требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, – 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 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента. ПК 3.5.	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодной кулинарной продукции: – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие потерь при приготовлении холодной кулинарной продукции действующим нормам; – оптимальность процесса приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); – профессиональная демонстрация	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной

Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.	навыков работы с ножом; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных 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 холодных 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	и производственной практикам
--	---	-------------------------------------

	готовой горячей кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа: - соответствие температуры подачи виду блюда; - аккуратность порционирования холодных блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов) - соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки; - гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) - гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; - соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре – эстетичность, аккуратность упаковки готовой горячей кулинарной продукции для отпуски на вынос	
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; – оптимальность определения этапов решения задачи; – адекватность определения потребности в информации; – эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов; – разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на каждом шагу; – точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК;

	оценки и рекомендаций по улучшению плана	- заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; – точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; – адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;	
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельности	
ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	– понимание значимости своей профессии	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	
ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном	– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); –	

языках.	адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); – правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	
---------	--	--

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Обязательный профессиональный блок

2023г.

СОДЕРЖАНИЕ

**13. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**14. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**15. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО
МОДУЛЯ**

**16. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента» и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.1.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 4	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
ПК 4.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 4.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
ПК 4.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента
ПК 4.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Владеть навыками	- расчёта массы сырья для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов и напитков; - приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов и напитков, используя различные технологии, оборудование и инвентарь; - приготовления отделочных видов теста для сладких блюд и десертов; - оформления и отделки холодных и горячих сладких блюд и десертов; - контроля качества и безопасности готовой продукции
Уметь	- органолептически оценивать качество продуктов; - использовать различные способы и приёмы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов и напитков; - проводить расчёты по формулам; - выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарём и технологическим оборудованием; - выбирать варианты оформления холодных и горячих сладких блюд, десертов и напитков; - принимать решения по организации процессов приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов и напитков; - выбирать способы сервировки и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов и напитков; - оценивать качество и безопасность готовой продукции; - оформлять документацию;
Знать	- ассортимент холодных и горячих сладких блюд, десертов и напитков; - основные критерии оценки качества готовых сложных холодных и горячих десертов; - виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных и горячих десертов; - методы приготовления сложных холодных и горячих десертов; - технологию приготовления холодных сладких блюд и десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, щербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже; - технологию приготовления горячих сладких блюд и десертов: суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе; - правила охлаждения и замораживания основ для приготовления холодных сладких блюд и десертов; - варианты комбинирования различных способов приготовления холодных и горячих сладких блюд и десертов; - варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих сладких блюд, и десертов; - начинки, соусы и глазури для отдельных холодных и горячих сладких блюд и десертов; - варианты оформления и техника декорирования холодных и горячих сладких блюд и десертов; - актуальные направления в приготовлении холодных и горячих сладких блюд, и десертов; - сервировка и подача холодных и горячих сладких блюд и десертов;

	- температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления холодных и горячих сладких блюд, и десертов; - температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных холодных и горячих сладких блюд и десертов; - требования к безопасности хранения сложных холодных и горячих сладких блюд и десертов; - основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления холодных и горячих сладких блюд, и десертов; - требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления холодных и горячих сладких блюд и десертов.
--	---

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов _____ 408 _____
в том числе в форме практической подготовки _____ 302 _____

Из них на освоение МДК _____ 120 _____
в том числе самостоятельная работа _____ 18 _____

практики, в том числе учебная _____ 108 _____
производственная _____ 144 _____

Промежуточная аттестация _____ 36 _____

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем профессионального модуля, ак. час.					
				Обучение по МДК				Практики	
				Всего	В том числе			Учебная	Производственная
					Лабораторных и практических занятий	Самостоятельная работа ⁷	Промежуточная аттестация		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.4. ПК 4.5 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10 ОК 11	Раздел 1. Организация приготовления и подготовка к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков.	36	16	36	16	6	X	X	X
ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.4. ПК 4.5 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10	Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации	84	34	84	34	12	8	X	X

⁷ Самостоятельная работа в рамках образовательной программы планируется образовательной организацией в соответствии с требованиями ФГОС СПО в пределах объема профессионального модуля в количестве часов, необходимом для выполнения заданий самостоятельной работы обучающихся, предусмотренных тематическим планом и содержанием междисциплинарного курса.

ОК 11	горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков								
	Учебная практика	108	108					108	
	Производственная практика	144	144						144
	Промежуточная аттестация	36							
	Всего:	408	302	120	50	18	8	108	144

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Код ПК, ОК
1	2	3	4
Раздел 1. Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков.		36/16	
МДК 04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков		36/16	
Тема 1.1. Организация приготовления и подготовка к реализации холодных сладких блюд и десертов.	Содержание	7	
	1.История возникновения десертов. Понятие «десерт». Основные этапы организации процесса приготовления холодных сладких блюд и десертов (подготовительный, основанной, завершающий), их организационные особенности и взаимосвязь.		ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.4. ПК 4.5 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10 ОК 11 КК 01 КК 02 КК 03 КК 04
	2.Правила организации рабочего места для приготовления холодных сладких блюд и десертов. Виды технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов и правила их безопасного использования при приготовлении сложных холодных десертов. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним для приготовления сложных холодных десертов. Ассортимент холодных сладких блюд и десертов.		
	3.Требования и основные критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления холодных сладких блюд и десертов. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления холодных сладких блюд и десертов.		
	4.Способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для		

	приготовления холодных сладких блюд и десертов. Требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления холодных сладких блюд и десертов. Правила охлаждения и замораживания основ для приготовления холодных сладких блюд и десертов. Температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления холодных сладких блюд и десертов.		
	5.Итоговое занятие по теме №1.1 Технология приготовления холодных сладких блюд и десертов		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	6	
	1Органолептическая оценка качества свежих плодов. Органолептическая оценка качества переработанных плодов.	2	ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.4. ПК 4.5 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10
	2.Оценка качества желирующих веществ. Разработка новых видов холодных десертов: составление рецептуры, установление технологии изготовления, оформление технологической документации.	2	ОК 11 КК 01 КК 02 КК 03 КК 04
	2.Расчет энергетической ценности фирменных холодных сладких блюд.	2	
Тема 1.2. Технология приготовления холодных сладких блюд и десертов.	Содержание	7	ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.4. ПК 4.5 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10 ОК 11 КК 01 КК 02 КК 03 КК 04
	1.Методы приготовления холодных сладких блюд и десертов. Технология и правила приготовления холодных десертов : фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, щербета, пая,тирамису, чизкейка, бланманже.		
	2.Технология приготовления отделочных видов теста для холодных сладких блюд и десертов. Варианты комбинирования различных способов приготовления холодных десертов. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных сладких блюд и десертов. Начинки, соусы и глазури для отдельных холодных десертов.		
	3.Варианты оформления и техника декорирования сложных холодных десертов.		

	Сервировка и подача сложных холодных десертов. Температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов холодных десертов. Требования к безопасности хранения приготовленных основных холодных десертов		
	4.Основные критерии оценки качества готовых холодных сладких блюд и десертов. Органолептический способ определения степени готовности и качества холодных сладких блюд и десертов. Возможные виды дефектов холодных сладких блюд и десертов и способы их устранения. Актуальные направления в приготовлении холодных десертов.		
	5.Итоговое занятие по теме №1.2. Технология приготовления холодных сладких блюд и десертов		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	10	ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.4. ПК 4.5 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10 ОК 11 КК 01 КК 02 КК 03 КК 04
	1.Правила оформления и подачи холодных сладких блюд и десертов. Современные элементы декора	2	
	2.Подготовка и подача свежих фруктов и ягод . Приготовление фруктовых, ягодных и шоколадных салатов.	2	
	3.Приготовление желе, муссов, самбуков. - Приготовление кремов, суфле, пастилы, зефира яблочного.	2	
	4.Приготовление парфе, щербетов. Приготовление террина, пая. Приготовление тирамису.	2	
	5.Приготовление чизкейка. Приготовление бланманже, панакоты	2	
	Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 1	6	
	1. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций, учебных пособий, справочной и дополнительной литературы, оформление практических и лабораторных работ, подготовка отчетов по лабораторным и практическим работам.		
	2. Составление таблиц, технологических карт.		
	3. Решение технологических задач.		

4. Расчёт пищевой и энергетической ценности десертов.			
5. Оформление мультимедийных презентаций			
Раздел 2 Организация приготовления и подготовка к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков		84/34	
МДК 04.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков		84/34	
Тема 2.1. Процессы приготовления, подготовка к реализации и презентации горячих сладких блюд, десертов, напитков.	Содержание	18	ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.4. ПК 4.5 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10 ОК 11 КК 01 КК 02 КК 03 КК 04
	1.Основные этапы организации процесса приготовления горячих сладких блюд, десертов и напитков. (подготовительный, основной, завершающий), их организационные особенности и взаимосвязь. Правила организации рабочего места для приготовления горячих сладких блюд, десертов и напитков. Виды технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов и правила их безопасного использования при приготовлении горячих сладких блюд, десертов и напитков .		
	2.Ассортимент горячих сладких блюд, десертов и напитков . Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним для приготовления горячих сладких блюд, десертов и напитков . Требования и основные критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления горячих сладких блюд, десертов и напитков.		
	3.Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления горячих сладких блюд, десертов и напитков. Способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления горячих сладких блюд, десертов и напитков.		
	4.Ассортимент горячих напитков. Техника приготовления. Требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления горячих сладких блюд, десертов и напитков . Оформление и техника декорирования сложных десертов. Итоговое занятие по теме №2.1 Технология приготовления горячих сладких блюд, десертов и напитков.		

	В том числе практических занятий и лабораторных работ	14	ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.4. ПК 4.5 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10 ОК 11 КК 01 КК 02 КК 03 КК 04
	1.Последовательность технологических операций при приготовлении горячих сладких блюд и десертов.	2	
	2.Расчёт сырья для изготовления сложных горячих десертов, руководствуясь данными Сборников рецептур и нормативных документов. Определение совместимости и взаимозаменяемости сырья, полуфабрикатов для изготовления сложных десертов Разработка новых видов сложных горячих десертов.	2	
	3.Разработка новых видов сложных горячих десертов: составление рецептуры, установление технологии изготовления, оформление технологической документации .	4	
	4.Расчет энергетической ценности фирменных горячих сладких блюд .	2	
	5.Организация процесса приготовления десертов в десерт-баре Составление схем организации технологических процессов приготовления сложных десертов.	4	
Тема 2.2. Технология приготовления горячих сладких блюд и десертов	Содержание	20	ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.4. ПК 4.5 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10 ОК 11 КК 01 КК 02 КК 03 КК 04
	1.Методы приготовления сложных горячих десертов. Технология и правила приготовления сложных горячих десертов: суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе.		
	2. Технология приготовления отделочных видов теста для сложных горячих десертов. Варианты комбинирования различных способов приготовления горячих десертов. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих десертов.		
	3.Начинки, соусы и глазури для отдельных горячих десертов. Варианты оформления и техника декорирования сложных горячих десертов. Сервировка и подача сложных горячих десертов. Температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов горячих десертов.		
	4.Требования к безопасности хранения приготовленных основных горячих		

	десертов. Основные критерии оценки качества готовых горячих десертов. Органолептический способ определения степени готовности и качества сложных горячих десертов.		
	5.Возможные виды дефектов сложных горячих десертов и способы их устранения. Актуальные направления в приготовлении горячих десертов. Итоговое занятие по теме № 2.2 Технология приготовления сложных горячих десертов. Дифференцированный зачет.		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	20	ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.4. ПК 4.5 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10 ОК 11 КК 01 КК 02 КК 03 КК 04
	1.Приготовление горячих напитков: чай, кофе, какао, компоты, кисели.	2	
	2.Приготовление снежков из шоколада, шоколадно-фруктовых фондю, запеченных фруктов, десертов фламбе. Приготовление суфле.	4	
	3.Приготовление пудингов, запеканок. Приготовление овощных кексов, яблок в тесте.	4	
	4.Приготовление шарлотки яблочной, штруделя с яблоками.	4	
	5. Приготовление национальных сладких блюд, каши гурьевской.	2	
	6.Приготовление мильфея клубничного. Приготовление десерта «Павлова» Приготовление десертов на основе меда. Приготовление фруктов в сиропе. Национальные десерты.	4	
Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 2		12	
1. Организация рабочего места для приготовления сложных горячих десертов; 2. Подбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, необходимых для приготовления сложных горячих десертов. Оценка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов; 3. Выполнение технологического процесса приготовления сложных горячих десертов; 4. Оформление и декорирование сложных горячих десертов; 5. Оценка качества готовых десертов, выявление и устранение возможных дефектов;			
Учебная практика		108	
Виды работ			

1. Организация рабочего места для приготовления холодных и горячих сладких блюд и десертов; 2. Подбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, необходимых для приготовления холодных и горячих сладких блюд и десертов. Оценка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов; 3. Выполнение технологического процесса приготовления холодных и горячих сладких блюд, напитков и десертов; 4. Оформление и декорирование холодных и горячих сладких блюд и десертов; 5. Оценка качества готовых сладких блюд, напитков и десертов, выявление и устранение возможных дефектов.		
Производственная практика Виды работ 1. Организация рабочего места для приготовления холодных и горячих сладких блюд и десертов; 2. Подбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, необходимых для приготовления сложных холодных и горячих десертов. Оценка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов; 3. Выполнение технологического процесса приготовления холодных и горячих сладких блюд и десертов; 4. Оформление и декорирование холодных и горячих сладких блюд и десертов; 5. Оценка качества готовых десертов, выявление и устранение возможных дефектов.	144	
Всего	372	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

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

Лаборатория «Учебный кондитерский цех, оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.3 образовательной программы по *профессии*.

Мастерская «Приготовление и оформление хлебобулочных и мучных кондитерских изделий», оснащенная в соответствии с п. 6.1.2.4 образовательной программы по данной *профессии*.

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

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1. Основные печатные издания

1. 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, М.: ИЦ «Академия»,

2. А.В. Сеницына Е.И. Соколова Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.. М.: «Академия», 2019г.

3.2.3. Дополнительные источники

-<http://supercook.ru>- Кулинария, кухни мира народов мира и множество разных полезных советов;

-<http://x-food.ru>-Тайны кулинарии;

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места 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; – 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; – 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 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 сырье продуктах; – соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты.	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента. ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.	-демонстрация организации процесса приготовления и принятия организационных решений по процессу приготовления; -определение органолептическим способом качество выбранных продуктов (сырья) для приготовления холодных десертов; -осуществление расчета необходимого количества продуктов (сырья) для приготовления холодных десертов; -демонстрация последовательности технологического процесса при приготовлении холодных десертов; -демонстрация различных методов приготовления холодных десертов; -демонстрация сервировки и вариантов оформления готового холодного десерта для подачи; -соответствие готового холодного десерта требованиям качества (внешний вид, запах, вкус, цвет, консистенция) -соблюдение правил и условий хранения готового холодного десерта; -определение органолептическим способом качество выбранных продуктов (сырья) для приготовления горячих десертов; -осуществление расчета необходимого количества продуктов для приготовления горячих десертов; -обоснованный выбор технологического оборудования, инвентаря, инструментов и безопасное его использование; -демонстрация последовательности технологического процесса при приготовлении сложных горячих десертов; -демонстрация сервировки и вариантов оформления готового горячего десерта для подачи; -соответствие готового горячего десерта требованиям качества (внешний вид, запах, вкус, цвет, консистенция); -соблюдение правил и условий	
---	--	--

	хранения готового горячего десерта;	
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; – оптимальность определения этапов решения задачи; – адекватность определения потребности в информации; – эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов; – разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на каждом шагу; – точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; – точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; – адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;	
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельности	
ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе	

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	– понимание значимости своей профессии	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	
ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); – правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	
ОК 11 Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	– уметь решать финансовые задачи; – планировать решение задач профессиональной деятельности; – оптимальность определения этапов решения задачи; – адекватность определения потребности в информации; - эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов; – разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на каждом шагу; – точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
«ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных
кондитерских изделий разнообразного ассортимента»

Обязательный профессиональный блок

2023г.

СОДЕРЖАНИЕ

**17. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**18. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**19. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО
МОДУЛЯ**

**20. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента» и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.1.1. Перечень общих компетенций

<i>Код</i>	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

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

пирожных и тортов разнообразного ассортимента.
--

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Владеть навыками	-подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; –выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; –приготовления, хранения фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов; –подготовки отделочных полуфабрикатов промышленного производства; –приготовления, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных; –порционирования (комплектования), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований безопасности; –порционирования (комплектования), эстетической упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности ведения расчетов с потребителями.
Уметь	- рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, 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 подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; –хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности
Знать	-требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; –виды, назначение, правила безопасности эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; –ассортимент,рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; –методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных; –правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства; –способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продукто в при приготовлении.

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов _____ 514 _____
в том числе в форме практической подготовки _____ 410 _____

Из них на освоение МДК _____ 170 _____
в том числе самостоятельная работа _____ 16 _____
практики, в том числе учебная _____ 144 _____
производственная _____ 180 _____
Промежуточная аттестация _____ 20 _____

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем профессионального модуля, ак. час.					
				Обучение по МДК				Практики	
				Всего	В том числе			Учебная	Производственная
					Лабораторных и практических занятий	Самостоятельная работа ⁸	Промежуточная аттестация		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 5.1 ПК 5.2 ПК 5.3 ПК 5.4. ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10 ОК 11	Раздел 1. Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	42	16	42	16	6		X	X
ПК 5.1 ПК 5.2 ПК 5.3 ПК 5.4. ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07	Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к	128	70	128	70	10	8		X

⁸ Самостоятельная работа в рамках образовательной программы планируется образовательной организацией в соответствии с требованиями ФГОС СПО в пределах объема профессионального модуля в количестве часов, необходимом для выполнения заданий самостоятельной работы обучающихся, предусмотренных тематическим планом и содержанием междисциплинарного курса.

OK 09 OK 10 OK 11	реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделийполуфабри катов								
	Учебная практика	144	144					144	
	Производственная практика	180	180						180
	Промежуточная аттестация	20							
	Всего:	514	410	170	86	16	8	144	180

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)⁹

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Код ПК, ОК
1	2	3	4
Раздел 1. Организация технологического процесса приготовления, оформления и реализации сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.		10/0	
МДК. 05. 01 Организация приготовления подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		10/0	
Тема 1.1. Организация рабочего места в кондитерском цехе	Содержание	2	ПК 5.1-5.4 ОК 01-07, ОК 09, ОК 10 КК 01-КК 04
	1 Нормативные и технологические документы для организации процесса приготовления сложных хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий. Организация рабочих мест на предприятиях, выпускающих сложные хлебобулочные, мучные кондитерские изделия.		
Тема 1.2 Техническое оснащение	Содержание	2	ПК 5.1-5.4 ОК 01-07, ОК 09, ОК 10 КК 01-КК 04
	1 Классификация оборудования. Механическое оборудование. Сортировочно-калибровочное и моечное оборудование. Машины и инвентарь для подготовки кондитерского сырья.		
	2 Машины и инвентарь для приготовления и обработки теста и полуфабрикатов,		

⁹ По каждому разделу указываются междисциплинарные курсы и соответствующие темы. По каждой теме описывается содержание учебного материала (в дидактических единицах), наименования необходимых лабораторных работ, практических и иных занятий. Тематика самостоятельной работы может приводиться по выбору образовательной организации по разделу или по теме, при условии необходимости выделения части нагрузки для самостоятельного освоения, если такие виды работ не являются обязательными, самостоятельные работы не указываются. Подробно перечисляются виды работ учебной и (или) производственной практики. Если по профессиональному модулю предусмотрены курсовые проекты (работы), приводятся их темы, указывается содержание обязательных учебных занятий и самостоятельной работы обучающихся

	их безопасное использование.		
	3 Холодильное оборудование и инвентарь в цехе отделочных полуфабрикатов, их безопасное использование.		
	4 Аппараты и инвентарь для жарки и выпечки кондитерских изделий, их безопасное использование. Вспомогательное (нейтральное) оборудование. Правила техники безопасности.		
Тема 1.3 Санитарно-гигиенические требования к организации технологического процесса приготовления, хранения и реализации готовых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	Содержание	2	ПК 5.1-5.4 ОК 01-07, ОК 09, ОК 10 КК 01-КК 04
	1 Санитарные требования к производственным и вспомогательным помещениям. Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде и таре.		
	2 Санитарные требования к изготовлению и хранению сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.		
	3 Санитарные требования к личной гигиене персонала.		
Тема 1.4 Контроль качества сырья и безопасности сырья и готовой продукции	Содержание	2	ПК 5.1-5.4 ОК 01-07, ОК 09, ОК 10 КК 01-КК 04
	1. Контроль качества сырья и безопасности сырья и готовой продукции		
Тема 1.5 Актуальные направления	Содержание	2	ПК 5.1-5.4 ОК 01-07, ОК 09, ОК 10
	1. Актуальные направления совершенствования организации производства		

совершенствования организации производства сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий	сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий		КК 01-КК 04
Раздел 2. Подбор и подготовка сырья для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Взаимозаменяемость видов сырья		326/16	
МДК. 05. 01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		32/16	
Тема 2.1	Содержание	6	ПК 5.4 ОК 01-ОК 07, ОК 09, ОЛК 10 КК 01-КК 04
Виды сырья, его характеристика, подготовка и хранение для приготовления сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.	1. Характеристика основных и дополнительных продуктов, требования к качеству сырья, полуфабрикатов(мука, крахмал и крахмалопродукты).		
	2. Характеристика основных и дополнительных продуктов, требования к качеству сырья, полуфабрикатов (сахар и сахаросодержащие продукты, пищевая поваренная соль)		
	3. Характеристика основных и дополнительных продуктов, требования к качеству сырья, полуфабрикатов (разрыхлители).		
	4. Характеристика основных и дополнительных продуктов, требования к качеству сырья, полуфабрикатов (молоко и молочные продукты).		
	5. Характеристика основных и дополнительных продуктов, требования к качеству сырья, полуфабрикатов (масла и жиры).		
	6. Характеристика основных и дополнительных продуктов, требования к качеству сырья, полуфабрикатов (яйца и яичные продукты)		
	7. Характеристика основных и дополнительных продуктов, требования к качеству сырья, полуфабрикатов (пищевые ароматизаторы, пряности, пищевые		

	кислоты и красители).		
	8. Характеристика основных и дополнительных продуктов, требования к качеству сырья, полуфабрикатов (желерующие вещества, орехи и масличные семена).		
Тема 2.2 Правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.	Содержание	2	ПК 5.4 ОК 01-ОК 07, ОК 09, ОЛК 10 КК 01-КК 04
	1 Правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.		
Тема 2.3 Правила взаимозаменяемость и сырья. Оценка качества и безопасности сырья при приготовлении сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.	Содержание	2	ПК 5.4 ОК 01-ОК 07, ОК 09, ОЛК 10 КК 01-КК 04
	1. Взаимозаменяемость сырья. Качество и безопасность сырья при приготовлении сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	16	ПК 5.4 ОК 01-ОК 07, ОК 09, ОЛК 10 КК 01-КК 04
	1 Расчет рабочих рецептур.	4	
	2.Составление технико-технологических карт, технологических схем приготовления.	4	
	3.Разработка ассортимента.	4	
	4.Решение задач на взаимозаменяемость видов сырья	4	

Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 2 1. Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). 2. Подготовка презентаций на тему: "Новые виды оборудования для предприятий общественного питания, их безопасное использование" «Взаимозаменяемость сырья. Качество и безопасность сырья при приготовлении сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.», Изучение СанПин.		6	
Раздел 3. Приготовление отделочных полуфабрикатов для сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.		40/26	
МДК. 05. 02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		40/26	ПК 5.1 ОК 01-ОК 07, ОК 09, ОЛК 10 КК 01-КК 04
Тема 3.1. Классификация отделочных полуфабрикатов и технологический процесс их приготовления.	Содержание	6	
	1 Виды отделочных полуфабрикатов. Сиропы - классификация, технология приготовления, использование.		
	2 Помада - применение, рецептуры различных видов помады, технология приготовления помады основной, требования к качеству. Желе - применение, технология приготовления, использование.		
	3 Глазури - применение, технология приготовления различных видов глазури и украшений из них.		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	6	ПК 5.1 ОК 01-ОК 07, ОК 09, ОЛК 10 КК 01-КК 04
	1 Общие понятия о кремах. Классификация, ассортимент кремов. Характеристика основных и дополнительных продуктов, требования к качеству сырья, полуфабрикатов.	2	
	2 Технологический процесс приготовления кремов на сливочном масле, заварных кремов, белковых кремов, кремов из сливок, сыра, сметаны, творога.	4	
Тема 3.2 Организация и проведение	Содержание	6	ПК 5.1 ОК 01-ОК 07, ОК 09, ОЛК 10
	1 Классификация, ассортимент сложных отделочных полуфабрикатов. Муссы - назначение, технология приготовления. Карамель - ассортимент, технология		

приготовления сложных отделочных полуфабрикатов и украшений из них.	приготовления, кандир, нугатин.		КК 01-КК 04
	2 Технологический процесс приготовления сахарных мастик и марципана. Техника и варианты оформления ими. Пралине и посыпки.		
	3 Отделочные полуфабрикаты из продуктов и смесей промышленного производства.		
	4 Оценка качества и хранение готовых отделочных полуфабрикатов		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	20	ПК 5.1 ОК 01-ОК 07, ОК 09, ОЛК 10 КК 01-КК 04
	1 Расчет рабочих рецептур, составление технико-технологических карт, технологических схем приготовления.	2	
	2.Разработка ассортимента. Решение задач на взаимозаменяемость видов сырья	2	
	3. Приготовление кремов и украшений из них. Выбор и безопасное использование инвентаря и технологического оборудования. Определение степени готовности, качества и безопасности органолептическим методом, определение условий и сроков хранения готовых отделочных полуфабрикатов.	4	
	4. Приготовление сиропов, глазури, помады, желе и украшений из них. Выбор и безопасное использование инвентаря и технологического оборудования. Определение степени готовности, качества и безопасности органолептическим методом, определение условий и сроков хранения готовых отделочных полуфабрикатов.	6	
	5. Приготовление сложных отделочных полуфабрикатов и украшений из них – карамель, шоколад, мастика, марципан. Выбор и безопасное использование инвентаря и технологического оборудования. Определения степени готовности, качества и безопасности органолептическим методом, определение условий и сроков хранения готовых отделочных.	6	
Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 3		2	
1.Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем).			

2.Подготовка рефератов, подготовка презентаций : "Новые виды отделочных полуфабрикатов и их безопасное использование"			
Раздел 4. Приготовление, оформление и реализация сложных сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.		40/18	
МДК. 05. 02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		40/18	
Тема 4.1. Ассортимент сложных сдобных хлебобулочных изделий и технологические процессы их приготовления.	Содержание	10	ПК 5.1-5. 2 ОК 01-ОК 07, ОК 09, ОЛК 10 КК 01-КК 04
	1.Ассортимент сложных хлебобулочных изделий, основные определения. Технологические этапы приготовления сложных хлебобулочных изделий.		
	2 Виды теста для приготовления сложных сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.		
	3 Современные технологии приготовления теста и полуфабрикатов из него. Фарши и начинки для приготовления сдобных хлебобулочных изделий.		
	4 Технология приготовления сложных сдобных хлебобулочных изделий.		
	5 Праздничные пироги - ассортимент, технология приготовления(открытые пироги, закрытые пироги, фигурные пироги). Кулебяка, рыбники.		
Тема 4.2. Организация и проведение приготовления праздничного хлеба. Оценка качества сложных сдобных хлебобулочных изделий и правила их хранения.	Содержание	8	ПК 5.1-5. 2 ОК 01-ОК 07, ОК 09, ОЛК 10 КК 01-КК 04
	1.Технология приготовления праздничного хлеба - каравай.		
	2. Технология приготовления праздничного хлеба – калачи, куличи пасхальные.		
	3. Оценка качества сложных сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба и правила их хранения.		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	18	ПК 5.1-5. 2 ОК 01-ОК 07, ОК 09, ОЛК 10 КК 01-КК 04
	1 Расчёт расхода муки и воды для приготовления сложных хлебобулочных изделий.	1	
	2 Проведение исследований качества муки: «Определение качества пшеничной	1	

	муки по основным органолептическим показателям: цвет, вкус, хруст, запах, содержание и качество сырой клейковины, отбор средней пробы, определение влажности и водопоглотительной способности муки"		
	3 Расчет рабочих рецептур, составление технико-технологических карт, технологических схем приготовления. Разработка ассортимента. Расчёт упёка, припёка и выхода готовых сложных сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	2	
	4. Приготовление и оформление сдобных хлебобулочных изделий. Выбор и безопасное использование инвентаря и технологического оборудования. Определение степени готовности, качества и безопасности органолептическим методом, определение условий и сроков хранения готовых изделий.	8	
	5.Приготовление и оформление праздничного хлеба. Выбор и безопасное использование инвентаря и технологического оборудования. Определение степени готовности, качества и безопасности органолептическим методом, определение условий и сроков хранения готовых изделий.	6	
Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 4		4	
1.Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем).			
2.Работа со сборником рецептур. Составление технологических схем приготовления сдобных хлебобулочных изделий, технико-технологических карт.			
3. Подготовка реферата «Производство хлеба».			
4. Составление презентации по теме: «Сдобные хлебобулочные изделия».			
Раздел 5. Приготовление, оформление и реализация сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.		48/26	
МДК. 05. 02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		48/26	
Тема 5.1.	Содержание		ПК 5.1-5. 2 ОК 01-ОК 07,
Ассортимент и	1 Ассортимент сложных мучных кондитерских изделий. Технологический	8	

технологический процесс приготовления выпечных полуфабрикатов.	процесс приготовления выпеченных полуфабрикатов. Классификация бездрожжевого теста и способы его разрыхления. Процессы, происходящие при выпекании полуфабрикатов. полуфабрикатов.		ОК 09, ОЛК 10 КК 01-КК 04
	2 Технологический процесс приготовления бисквитного полуфабриката.		
	3 Технологический процесс приготовления песочного полуфабриката.		
	4 Технологический процесс приготовления воздушного полуфабриката.		
	5 Полуфабрикат из блинчатого теста, вафельный полуфабрикат.		
	6 Технологический процесс приготовления заварного полуфабриката.		
	7 Технологический процесс приготовления слоёного полуфабриката.		
	8 Технологический процесс приготовления миндального, пряничного и крошкового полуфабрикатов.		
	9 Технологический процесс приготовления полуфабриката из сахарного теста, тюлипного теста.		
	10 Выпеченные полуфабрикаты на основе промышленных смесей. Органолептическая оценка качества выпеченных полуфабрикатов.		
Тема 5.2 Технологический процесс приготовления праздничных тортов.	Содержание	6	ПК 5.1-5. 2 ОК 01-ОК 07, ОК 09, ОЛК 10 КК 01-КК 04
	1 Классификация праздничных тортов. Правила монтажа праздничных тортов. Способы и приёмы отделки праздничных тортов.		
	2 Технология приготовления бисквитных тортов.		
	3 Технология приготовления песочных тортов.		
	4 Технология приготовления слоёных тортов.		
	5 Технология приготовления воздушных и муссовых тортов.		
	6 Технология приготовления юбилейных тортов и корпоративных праздничных тортов.		
	7 Оценка качества и хранение сложных мучных кондитерских изделий.		

	В том числе практических занятий и лабораторных работ	18	ПК 5.1-5. 2 ОК 01-ОК 07, ОК 09, ОЛК 10 КК 01-КК 04
	1 Разработка ассортимента тортов. Составление сырьевых ведомостей для приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов. Составление технико-технологических карт, технологических схем приготовления.	2	
	2 Определение показателей качества мучных кондитерских изделий и праздничных тортов: органолептическим методом.	2	
	3.Приготовление и оформление бисквитных тортов, оценивание качества готовых изделий различными способами в соответствии с технико-технологической картой. Выбор и безопасное использование инвентаря и технологического оборудования.	2	
	4. Приготовление и оформление песочных тортов, оценивание качества готовых изделий различными способами в соответствии с технико-технологической картой. Выбор и безопасное использование инвентаря и технологического оборудования.	2	
	5. Приготовление и оформление слоёных тортов, оценивание качества готовых изделий различными способами в соответствии с технико-технологической картой. Выбор и безопасное использование инвентаря и технологического оборудования.	2	
	6. Приготовление и оформление воздушных и муссовых тортов, пряничных изделий. Оценивание качества готовых изделий различными способами в соответствии с технико-технологической картой. Выбор и безопасное использование инвентаря и технологического оборудования.	4	
	7. Приготовление и оформление юбилейных и корпоративных праздничных тортов, оценивание качества готовых изделий различными способами в соответствии с технико-технологической картой. Выбор и безопасное использование инвентаря и технологического оборудования	4	
Тема 5.3 Технологический	Содержание	4	ПК 5.1-5. 2 ОК 01-ОК 07, ОК 09, ОЛК 10
	1 Общие понятия, классификация и ассортимент пирожных.		

процесс приготовления сложных мучных кондитерских изделий	2 Технологический процесс приготовления бисквитных пирожных.		КК 01-КК 04
	3 Технологический процесс приготовления песочных пирожных.		
	4 Технологический процесс приготовления слоёных и заварных пирожных.		
	5 Технологический процесс приготовления воздушных, крошковых пирожных.		
	6 Варианты оформления пирожных различными видами отделочных полуфабрикатов (мастикой, марципаном, карамелью).		
	7 Оценка качества и хранение сложных мелкоштучных кондитерских изделий.		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	8	ПК 5.1-5. 2 ОК 01-ОК 07, ОК 09, ОЛК 10 КК 01-КК 04
	1 Расчет рецептур мучных кондитерских изделий: состав рецептур, расчет рабочих рецептур, расчет простой рецептуры. Разработка ассортимента.	1	
	2 Расчет сложных рецептур: расчет рабочей рецептуры на штучные изделия (без обрезков).	1	
	3 Составление сырьевых ведомостей для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий. Разработка технико-технологических карт на мелкоштучные кондитерские изделия.	1	
	4 Определение показателей качества мелкоштучных кондитерских изделий.	1	
	5.Приготовление и оформление мелкоштучных кондитерских изделий, оценивание качества готовых изделий в соответствии с технико–технологической картой. Выбор и безопасное использование инвентаря и технологического оборудования.	4	
Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 5		4	
1.Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем).Работа со сборником рецептур.			
2. Составление технологических схем приготовления различных полуфабрикатов, технико-технологических карт.			
3.Составление алгоритма приготовления тортов. Составления бракеражных таблиц. Подготовка			

презентация. 4.Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). 5.Работа со сборником рецептов. Составление технологических схем приготовления различных полуфабрикатов, технико-технологических карт. 6.Составление алгоритма приготовления тортов. Составления бракеражных таблиц. 7.Подготовка презентаций.		
Учебная практика Виды работ 1.Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 2.Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. 3.Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 4.Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 5.Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд. 6.Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 7.Приготовление, оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 8.Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. Оценка качества готовых кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос. 9.Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов. 10.Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований	144	

по безопасности готовой продукции. 11.Охлаждение и замораживание готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 12.Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 13.Размораживание хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции. 14.Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования. 15.Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. 16.Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). 17.Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. 18.Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты.		
Производственная практика Виды работ 1.Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 2.Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 3.Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. 4.Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	180	

разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана. 5.Подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования. 6.Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции. 7.Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. 8.Размораживание замороженных готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции. 9.Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). 10.Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.		
Всего	494	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства», «Технического оснащения и организации рабочего места», в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по *профессии*.

Лаборатория «Учебный кондитерский цех», оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.3 образовательной программы по *профессии*.

Мастерская «Приготовление и оформление хлебобулочных и мучных кондитерских изделий», оснащенная в соответствии с п. 6.1.2.4 образовательной программы по данной *профессии*.

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

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1. Основные печатные издания

1.Ермилова С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, М.: ИЦ «Академия», 2020

2.Иванова И.Н. Рисование и лепка, М.: ИЦ «Академия», 2021

3.Новикова Е.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, М.: ООО «КноРус-Медиа», 2022

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 5. 1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.	- демонстрация практических навыков при приготовлении и оформлении основных сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. - разработка ассортимента сложных кондитерских изделий и праздничного хлеба; -умение работать с товаросопроводительными документами; - умение точно и правильно вести приемку сырья по качеству; - использование основных методов проверки качества сырья; - выбор соответствующего технологического оборудования и инвентаря; - расчет массы продукции; - осуществление точного и правильного взвешивания на весах; - организация технологического процесса и приготовление сложных кондитерских изделий и праздничного хлеба; - контроль качества и безопасность подготовленного сырья.	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: -практических заданий на зачете/экзамене по МДК;
ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	- демонстрация практических навыков при приготовлении и оформлении сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов. - разработка ассортимента сложных мучных кондитерских изделий и тортов; -умение работать с товаросопроводительными документами; - умение точно и правильно вести приемку сырья по качеству; - использование основных методов проверки качества сырья; - выбор соответствующего технологического оборудования и	- заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам

	инвентаря; - расчет массы сырья для приготовления кондитерских изделий; -осуществление точного и правильного взвешивания на весах; - организация технологического процесса приготовления сложных соусов; - контроль качества и безопасность подготовленного сырья.	
ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.	-демонстрация практических навыков при приготовлении и оформлении сложных мелкоштучных кондитерских изделий. - разработка ассортимента приготовления сложных блюд; -умение работать с товаросопроводительными документами; - умение точно и правильно вести приемку сырья по качеству; - использование основных методов проверки качества сырья; - выбор соответствующего технологического оборудования и инвентаря; - расчет сырья для приготовления блюд; - осуществление точного и правильного взвешивания на весах; - организация технологического процесса приготовления блюд; - приготовление блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь; - контроль качества и безопасность подготовленного сырья.	
ПК5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.	-демонстрация практических навыков приготовления и использования сложных отделочных полуфабрикатов и их использование в оформлении. -умение работать с товаросопроводительными документами; - умение точно и правильно вести приемку сырья по качеству; - использование основных методов проверки качества сырья;	

	- выбор соответствующего технологического оборудования и инвентаря; - расчет массы продуктов и специй для приготовления сложных кондитерских изделий; -осуществление точного и правильного взвешивания на весах; - организация технологического процесса приготовления сложных кондитерских изделий - контроль качества и безопасность подготовленного сырья.	
ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента	-демонстрация практических навыков приготовления и использования сложных отделочных полуфабрикатов и их использование в оформлении. -умение работать с товаросопроводительными документами; - умение точно и правильно вести приемку сырья по качеству; - использование основных методов проверки качества сырья; - выбор соответствующего технологического оборудования и инвентаря; - расчет массы продуктов и специй для приготовления сложных кондитерских изделий; -осуществление точного и правильного взвешивания на весах; - организация технологического процесса приготовления сложных кондитерских изделий - контроль качества и безопасность подготовленного сырья	
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; – оптимальность определения этапов решения задачи; – адекватность определения потребности в информации; – эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов; – разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной

	на каждом шагу; – точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	практике; - заданий для самостоятельной работы
ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; – точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; – адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;	Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: -практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельности	
ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	– понимание значимости своей профессии	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	
ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); – правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	

Приложение 3. Рабочие программы учебных дисциплин

Приложение 3.1

к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер
код и наименование профессии

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

2023 г.

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОП.01 «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены» является обязательной частью Общепрофессионального цикла по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

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

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ОК, ПК	Дисциплинарные результаты	
	Умения	Знания
ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06	соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам приготовления и подготовки к реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;	основные понятия и термины микробиологии;
ОК 07 ОК 09	определять источники микробиологического загрязнения;	основные группы микроорганизмов,
ОК 10 ПК 1.1	производить санитарную обработку оборудования и инвентаря,	микробиология основных пищевых продуктов
ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 1.4	обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ	правила личной гигиены работников организации питания
ПК 2.1	готовить растворы дезинфицирующих и моющих	классификацию моющих средств, правила их

ПК 2.2	средств;	применения, условия и сроки хранения
ПК 2.3	проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов;	правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации
ПК 2.4		
ПК 2.5		
ПК 2.6	рассчитывать энергетическую ценность блюд	основные пищевые инфекции и пищевые отравления
ПК 2.7	рассчитывать суточный расход энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека	возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции
ПК 2.8,		
ПК 3.1		
ПК 3.2		
ПК 3.3.		методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции
ПК 3.4.	составлять рационы питания для различных категорий потребителей	пищевые вещества и их значение для организма человека;
ПК 3.5		
ПК 3.6		суточную норму потребности человека в питательных веществах
ПК 4.1		
ПК 4.2		основные процессы обмена веществ в организме
ПК 4.3		суточный расход энергии
ПК 4.4		состав, физиологическое значение,
ПК 4.5,		энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания
ПК 5.1		физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения
ПК 5.2		усвояемость пищи, влияющие на нее факторы
ПК 5.3		нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения
ПК 5.4		назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет
ПК 5.5		методик

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	96
в т.ч. в форме практической подготовки	24
в т. ч.:	
теоретическое обучение	58
практические занятия (если предусмотрено)	24
Самостоятельная работа ¹	14
Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	96

Во всех ячейках со звездочкой (*) (в случае её наличия) следует указать объем часов, а в случае отсутствия убрать из списка за исключением самостоятельной работы.

¹ Самостоятельная работа в рамках образовательной программы планируется образовательной организацией в соответствии с требованиями ФГОС СПО в пределах объема учебной дисциплины в количестве часов, необходимом для выполнения заданий самостоятельной работы обучающихся, предусмотренных тематическим планом и содержанием учебной дисциплины.

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины²

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1. Основы микробиологии		16 / 4	
Тема 1.1 Микробиология и физиология микроорганизмов	Содержание	4	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 КК 02 КК 03
	1. Введение. Общее понятие о микробиологии. Понятие о микроорганизмах и их распространение в природе. Классификация микроорганизмов, их величина, форма, строение, размножение, спорообразование	2	
	2. Физиология микробов. Питание и дыхание микробов.	2	
Тема 1.2 Основные пищевые инфекции и пищевые отравления	Содержание	4	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 2 5.1-5.5 КК 02- 03
	1. Инфекция (ее источники, пути передачи и проникновения в организм, инкубационный период, иммунитет, бактерионосительство). Пищевые инфекции, их виды, признаки, характеристики возбудителей, источники инфекции	2	
	2 Пищевые отравления, классификация. Сальмонеллёз. Ботулизм (характеристика возбудителей, меры предупреждения	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	6	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК
	1. Общая физиология микробов, влияние условий внешней среды на	2	

² По каждому разделу указываются темы и содержание учебного материала (в дидактических единицах) наименования необходимых лабораторных работ, практических и иных занятий. Тематика самостоятельной работы может приводиться по выбору образовательной организации по разделу или по теме, при условии необходимости выделения части нагрузки для самостоятельного освоения, если такие виды работ не являются обязательными, самостоятельные работы не указываются.

	микробы		5.1-5.5 КК 02- 03
	2. Важнейшие микробиологические процессы и их хозяйственная роль	1	
	3. Зоонозы, меры предупреждения	1	
	4.Пищевые отравления немикробного происхождения.	1	
	5.Профилактика кишечных инфекций (принципы расследования пищевых отравлений)	1	
	Самостоятельная работа обучающихся Работа с конспектами, учебной и специальной литературой (по параграфам, главам учебных пособий, указанных преподавателем): «Влияние микроорганизмов и факторов внешней среды на свойства пищевых продуктов	4	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 КК 02- 03
Раздел 2. Санитария и гигиена в пищевом производстве		18 / 2	
Тема 2.1 Основы гигиены и санитарии. Санитарные требования	Содержание	8	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 КК 02- 03
	1. Санитарные требования, предъявляемые к устройству предприятий общественного питания (далее -ПОП): выбор места, территории, планировка и отделка помещений, водоснабжение, канализация, отопление, освещение	2	
	2.Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде, таре. Санитарные требования к материалам, идущим на изготовление технологического оборудования	2	
	3.Санитарные требования к инвентарю и инструментам, маркировка, мытье, дезинфекция. Посуда, материалы для ее изготовления, маркировка, мытье, дезинфицирование.	2	
	4.Санитарные требования к кулинарной обработке продуктов и процессу приготовления блюд. Первичная обработка продуктов. Выбор режима процесса обработки и хранения полуфабрикатов	2	

	В том числе практических занятий и лабораторных работ	8	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 КК 02- 03
	Значение личной гигиены. Санитарные требования к телу, ротовой полости, рукам, санитарной одежде.	2	
	Медицинские осмотры	1	
	Гигиена предприятия. Моющие и дезинфицирующие средства.	2	
	Дезинсекция, дератизация. Решение ситуационных задач. (Практическая подготовка)	2	
	Тепловая обработка продуктов. Физиологическое и эпидемиологическое значение. Соблюдение температурных режимов и сроков тепловой обработки продуктов.	1	
	Самостоятельная работа обучающихся Работа с конспектами, учебной и специальной литературой (по параграфам, главам учебных пособий, указанных преподавателем) «Краткие сведения из истории развития науки» «Санитарное обследование столовой» «Сыроедение. Щадящая тепловая обработка»	2	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 КК 02- 03
Раздел 3 Физиология питания		62 / 8	
Тема 3.1 Значение питания в жизни человека	Содержание	4	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 КК 02- 03
	1. Питание, пища, пищевые вещества	4	
Тема 3.2 Белки	Содержание	6	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 КК 02- 03
	1.Функции белка. Строение и аминокислотный состав белков.	2	
	2.Пищевая ценность белков. Переваривание и всасывание аминокислот. Метаболизм аминокислот.	2	

	3.Обновление белка. Потребность в белке	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Работа с конспектами, учебной и специальной литературой (по параграфам, главам учебных пособий, указанных преподавателем). Подготовка реферата на тему: «Переваривание и всасывание аминокислот»	2	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 КК 02- 03
Тема 3.3 Жиры	Содержание	4	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 КК 02- 03
	1.Функции липидов. Строение и классификация жиров пищи. Переваривание и всасывание жиров. Метаболизм липидов. 2	2	
	2.Биологическая роль незаменимых жирных кислот. Роль жиров и холестерина в развитии атеросклероза.	2	
Тема 3.4 Углеводы	Содержание	2	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 КК 02- 03
	1.Строение, классификация и свойства углеводов пищи. Пищевая ценность углеводов.	2	
Тема 3.5 Энергетическая ценность пищи и энергетический обмен	Содержание	2	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 КК 02- 03
	1. Энергетические затраты организма и потребность в энергии. Пища как источник энергии. Баланс энергии. Регуляция массы тела.	2	
Тема 3.6 Витамины в питании и профилактика витаминной недостаточности	Содержание	2	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 КК 02- 03
	1. Общая характеристика физиологической роли витаминов. Потребность в витаминах. Недостаточность витаминов: авитаминозы и гиповитаминозы	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	1. Потери витаминов при кулинарной обработке и хранении пищи. Пути профилактики недостаточности витаминов.	2	

			КК 02- 03
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовка презентаций по теме: «Витамины в питании и профилактика витаминной недостаточности»	2	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 КК 02- 03
Тема 3.7 Микробиология и физиология микроорганизмов	Содержание	2	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 КК 02- 03
	1. Минеральные вещества	2	
Тема 3.8 Физиология пищеварения и обмен веществ	Содержание	4	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 КК 02- 03
	1. Функции пищеварительной системы. Пищеварение во рту. Пищеварение в желудке. Пищеварение в тонком кишечнике. Пищеварение в толстом кишечнике	2	
	2. Всасывание пищевых веществ. Обмен веществ (метаболизм).	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 КК 02- 03
	1. Аппетит и голод. Непереносимость пищи	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Работа с конспектами, учебной и специальной литературой (по параграфам, главам учебных пособий, указанных преподавателем) Подготовка рефератов по теме: «Пищеварение и обмен веществ»	2	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 КК 02- 03
Тема 3.9 Пищевая ценность продуктов питания	Содержание	8	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 КК 02- 03
	1. Молоко и молочные продукты	2	
	2. Мясные продукты и заменители мяса. Морепродукты..	2	
	3. Продукты из зерна. Овощи и фрукты	2	

	4. Жиры, масла, сахар и сладости. Вода	2	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 КК 02- 03
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2	
	1. Обогащение пищевых продуктов. Функциональные продукты.	2	
Тема 3.10 Гигиеническая оценка процессов кулинарной обработки пищи	Содержание	2	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 КК 02- 03
	1. Изменение пищевой ценности продуктов при тепловой обработке. Особенности технологии диетических блюд.	2	
Тема 3.11 Рекомендации по питанию современного человека. Особенности питания в различные периоды жизни человека	Содержание	2	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 КК 02- 03
	1. Правила здорового питания отдельного человека. Правила составления меню.	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4	
	1. Питание детей и подростков. Проблемы питания лиц старшего поколения.	2	
	2. Питание беременных женщин и кормящих матерей.	2	
Тема 3.12 Модные диеты.	Содержание	6	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 КК 02- 03
	1. Причины появления модных диет.	2	
	2. Вегетарианство.	2	
	3. Дифференцированный зачет	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Работа с конспектами, учебной и специальной литературой (по параграфам, главам учебных пособий, указанных преподавателем) Подготовка рефератов по теме: «Модные диеты»	2	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 КК 02- 03

Bcero:

96

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

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

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1. Основные печатные издания

1. Лаушкина Т.А. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены, М.: ИЦ «Академия», 2021

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

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

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

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

6.ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общетребования–Введ. 2016 –01 –01. –М.:Стандартиформ,2014.-III, 12 с.

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

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

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

10.Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 No 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 No 39023).

11.Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколатье».

3.2.2. Основные электронные издания

3.2.3. Дополнительные источники

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

<http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=12>.

Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. No 1036: в ред. от 10 мая 2007 No 276].-
<http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>

3.СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. No 98.
http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/

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

5.СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. No 27
http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/

6.СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. No 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» No 4»]. –Режим доступа:http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/

7.Вестник индустрии питания [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <http://www.pitportal.ru/>

8.Всё о весе [Электронный ресурс]. - Режим доступа: www.vseovesse.ru

9.Грамотей:электронная библиотека [Электронный ресурс]. - Режим доступа: www.gramotey.com

10.Каталог бесплатных статей [Электронный ресурс]. - Режим доступа: www.rusarticles.com

11.Каталог ГОСТов [Электронный ресурс]. - Режим доступа: www.gost.prototypes.ru

12.Либрусек: электронная библиотека [Электронный ресурс]. - Режим доступа: www.lib.rus

13.Медицинский портал [Электронный ресурс]. - Режим доступа: www.meduniver.com

14.Открытый портал по стандартизации [Электронный ресурс]. - Режим доступа: www.standard.ru

15.Центр ресторанного партнёрства для профессионалов HoReCa [Электронный ресурс]. –Режим доступа: [http://www.creative"chef.ru/](http://www.creativechef.ru/)

16.Fictionbook.lib [Электронный ресурс]. - Режим доступа: www.fictionbook.ru

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Методы оценки</i>
Знания: основные понятия и термины микробиологии; основные группы микроорганизмов, микробиологию основных пищевых продуктов; основные пищевые инфекции и пищевые отравления; возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции; методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции; правила личной гигиены работников организации питания; классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации; пищевые вещества и их значение для организма человека; суточную норму потребности человека в питательных веществах; основные процессы обмена веществ в организме;	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии	Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета/ экзамен а по МДК в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования

суточный расход энергии; состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания; физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения; усвояемость пищи, влияющие на нее факторы; нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения; назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет; методики составления рационов питания		
Умения: соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам производства и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (НАССР) при выполнении работ; производить санитарную обработку оборудования и инвентаря, готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств; проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов; рассчитывать энергетическую ценность блюд; составлять рационы питания для различных категорий потребителей	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д.	текущий контроль: -защита отчетов по практическим/лабораторным занятиям; -оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы -экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий Промежуточная аттестация: -экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене

Приложение 3.2
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер
код и наименование профессии

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
«ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров»

2023 г.

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров» является обязательной частью общепрофессионального цикла ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

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

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания:

Код ОК, ПК	Дисциплинарные результаты	
	Умения	Знания
ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;	психология коллектива;
ОК 05 ОК 06 ОК 07	выстраивать траектории профессионального и личностного развития	психология личности;
ОК 09 ОК 10	организовывать работу коллектива и команды;	основы проектной деятельности;
ПК 1.1 ПК 1.2	взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	особенности социального и культурного контекста;
ПК 1.4 ПК 1.4,	описывать значимость своей профессии;	правила оформления документов
ПК 2.1- ПК 2.2 ПК 2.3	презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии;	сущность гражданско-патриотической позиции;
ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 2.6	соблюдать нормы экологической безопасности;	общечеловеческие ценности;
ПК 2.7 ПК 2.8 ПК 3.1- ПК 3.2	определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности);	правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности;
ПК 3.3 ПК 3.3 ПК 3.5 ПК 3.6, ПК 4.1-	применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;
	использовать современное программное обеспечение	основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности

ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.4 ПК 4.5, ПК 5.1 ПК 5.2 ПК 5.3 ПК 5.4 ПК 5.5	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые)	пути обеспечения ресурсосбережения
	понимать тексты на базовые профессиональные темы	современные средства и устройства информатизации;
	участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;	порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности;
	строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;
	кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);	основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика);
	писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.	лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности
		особенности произношения;
		правила чтения текстов профессиональной направленности.
	проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья;	ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров;
	оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП);	виды сопроводительной документации на различные группы продуктов
	оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов	методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов
	осуществлять контроль хранения и расхода продуктов	современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов
		виды складских помещений и требования к ним

		правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков
--	--	--

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	102
в т.ч. в форме практической подготовки	32
в т. ч.:	
теоретическое обучение	54
практические занятия <i>(если предусмотрено)</i>	32
<i>Самостоятельная работа</i> ³	16

Во всех ячейках со звездочкой () (в случае её наличия) следует указать объем часов, а в случае отсутствия убрать из списка за исключением самостоятельной работы.*

³ Самостоятельная работа в рамках образовательной программы планируется образовательной организацией в соответствии с требованиями ФГОС СПО в пределах объема учебной дисциплины в количестве часов, необходимом для выполнения заданий самостоятельной работы обучающихся, предусмотренных тематическим планом и содержанием учебной дисциплины.

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины⁴

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1. Основы товароведения продовольственных товаров		106 / 32	
Тема 1.1 Введение. Общая часть товароведения.	Содержание	6	<i>ОК 1-7,9,10ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 КК 01-04</i>
	1.Предмет и задачи дисциплины. Качество и химический состав продовольственных товаров. Методы определения качества товаров.	2	
	2. Пищевые вещества: вода, минеральные вещества, углеводы, жиры, белки, витамины, ферменты. Состав пищевых веществ, значение в питании.	2	
	3. Энергетическая ценность пищевых продуктов. Маркировка и штриховое кодирование товаров.	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4	<i>ОК 1-7,9,10ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 КК 01-04</i>
	1. Изучение потребительских свойств продовольственных товаров. 2. Определение качества сырья органолептическим методом.	2 2	
	Самостоятельная работа обучающихся Выполнение реферата по теме: « Качество сырья, как залог	2	<i>ОК 1-7,9,10ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5</i>

⁴ По каждому разделу указываются темы и содержание учебного материала (в дидактических единицах) наименования необходимых лабораторных работ, практических и иных занятий. Тематика самостоятельной работы может приводиться по выбору образовательной организации по разделу или по теме, при условии необходимости выделения части нагрузки для самостоятельного освоения, если такие виды работ не являются обязательными, самостоятельные работы не указываются.

	полноценного питания!».		<i>КК 01-04</i>
Тема 1.2 Зерно и продукты его переработки	Содержание	6	<i>ОК 1-7,9,10ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 КК 01-04</i>
	1.Зерно. Классификация Химический состав. Крупы. Классификация. Характеристика, пищевая ценность, требования к качеству.	2	
	2. Мука. Виды и сорта муки, показатели качества. Макароны изделия. Виды макаронных изделий. Показатели качества	2	
	3. Хлебобулочные изделия. Ассортимент хлебобулочных изделий. Показатели качества дефекты и болезни хлеба.	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4	<i>ОК 1-7,9,10ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 КК 01-04</i>
	1.Изучение ассортимента и оценка качества крупы, муки, макаронных и хлебобулочных изделий органолептическим методом.	4	
	Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений. Подготовка слайд-презентации по теме: «Зерно и продукты его переработки»	2	
Тема 1.3 Товароведная характеристика овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	Содержание	6	<i>ОК 1-7,9,10ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 КК 01-04</i>
	1.Пищевая ценность свежих плодов и овощей. Значение в питании, общие требования к качеству свежих овощей, плодов, грибов.	2	
	2.Ассортимент, классификация, товароведная характеристика и реализация.	2	
	3.Кулинарное использование. Условия и сроки хранения свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4	<i>ОК 1-7,9,10ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 КК 01-04</i>
	Определение качества плодоовощных продуктов органолептическим методом. Составление карт качества.	4	
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовка слайд-презентации по теме: «Польза плодоовощных	2	

	продуктов для организма человека»		КК 01-04
Тема 1.4 Товароведная характеристика молочных товаров	Содержание	4	ОК 1-7,9,10ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 КК 01-04
	1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству молока и молочных продуктов. Кулинарное назначение молочных товаров	2	
	2. Условия и сроки хранения молочных товаров	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4	ОК 1-7,9,10ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 КК 01-04
	1.Определение качества основного молочного сырья органолептическим методом. Составление карт качества	4	
	Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений.	2	
Тема 1.5 Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов	Содержание	6	ОК 1-7,9,10ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 КК 01-04
	1.Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству рыбы, рыбных продуктов. Кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов.	2	
	2.Условия и сроки хранения рыбы и рыбных продуктов.	2	
	3.Кулинарное использование рыбного сырья.	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4	ОК 1-7,9,10ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 КК 01-04
	1.Оценка качества рыбы по органолептическим показателям. Оценка качества рыбных консервов по органолептическим показателям тары, содержимого и герметичности.	2	
	2.Расшифровка маркировки, указанной на упаковке	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы;	2	ОК 1-7,9,10ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5

	изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений		<i>КК 01-04</i>
Тема 1.6 Товароведная характеристика мяса и мясных продуктов	Содержание	8	<i>ОК 1-7,9,10ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 КК 01-04</i>
	1.Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение мяса и мясных продуктов.	2	
	2.Классификация мяса по техническому состоянию. Субпродукты. Требования к качеству.	2	
	3.Мясо домашней птицы и пернатой дичи, характеристика, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	
	4.Продукты переработки мяса. Кулинарное использование мяса и мясопродуктов	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4	<i>ОК 1-7,9,10ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 КК 01-04</i>
	1.Определение качества основного мясного сырья органолептическим методом. Составление карт качества.	2	
	2.Органолептическая оценка качества мяса.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений.	2	<i>ОК 1-7,9,10ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 КК 01-04</i>
Тема 1.7 Товароведная характеристика яичных продуктов,	Содержание	10	<i>ОК 1-7,9,10ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 КК 01-04</i>
	1.Яйца, ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение.	2	
	2.Яичные продукты: классификация, пищевая ценность, требования к качеству, сроки хранения	2	
	3.Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие	2	

пищевых жиров, пищевых концентратов	требования к качеству пищевых жиров, кулинарное назначение сроки хранения пищевых жиров.		
	4.Использование пищевых жиров в кулинарии и производстве мучных кондитерских изделий, условия, сроки хранения пищевых жиров.	2	
	5.Пищевые концентраты. Классификация и ассортимент, качество и хранение концентратов.	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4	<i>ОК 1-7,9,10ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 КК 01-04</i>
	1.Определение качества яиц и пищевых жиров органолептическим методом.	4	<i>ОК 1-7,9,10ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 КК 01-04</i>
	Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений	2	<i>ОК 1-7,9,10ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 КК 01-04</i>
Тема 1.8 Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров	Содержание	8	<i>ОК 1-7,9,10ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 КК 01-04</i>
	1.Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству вкусовых товаров.	2	
	2.Чай, кофе натуральный, пряности, пищевые кислоты.	2	
	3.Кулинарное использование вкусовых продуктов.	2	
	4.Кондитерские товары. Ассортимент, характеристика, сроки хранения.	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4	<i>ОК 1-7,9,10ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 КК 01-04</i>
	1.Определение качества основных вкусовых продуктов органолептическим методом	4	<i>ОК 1-7,9,10ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 КК 01-04</i>
	Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по	2	<i>ОК 1-7,9,10ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 КК 01-04</i>

	образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений		
Всего:		<i>102</i>	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Товароведения продовольственных товаров», оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по профессии: доской учебной, рабочим столом преподавателя столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1. Основные печатные издания

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

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

3. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной за-щиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

4. Матюхина В.П. Товароведение пищевых продуктов, М.: ИЦ «Академия», 2019

3.2.2. Основные электронные издания

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одоб. Сове-том Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ]. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного пита-ния [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].- <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>

3. <http://www.foodprom.ru/journalswww> - издательство - пищевая промышленность
4. <http://zaita.ru/kachestvo/tovarovedenie-i-ekspertiza-kachestva-potrebitelskix-tovarov.html> - товароведение и экспертиза качества продовольственных товаров
5. СанПиН 2.3.2.1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98. http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
6. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27 http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
7. СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6.2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа: http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/

3.2.3. Дополнительные источники (при необходимости)

- 1.Земедлина Е.А. Товароведение и экспертиза товаров: учеб.пособие для сред. спец. учеб.заведений / Е.А. Замедлина. –М.: РИОР, 215. –156 с.
- 2.Карташова Л.В. Товароведение продовольственных товаров растительного проис-хождения: учебник для сред.проф. образования / Л.В. Карташова, М.А. Николаева, Е.Н. Печникова. –М.: Деловая литература, 2014. – 816 с.
- 3.Качурина Т.А., Лаушкина Т.А. «Товароведение пищевых продуктов.»: рабочая тет-радь-М.: Академия, 2014.Криштафович В.И. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров: лабораторный практикум: учебник для высш. учеб.заведений / В.И. Криштафович. –М.: Дашков и К°, 2012. –592 с
- 592 с Николаева М.А. Теоретические основы товароведения: учебник для высш. учеб.заведений / М.А. Николаева. –М.: Норма, 2013. –448 с.
- 5.Пищевая промышленность [журнал ООО «Издательство «Пищевая промышлен-ность»].
- 6.Родина Т.Г. Сенсорный анализ продовольственных товаров: учебник для высш. учеб.заведений / Т.Г. Родина. –2-е изд., испр. –М.: Академия, 2013. – 208 с.
- 7.Товаровед продовольственных товаров[Гильдия издателей периодической печати].
- 8.Химический состав российских пищевых продуктов: справочник / Под ред. И.М. Скурихина, В.А.Тутельяна. –М.: ДеЛипринт, 2012. –236 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

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

2023г.

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места» является обязательной частью общепрофессионального цикла ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

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

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания:

Код ОК, ПК	Дисциплинарные результаты	
	Умения	Знания
ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10 ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.4 ПК 1.4, ПК 2.1- ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 2.6 ПК 2.7 ПК 2.8 ПК 3.1- ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.3 ПК 3.5 ПК 3.6, ПК 4.1- ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.4 ПК 4.5,	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы Составить план действия Определять необходимые ресурсы Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовать составленный план	-классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования; -принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации; -правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; -способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции; правила электробезопасности, пожарной безопасности; правила охраны труда в организациях питания
	Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	-Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности

ПК 5.1 ПК 5.2 ПК 5.3 ПК 5.4 ПК 5.5		-Приемы структурирования информации -Формат оформления результатов поиска информации
	-Определять задачи 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	-Содержание актуальной нормативно-правовой документации -Современная научная и профессиональная терминология -Возможные траектории профессионального развития и самообразования
	-Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности -Выстраивать траектории профессионального и личностного развития	-Психология коллектива -Психология личности -Основы проектной деятельности
	-Организовывать работу коллектива и команды -Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	-Особенности социального и культурного контекста -Правила оформления документов.
	-Излагать свои мысли на государственном языке -Оформлять документы	-Сущность гражданско-патриотической позиции -Общечеловеческие ценности -Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
	-Описывать значимость своей профессии -Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности)	-Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности -Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности -Пути обеспечения ресурсосбережения
	-Соблюдать нормы экологической безопасности -Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)	-Современные средства и устройства информатизации -Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональ-ной деятельности
	-Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач -Использовать современное программное обеспечение	-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 напр
	-Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), -понимать тексты на базовые профессиональные темы -участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы -строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности -кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые) -писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	-классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования; -принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации; -правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; -способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции; правила электробезопасности, пожарной безопасности; правила охраны труда в организациях питания
	-организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;	-классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;
	определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты;	принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;
	подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации	правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;

		способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции; правила электробезопасности, пожарной безопасности; правила охраны труда в организациях питания
--	--	---

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	106
в т.ч. в форме практической подготовки	40
в т. ч.:	
теоретическое обучение	46
практические занятия (если предусмотрено)	40
Самостоятельная работа ⁵	20

Во всех ячейках со звездочкой (*) (в случае её наличия) следует указать объем часов, а в случае отсутствия убрать из списка за исключением самостоятельной работы.

⁵ Самостоятельная работа в рамках образовательной программы планируется образовательной организацией в соответствии с требованиями ФГОС СПО в пределах объема учебной дисциплины в количестве часов, необходимом для выполнения заданий самостоятельной работы обучающихся, предусмотренных тематическим планом и содержанием учебной дисциплины.

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины⁶

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1. Организация кулинарного и кондитерского производства в организациях питания		38 / 8	
Тема 1.1 Классификация и характеристика основных типов организаций питания	Содержание	6	ОК 1-7, 9, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 КК 01-04
	1. Основные типы предприятий общественного питания	2	
	2. Особенности производственно-торговой деятельности предприятий общественного питания	2	
	3. Характеристика услуг предприятий общественного питания	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений	4	ОК 1-7, 9, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 КК 01-04
Тема 1.2 Принципы	Содержание	16	ОК 1-7, 9, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8
	1. Характеристика, назначение и особенности деятельности заготовочных, доготовочных организаций питания и организаций с полным циклом	2	

⁶ По каждому разделу указываются темы и содержание учебного материала (в дидактических единицах) наименования необходимых лабораторных работ, практических и иных занятий. Тематика самостоятельной работы может приводиться по выбору образовательной организации по разделу или по теме, при условии необходимости выделения части нагрузки для самостоятельного освоения, если такие виды работ не являются обязательными, самостоятельные работы не указываются.

организации кулинарного и кондитерского производства	производства. Характеристика структуры производства организации питания. Общие требования к организации рабочих мест повара		ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 КК 01-04
	2. Организация работы складских помещений в соответствии с типом организации питания. Нормируемые и ненормируемые потери. Правила приёмки, хранения и отпуска сырья, пищевых продуктов	2	
	3. Организация работы овощного цеха. Организация работы мясного цеха.	2	
	4. Организация работы рыбного цеха. Характеристика организации рабочих мест повара.	2	
	5. Организация зон кухни, предназначенных для приготовления горячей и холодной кулинарной продукции. Характеристика организации рабочих мест повара. Особенности организации рабочих мест в суповом и соусном отделениях	2	
	6. Особенности организации рабочих мест повара в кулинарном цехе	2	
	7. Организация работы кондитерского цеха. Организация рабочих мест по производству кондитерской продукции	2	
	8. Организация реализации готовой кулинарной продукции. Общие требования к хранению и отпуску готовой кулинарной продукции. Организация рабочих мест повара по отпуску готовой кулинарной продукции для различных форм обслуживания	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	8	ОК 1-7, 9, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 КК 01-04
	1. Организация рабочих мест повара по отпуску готовой кулинарной продукции для различных форм обслуживания	2	
	2. Организация рабочих мест повара по обработке сырья: овощей, рыбы, мяса, птицы (по индивидуальным заданиям).	2	
	3. Организация рабочих мест повара по приготовлению холодной кулинарной продукции (по индивидуальным заданиям)	2	
	4. Организация рабочих мест повара по приготовлению горячей кулинарной	2	

	продукции (по индивидуальным заданиям)		
	Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений	4	ОК 1-7, 9, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 КК 01-04
Раздел 2. Устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства		68 / 32	
Тема 2.1 Механическое оборудование	Содержание	12	ОК 1-7, 9, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 КК 01-04
	1.Классификация механического оборудования. Основные части и детали машин. Автоматика безопасности.	2	
	2.Универсальные приводы. Назначение, принципы, устройства, комплекты сменных механизмов и правила их крепления. Правила безопасной эксплуатации.	2	
	3. Оборудование для обработки овощей, зелени, грибов, плодов. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	2	
	4. Оборудование для обработки мяса и рыбы. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	2	
	5.Оборудование для нарезки хлеба и гастрономических товаров	2	
	6. Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки. Правила безопасной эксплуатации.	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	8	ОК 1-7, 9, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	1.Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде. Назначение, правила безопасной эксплуатации	2	
	2. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки	2	

	овощей и картофеля.		КК 01-04
	3. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки мяса и рыбы	2	
	4. Машины для кондитерского цеха	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений	4	ОК 1-7, 9, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 КК 01-04
Тема 2.2 Тепловое оборудование	Содержание	8	ОК 1-7, 9, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 КК 01-04
	1. Классификация теплового оборудования по технологическому назначению, источнику тепла и способам его передачи.	2	
	2. Характеристика основных способов нагрева. Автоматика безопасности. Правила безопасной эксплуатации	2	
	3. Варочное оборудование. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	2	
	4. Пароварочные шкафы и мелкие варочные аппараты. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	16	ОК 1-7, 9, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 КК 01-04
	1.Жарочное оборудование.	2	
	2.Характеристика основных способов жарки и выпечки. Классификация и устройство. Правила безопасной эксплуатации.	2	
	3.Варочно-жарочное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	2	
	4.Универсальное и водогрейное оборудование. Назначение и устройство.	2	

	Правила безопасной эксплуатации.		
	5.Оборудование для раздачи пищи. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	2	
	6.Изучение правил безопасной эксплуатации теплового оборудования	2	
	7.Изучение правил безопасной эксплуатации многофункционального теплового оборудования	4	
	Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений	4	ОК 1-7, 9, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 КК 01-04
Тема 2.3 Холодильное оборудование	Содержание	4	ОК 1-7, 9, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 КК 01-04
	1.Классификация и характеристика холодильного оборудования, Способы охлаждения (естественное и искусственное, безмашинное и машинное). Правила безопасной эксплуатации	2	
	2. Дифференцированный зачет	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	8	ОК 1-7, 9, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 КК 01-04
	1.Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены	2	
	2. Изучение правил безопасной эксплуатации холодильного оборудования	2	
	3. Правила безопасной эксплуатации	2	
	4.Карточка учета материалов форма № М	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение	4	ОК 1-7, 9, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8

	нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений		ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 КК 01-04
Всего:		<i>106</i>	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Технического оснащения и организации рабочего места», оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по профессии, оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1. Основные печатные издания

1. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение организаций питания, М.: ИЦ «Академия», 2018
2. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с. 2.
3. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с. 3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.
4. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
5. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

6. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье»

3.2.2. Основные электронные издания

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ]. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].- <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
3. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа: http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/
4. <http://www.horeca.ru/> Главный портал индустрии гостеприимства и питания
5. <http://www.food-service.ru/catalog> Каталог пищевого оборудования
6. www.restoracia.ru

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Методы оценки</i>
Знание: - классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования; -принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации; - правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; - способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции; -правила электробезопасности, пожарной безопасности; -правила охраны труда в организациях питания.	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии	Текущий контроль при проведении: - письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования.
Умение: -организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности; -определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое	-Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие	Текущий контроль: - защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в

оборудование, инвентарь, инструменты; -подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, -правильно ориентироваться в экстренной ситуации	требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д.	процессе практических/лабораторных занятий Промежуточная аттестация: - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене
--	---	--

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

2023г.

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

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

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09, ОК 10

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания:

Код ОК, ПК	Дисциплинарные результаты	
	Умения	Знания
ОК 01 ОК 02 ОК 03	ориентироваться в общих вопросах экономики производства пищевой продукции;	принципы рыночной экономики;
ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07	применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях	организационно-правовые формы организаций
ОК 09 ОК 10	защищать свои трудовые права в рамках действующего законодательства	основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения
		механизмы формирования заработной платы
		формы оплаты труда

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	64
в т.ч. в форме практической подготовки	12
в т. ч.:	
теоретическое обучение	36
практические занятия	12
<i>Самостоятельная работа</i>	16

Во всех ячейках со звездочкой () (в случае её наличия) следует указать объем часов, а в случае отсутствия убрать из списка за исключением самостоятельной работы.*

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины⁷

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1. Экономические основы производственной деятельности		40/ 12	
Тема 1.1. Характеристика отрасли и предприятия	Содержание	4	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10
	1. Понятие экономики и права. Предприятие в условиях рыночной экономики. Основные принципы рыночной системы хозяйствования. Понятие отрасли и предприятия общественного питания. Развитие и задачи предприятий общественного питания в условиях рыночных отношений.	2	
	2. Основные понятия рыночной экономики. Классификация предприятий общественного питания. Типы, классы предприятий. Организационно-правовые формы предприятий общественного питания.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Развитие и задачи предприятий общественного питания в условиях рыночных отношений. Малые предприятия, индивидуальное предпринимательство в общественном питании.	4	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06

⁷ По каждому разделу указываются темы и содержание учебного материала (в дидактических единицах) наименования необходимых лабораторных работ, практических и иных занятий. Тематика самостоятельной работы может приводиться по выбору образовательной организации по разделу или по теме, при условии необходимости выделения части нагрузки для самостоятельного освоения, если такие виды работ не являются обязательными, самостоятельные работы не указываются.

			ОК 07 ОК 09 ОК 10
Тема 1.2 Основные фонды и оборотные средства предприятий общественного питания. Трудовые ресурсы	Содержание	8	ОК 01
	1.Сущность и назначение основных фондов предприятий общественного питания, их структура.	4	ОК 02
	2.Кадры предприятия.	4	ОК 03
			ОК 04
			ОК 05
			ОК 06
			ОК 07
			ОК 09
			ОК 10
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	10	ОК 01
	1.Эффективность использования оборотных средств предприятия	4	ОК 02
	2.Определить обеспеченность предприятий общественного питания основными средствами.	4	ОК 03
			ОК 04
			ОК 05
			ОК 06
	3. Производительность труда	2	ОК 07
			ОК 09
			ОК 10
	Самостоятельная работа обучающихся		ОК 01
	Профессионально-квалификационная структура кадров. Методы измерения и оценки производительности труда.	2	ОК 02
			ОК 03
			ОК 04
			ОК 05
			ОК 06
			ОК 07
			ОК 09
			ОК 10
Тема 1.3 Механизм формирования и	Содержание	2	ОК 01
	1.Политика государства в области оплаты труда. Механизм формирования оплаты труда по трудовому законодательству. Понятие оплаты труда, сущность и функции заработной платы. Принципы формирования,	1	ОК 02
			ОК 03
			ОК 04

формы оплаты труда	регулирование заработной платы.		ОК 05
	2. Гарантии и компенсации при оплате труда. Удержания из заработной платы, их виды.	1	ОК 06
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2	ОК 07
	1. Расчет заработной платы при различных формах оплаты труда.	2	ОК 09
			ОК 10
	Самостоятельная работа обучающихся		ОК 01
	1. Фонд оплаты труда и его состав	2	ОК 02
			ОК 03
			ОК 04
			ОК 05
Тема 1.4. Показатели деятельности предприятий общественного питания	Содержание	4	ОК 06
	1. Экономическая деятельность предприятий общественного питания разных форм собственности. Показатели деятельности, их экономическая характеристика. Продукция и товарооборот предприятий общественного питания.	2	ОК 07
	2. Издержки производства и обращения в общественном питании. Классификация и структура издержек общественного питания. Себестоимость кулинарной продукции. Ценообразование в общественном питании. Продукция и товарооборот предприятий общественного питания. Виды продукция и товарооборот предприятий общественного питания.	2	ОК 09
			ОК 10

	Производственно-хозяйственная деятельность предприятия		
	Самостоятельная работа обучающихся Продукция и товарооборот предприятий общественного питания.	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10
Раздел 2. Правовые основы производственной деятельности		24 / 0	
Тема 2.1 Правовое регулирование трудовых отношений. Правовые вопросы оплаты труда.	Содержание	8	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10
	1. Понятие и субъекты трудовых правоотношений. Трудовое законодательство: понятие, источники. Трудовой кодекс, подзаконные нормативные акты о труде. Локальные нормативные акты, принимаемые трудовыми коллективами, администрацией и выборным профсоюзным органом. «Организационно-правовая и экономическая характеристика предприятия общественного питания	4	
	2. Основные государственные гарантии по оплате труда. Установление заработной платы. Порядок, место и сроки выплаты заработной платы. Стимулирующие выплаты. Ответственность работодателя за нарушение сроков выплаты заработной платы. Оплата труда при отклонениях от нормальных условий работы: за работу в ночное время, в дни отдыха и в праздничные дни, при временном переводе работника на другую работу. Заработная плата.	4	
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовка реферата «Организационно-правовая и экономическая характеристика предприятия общественного питания»	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07

			ОК 09 ОК 10
Тема 2.2 Трудовой договор	Содержание	<i>10</i>	ОК 01
	1. Правовое регулирование трудовых отношений	<i>4</i>	ОК 02
	2. Трудовой договор. Порядок оформления увольнения. Выходное пособие	<i>4</i>	ОК 03
	3. Ответственность администрации за задержку трудовой книжки	<i>21</i>	ОК 04
			ОК 05
	Самостоятельная работа обучающихся		ОК 06
	Порядок оформления увольнения. Выходное пособие. Ответственность администрации за задержку трудовой книжки		ОК 07
		<i>4</i>	ОК 09
			ОК 10
Всего:		<i>64</i>	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

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

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству студентов;
- рабочее место преподавателя;
- аудиторная доска с набором приспособлений для крепления плакатов, таблиц;
- штатив для плакатов, таблиц;
- комплект учебно
- наглядных материалов по программе дисциплины;
- комплект заданий для текущего и итогового контроля результатов освоения дисциплины.

Технические средства обучения:

- компьютер;
- мультимедийный проектор;
- экран;
- телевизор;
- видеоплеер;
- видеофрагменты на DVD-носителях.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1. Основные печатные издания

1. Жабина С.Б. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании, М.: ИЦ «Академия», 2020

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Методы оценки</i>
В результате освоения дисциплины студент должен уметь: • ориентироваться в общих вопросах экономики производства пищевой продукции; • применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях; • защищать свои трудовые права в рамках действующего законодательства	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии	Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) Промежуточная аттестация в форме экзамена в виде: -письменных/устных ответов, -тестирования.
В результате освоения дисциплины студент должен знать: • принципы рыночной экономики; • организационно-правовые формы организаций; • основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения; • механизмы формирования заработной платы; • формы оплаты труда.	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д.	Текущий контроль: - защита отчетов по практическим/лабораторным занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий Промежуточная аттестация: экспертная оценка выполнения практических заданий на экзамене

Приложение 3.5
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер
код и наименование профессии

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.05 Основы калькуляции и учета»

2023 г.

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОП.05 Основы калькуляции и учета»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОП.05 Основы калькуляции и учета» является обязательной частью общепрофессионального цикла ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК.01, ОК.02, ОК.03, ОК.04, ОК.05, ОК. 06, ОК.07, ОК.09, ОК.10.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ОК, ПК	Дисциплинарные результаты	
	Умения	Знания
ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10 ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.4 ПК 1.4, ПК 2.1- ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 2.6 ПК 2.7 ПК 2.8 ПК 3.1- ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.3 ПК 3.5 ПК 3.6, ПК 4.1- ПК 4.2 ПК 4.3	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы Составить план действия Определять необходимые ресурсы Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовать составленный план	-классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования; -принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации; -правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; -способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции; правила электробезопасности, пожарной безопасности; правила охраны труда в организациях питания
	Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	-Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности -Приемы структурирования информации -Формат оформления результатов

ПК 4.4 ПК 4.5, ПК 5.1 ПК 5.2 ПК 5.3 ПК 5.4 ПК 5.5		поиска информации
	-Определять задачи 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	-Содержание актуальной нормативно-правовой документации -Современная научная и профессиональная терминология -Возможные траектории профессионального развития и самообразования
	-Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности -Выстраивать траектории профессионального и личностного развития	-Психология коллектива -Психология личности -Основы проектной деятельности
	-Организовывать работу коллектива и команды -Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	-Особенности социального и культурного контекста -Правила оформления документов.
	-Излагать свои мысли на государственном языке -Оформлять документы	-Сущность гражданско-патриотической позиции -Общечеловеческие ценности -Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
	-Описывать значимость своей профессии -Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности)	-Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности -Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности -Пути обеспечения ресурсосбережения
	-Соблюдать нормы экологической безопасности -Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)	-Современные средства и устройства информатизации -Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
	-Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач -Использовать современное программное обеспечение	-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 напр

-Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), -понимать тексты на базовые профессиональные темы -участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы -строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности -кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые) -писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	-классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования; -принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации; -правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; -способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции; правила электробезопасности, пожарной безопасности; правила охраны труда в организациях питания
вести учет, оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания;	виды учета, требования, предъявляемые к учету;
составлять товарный отчет за день	задачи бухгалтерского учета
определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья	предмет и метод бухгалтерского учета
составлять план-меню, работать со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико - технологическими картами	элементы бухгалтерского учета
участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве	принципы и формы организации бухгалтерского учета
пользоваться контрольно-кассовыми машинами или средствами автоматизации при расчетах с потребителями	особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании
принимать оплату наличными деньгами	основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности на современном этапе
принимать и оформлять безналичные платежи	формы документов, применяемых в организациях питания, их классификацию
составлять отчеты по платежам	требования, предъявляемые к

		содержанию и оформлению документов;
		права, обязанности и ответственность главного бухгалтера
		понятие цены, ее элементы, виды цен, понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства;
		понятие товарооборота предприятий питания, его виды и методы расчета.
		сущность плана-меню, его назначение, виды, порядок составления;
		правила документального оформления движения материальных ценностей;
		источники поступления продуктов и тары
		правила оприходования товаров и тары материально
		ответственными лицами, реализованных и отпущенных товаров
		методику осуществления контроля за товарными запасами
		понятие и виды товарных потерь, методику их списания
		методику проведения инвентаризации и выявления ее результатов;
		понятие материальной ответственности, ее документальное оформление, отчетность материально-ответственных лиц;
		порядок оформления и учета доверенностей;
		ассортимент меню и цены на готовую продукцию на день принятия платежей
		правила торговли
		виды оплаты по платежам
		виды и правила осуществления кассовых операций;
		правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты

		правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями.
--	--	--

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	62
в т.ч. в форме практической подготовки	24
в т. ч.:	
теоретическое обучение	18
практические занятия <i>(если предусмотрено)</i>	24
<i>Самостоятельная работа</i>	10
Промежуточная аттестация	10

Во всех ячейках со звездочкой () (в случае её наличия) следует указать объем часов, а в случае отсутствия убрать из списка за исключением самостоятельной работы.*

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины⁸

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1 Основы калькуляции и учёта		52/ 24	
Тема 1.1 Общая характеристика бухгалтерского учета	Содержание	2	ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.5 ПК 3.2-3.5 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 ОК 1-5, 9, 10 КК 01-04
	1.Виды учета в организации питания, требования, предъявляемые к учету, задачи бухгалтерского учета, предмет и метод бухгалтерского учета, элементы бухгалтерского учета. Особенности, принципы и формы организации бухгалтерского учета в общественном питании. Основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности	1	
	2.Понятие документооборота, формы документов, применяемых в организациях питания, их классификация. Требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов Права, обязанности и ответственность главного бухгалтера. Автоматизация учета на предприятии ресторанного бизнеса	1	
	Самостоятельная работа обучающихся Изучение Федерального закона "О бухгалтерском учете" от 06.12.2011 N 402-	2	ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.5

⁸ По каждому разделу указываются темы и содержание учебного материала (в дидактических единицах) наименования необходимых лабораторных работ, практических и иных занятий. Тематика самостоятельной работы может приводиться по выбору образовательной организации по разделу или по теме, при условии необходимости выделения части нагрузки для самостоятельного освоения, если такие виды работ не являются обязательными, самостоятельные работы не указываются.

	ФЗ (действующая редакция, 2016) Источники информации Федеральный закон "О бухгалтерском учете" от 06.12.2011 N 402-ФЗ (действующая редакция, 2016) http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_122855/		ПК 3.2-3.5 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 ОК 1-5, 9, 10 КК 01-04
Тема 1.2 Ценообразование в общественном питании	Содержание	4	ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.5 ПК 3.2-3.5 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 ОК 1-5, 9, 10 КК 01-04
	1. Понятие цены, ее элементы, виды цен. Ценовая политика организаций питания	1	
	2. Понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию и полуфабрикаты собственного производства	1	
	3. План-меню, его назначение, виды, порядок составления	1	
	4. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий и Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий как основные нормативные документы для определения потребности в сырье и расхода сырья, выхода готовых блюд, мучных и кондитерских изделий	1	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	12	ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.5 ПК 3.2-3.5 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 ОК 1-5, 9, 10 КК 01-04
	1. Работа со Сборником рецептов: - расчет требуемого количества сырья, продуктов для приготовления продукции собственного производства, - определение процентной доли потерь е при различных видах обработки сырья	4	
	2. Составление плана-меню. Расчет планового товарооборота на день	2	
Тема 1.3 Материальная ответственность. Инвентаризация	3. Калькуляция розничных цен на блюда и полуфабрикаты. Калькуляция розничных цен на мучные и кондитерские изделия. Оформление калькуляционных карточек.	6	
	Содержание	4	ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.5 ПК 3.2-3.5 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 ОК 1-5, 9, 10 КК 01-04
	1. Материальная ответственность, ее документальное оформление. Типовой договор о полной индивидуальной материальной ответственности, порядок оформления и учета доверенностей на получение материальных ценностей. Отчетность материальноответственных лиц	2	
	2. Контроль за товарными запасами. Понятие и задачи проведения инвентаризации, порядок ее проведения и документальное оформление	2	

	Самостоятельная работа обучающихся 1.Изучение Трудового кодекса РФ (Раздел XI Материальная ответственность сторон трудового договора) 2.Изучение Приказа Минфина РФ от 13.06.1995 N 49 (ред. от 08.11.2010) "Об утверждении Методических указаний по инвентаризации имущества и финансовых обязательств" Источники информации 1. Российская Федерация. Законы. Гражданский кодекс Российской Федерации: офиц. текст: 2. Приказ Минфина РФ от 13.06.1995 N 49 "Об утверждении Методических указаний по инвентаризации имущества и финансовых обязательств"	4	ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.5 ПК 3.2-3.5 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 ОК 1-5, 9, 10 КК 01-04
Тема 1.4 Учет сырья, продуктов и тары в кладовых организаций питания	Содержание	2	ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.5 ПК 3.2-3.5 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 ОК 1-5, 9, 10 КК 01-04
	1. Задачи и правила организации учета в кладовых предприятий общественного питания. Источники поступления продуктов и тары на предприятие питания, документальное оформление поступления сырья и товаров от поставщиков	1	
	2. Организация количественного учета продуктов в кладовой, порядок ведения товарной книги. Товарные потери и порядок их списания. Документальное оформление отпуска продуктов из кладовой	1	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	6	ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.5 ПК 3.2-3.5 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 ОК 1-5, 9, 10 КК 01-04
	1.Оформление документов первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания, составление товарного отчета за день.	6	
Тема 1.5 Учет продуктов на производстве, отпуска и реализации продукции и	Содержание	6	ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.5 ПК 3.2-3.5 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 ОК 1-5, 9, 10 КК 01-04
	1. Организация учета на производстве. Состав товарооборота общественного питания	2	
	2. Документальное оформление поступления сырья на производство. Документальное оформление и учет реализации отпуска готовой продукции	2	
	3. Отчетность о реализации и отпуске изделий кухни. Отчет о движении	2	

товаров предприятиями общественного питания	продуктов и тары на производстве. Особенности учета сырья и готовых изделий в кондитерском цехе		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	6	ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.5 ПК 3.2-3.5 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 ОК 1-5, 9, 10 КК 01-04
	1.Оформление документов первичной отчетности по учету сырья, готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве.	6	
	Самостоятельная работа обучающихся 1.Изучение Трудового кодекса РФ (Раздел XI Материальная ответственность сторон трудового договора) 2.Изучение Приказа Минфина РФ от 13.06.1995 N 49 (ред. от 08.11.2010) "Об утверждении Методических указаний по инвентаризации имущества и финансовых обязательств" Источники информации 1. Российская Федерация. Законы. Гражданский кодекс Российской Федерации: офиц. текст: [по сост. на 1 мая 2016 г.]. – М.: Омега-Л, 2016. – 688с. – (кодексы Российской Федерации). 2. Приказ Минфина РФ от 13.06.1995 N 49 (ред. от 08.11.2010) "Об утверждении Методических указаний по инвентаризации имущества и финансовых обязательств" http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_7152/	4	ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.5 ПК 3.2-3.5 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 ОК 1-5, 9, 10 КК 01-04
Всего:		52	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Основы калькуляции», оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по профессии.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1. Основные печатные издания

1. Потапова И.И. Калькуляция и учет, М.: ИЦ «Академия», 2019

3.2.2. Основные электронные издания

1. Жабина С.Б. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании, электронный учебник, М.: ИЦ «Академия», 2020

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

товаров; -методику осуществления контроля за товарными запасами; -понятие и виды товарных потерь, методику их списания; -методику проведения инвентаризации и выявления ее результатов; - понятие материальной ответственности, ее документальное оформление, отчетность материальноответственных лиц; - порядок оформления и учета доверенностей; - ассортимент меню и цены на готовую продукцию на день принятия платежей; - правила торговли; - виды оплаты по платежам; - виды и правила осуществления кассовых операций; - правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты; - правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;		
Умения: - оформлять документы первичной отчетности и вести учет сырья, готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве, -оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания; -составлять товарный отчет за день; -определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья; - составлять план-меню, работать со сборником	-Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность расчетов -Соответствие требованиям НД и т.д.	Текущий контроль: - защита отчетов по практическим/ лабораорным занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы: презентаций - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабора торных занятий Промежуточная аттестация: - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене

рецептур блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико - технологическими картами; -рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки; -участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве; -пользоваться контрольно--кассовыми машинами или средствами автоматизации при расчетах с потребителями; -принимать оплату наличными деньгами; -принимать и оформлять безналичные платежи; -составлять отчеты по платежам		
---	--	--

Приложение 3.6
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер
код и наименование профессии

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.06 Охрана труда»

2023 г.

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОП.06 Охрана труда»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

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

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09, ОК 10

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ОК, ПК	Дисциплинарные результаты	
	Умения	Знания
ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10 ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.4 ПК 1.4, ПК 2.1- ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 2.6 ПК 2.7 ПК 2.8 ПК 3.1- ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.3 ПК 3.5 ПК 3.6, ПК 4.1- ПК 4.2	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы Составить план действия Определять необходимые ресурсы Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовать составленный план	-классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования; -принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации; -правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; -способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции; правила электробезопасности, пожарной безопасности; правила охраны труда в организациях питания
	Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	-Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности -Приемы структурирования информации

ПК 4.3 ПК 4.4 ПК 4.5, ПК 5.1 ПК 5.2 ПК 5.3 ПК 5.4 ПК 5.5		-Формат оформления результатов поиска информации
	-Определять задачи 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	-Содержание актуальной нормативно-правовой документации -Современная научная и профессиональная терминология -Возможные траектории профессионального развития и самообразования
	-Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности -Выстраивать траектории профессионального и личностного развития	-Психология коллектива -Психология личности -Основы проектной деятельности
	-Организовывать работу коллектива и команды -Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	-Особенности социального и культурного контекста -Правила оформления документов.
	-Излагать свои мысли на государственном языке -Оформлять документы	-Сущность гражданско-патриотической позиции -Общечеловеческие ценности -Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
	-Описывать значимость своей профессии -Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности)	-Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности -Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности -Пути обеспечения ресурсосбережения
	-Соблюдать нормы экологической безопасности -Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)	-Современные средства и устройства информатизации -Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональ-ной деятельности
	-Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач -Использовать современное программное обеспечение	-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 напр
	-Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), -понимать тексты на базовые профессиональные темы -участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы -строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности -кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые)	-классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования; -принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации; -правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; -способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции; правила электробезопасности, пожарной безопасности; правила охраны труда в организациях питания
	выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;	законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;
	использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности	фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;
	участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности	возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);
	проводить вводный инструктаж помощника повара (кондитера), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ	порядок и периодичность инструктажей по охране труда и технике безопасности
	вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения	порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной

	требуемого уровня безопасности труда	
		обязанности работников в области охраны труда

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	38
в т.ч. в форме практической подготовки	10
в т. ч.:	
теоретическое обучение	22
практические занятия <i>(если предусмотрено)</i>	10
<i>Самостоятельная работа</i>	-

Во всех ячейках со звездочкой () (в случае её наличия) следует указать объем часов, а в случае отсутствия убрать из списка за исключением самостоятельной работы.*

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины⁹

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1. Нормативно правовая база охраны труда		4/0	
Тема 1.1 Законодательство в области охраны труда	Содержание	4	ОК 1-7, ОК 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3. ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 КК 01-04
	1. Нормативно-правовая база охраны труда: понятие, назначение. Федеральные законы в области охраны труда: Конституция Российской Федерации, «Об основах охраны труда в Российской Федерации», Трудовой кодекс Российской Федерации (гл. 33-36). Основные нормы, регламентирующие этими законами, сферами их применения	1	
	2. Основные направления государственной политики в области охраны труда. Полномочия органов государственной власти России и субъектов РФ, а также местного самоуправления в области охраны труда. Государственные нормативные требования охраны труда (Трудовой кодекс РФ, ст. 211).	1	
	3. Система стандартов по технике безопасности: назначение, объекты. Межотраслевые правила по охране труда, назначение, содержание, порядок действия	1	
	4. Положение о системе сертификации работ по охране труда в организациях: назначение, содержание	1	

⁹ По каждому разделу указываются темы и содержание учебного материала (в дидактических единицах) наименования необходимых лабораторных работ, практических и иных занятий. Тематика самостоятельной работы может приводиться по выбору образовательной организации по разделу или по теме, при условии необходимости выделения части нагрузки для самостоятельного освоения, если такие виды работ не являются обязательными, самостоятельные работы не указываются.

Раздел 2. Условия труда на предприятиях общественного питания		18 / 4	
Тема 2.1 Анализ опасных и вредных производственных факторов на предприятиях пищевой промышленности	Содержание	6	ОК 1-7, ОК 9,10
	1 Причины и характер проявления опасных и вредных факторов 9,10 производственной среды. Загрязнение вредными веществами воздуха производственных помещений	2	
	2. Параметры микроклимата и их влияние на организм человека. Воздействие производственного шума на человека. Воздействие производственной вибрации на человека	2	
	3. Источники возникновения инфра- и ультразвука на пищевых предприятиях и их воздействие на организм человека	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2	
	1. Анализ опасных и вредных производственных факторов на предприятиях пищевой промышленности	2	
	Самостоятельная работа обучающихся 1. Идентификация опасных и вредных производственных факторов в технологических процессах предприятий пищевой промышленности. Классификация холодильных машин и установок. Общие принципы обеспечения безопасности оборудования. Сигнализирующие устройства	2	
Тема 2.2 Требования охраны труда при эксплуатации производственного и технологического оборудования	Содержание	4	ОК 1-7, ОК 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 КК 01-04
	1.Классификация холодильных машин и установок. Общие принципы обеспечения безопасности оборудования. Сигнализирующие устройства	2	
	2. Оборудование, работающее под избыточным давлением	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2	
	1.Контрольно- измерительные приборы и предохранительные устройства.	2	

			ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 КК 01-04
	Самостоятельная работа обучающихся 1. Требования охраны труда при эксплуатации производственного и технологического оборудования	2	ОК 1-7, ОК 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 КК 01-04
Раздел 3. Электробезопасность и пожарная безопасность		16 / 6	
Тема 3.1. Электробезопасность	Содержание	4	ОК 1-7, ОК 9,10
	1. Классификация помещений по степени опасности поражения электрическим током	2	ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8
	2. Факторы, определяющие поражения человека электрическим током. Напряжение прикосновения и шага.	2	ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 КК 01-04
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4	ОК 1-7, ОК 9,10
	1. Средства защиты от поражения электрическим током. Назначение и принцип действия заземления.	2	ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6
	2. Назначение и принцип действия заземления	2	ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 КК 01-04
	Самостоятельная работа обучающихся 1. Причины возникновения взрывов и пожаров на предприятиях пищевой промышленности. общие сведения о взрывах и процессах горения	2	ОК 1-7, ОК 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5

			ПК 5.1-5.5 КК 01-04
Тема 3.2 Пожарная безопасность	Содержание	4	ОК 1-7, ОК 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 КК 01-04
	1. Противопожарная безопасность при эксплуатации технологического оборудования. Пожарная сигнализация и связь. Стационарные и первичные средства пожаротушения	2	
	2. Пожарная сигнализация и связь. Стационарные и первичные средства пожаротушения	1	
	3. Специальные требования безопасности при эксплуатации различных типов торгово-технологического оборудования: механического, торгового, измерительного, холодильного, подъемно-транспортного и др	1	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2	ОК 1-7, ОК 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 КК 01-04
	1. Инженерно-технические мероприятия по обеспечению взрыво-и пожаробезопасности	2	
Всего:		38	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Безопасности жизнедеятельности и охраны труда», оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по профессии:

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству студентов;
- рабочее место преподавателя;
- аудиторная доска с набором приспособлений для крепления плакатов, таблиц;
- штатив для плакатов, таблиц;
- комплект учебно-наглядных материалов по программе дисциплины;
- комплект заданий для текущего и итогового контроля результатов освоения дисциплины.

Технические средства обучения:

- компьютер;
- мультимедийный проектор;
- экран;
- телевизор;
- видеоплеер;
- видеофрагменты на DVD-носителях.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1. Основные печатные издания

- 1.Калинина В.М. Охрана труда, М.: ИЦ «Академия», 2020

3.2.2. Основные электронные издания

1. Иванов А.А. Открытый урок «Электробезопасность на предприятии общественного питания». 2011. [Электронный ресурс] /Режим доступа: <http://festival.allbest.ru/articles/55682>, свободный

2. Информационный портал «Охрана труда в России [Электронный ресурс] /Режим доступа: <http://www.ohranatruda.ru>

3. Официальный сайт Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии Росстандарт [Электронный ресурс] /Режим доступа: <http://www.gost.ru>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

-проводить вводный инструктаж помощника повара (кондитера), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ; -вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда		
---	--	--

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
«ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности»

2023 г.

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности» является обязательной частью общепрофессионального цикла ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09, ОК 10.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ОК, ПК	Дисциплинарные результаты	
	Умения	Знания
ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10 ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.4 ПК 1.4, ПК 2.1- ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 2.6 ПК 2.7 ПК 2.8 ПК 3.1- ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.3 ПК 3.5 ПК 3.6, ПК 4.1- ПК 4.2 ПК 4.3	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы Составить план действия Определять необходимые ресурсы Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовать составленный план	-классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования; -принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации; -правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; -способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции; правила электробезопасности, пожарной безопасности; правила охраны труда в организациях питания
	Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	-Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности -Приемы структурирования информации -Формат оформления результатов

ПК 4.4 ПК 4.5, ПК 5.1 ПК 5.2 ПК 5.3 ПК 5.4 ПК 5.5		поиска информации
	-Определять задачи 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	-Содержание актуальной нормативно-правовой документации -Современная научная и профессиональная терминология -Возможные траектории профессионального развития и самообразования
	-Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности -Выстраивать траектории профессионального и личностного развития	-Психология коллектива -Психология личности -Основы проектной деятельности
	-Организовывать работу коллектива и команды -Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	-Особенности социального и культурного контекста -Правила оформления документов.
	-Излагать свои мысли на государственном языке -Оформлять документы	-Сущность гражданско-патриотической позиции -Общечеловеческие ценности -Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
	-Описывать значимость своей профессии -Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности)	-Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности -Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности -Пути обеспечения ресурсосбережения
	-Соблюдать нормы экологической безопасности -Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)	-Современные средства и устройства информатизации -Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
	-Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач -Использовать современное программное обеспечение	-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 напр

	-Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), -понимать тексты на базовые профессиональные темы -участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы -строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности -кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые)	-классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования; -принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации; -правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; -способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции; правила электробезопасности, пожарной безопасности; правила охраны труда в организациях питания
	Общие умения использовать языковые средства для общения (устного и письменного) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы; владеть техникой перевода (со словарем) профессионально-ориентированных текстов; самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас лексикой профессиональной направленности, а также лексическими единицами, необходимыми для разговорно-бытового общения;	профессиональную терминологию сферы индустрии питания, социально-культурные и ситуационно обусловленные правила общения на иностранном языке; лексический и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности; простые предложения, распространенные за счет однородных членов предложения и/или второстепенных членов предложения; предложения утвердительные, вопросительные, отрицательные, побудительные и порядок слов в них; безличные предложения; сложносочиненные предложения: бессоюзные и с союзами and, but; имя существительное: его основные функции в предложении; имена существительные во множественном числе, образованные по правилу, а также исключения. артикль: определенный, неопределенный,

		нулевой. Основные случаи употребления определенного и неопределенного артикля. Употребление существительных без артикля. имена прилагательные в положительной, сравнительной и превосходной степенях, образованные по правилу, а также исключения. наречия в сравнительной и превосходной степенях. Неопределенные наречия, производные от some, any, every. Количественные местоимения much, many, few, a few, little, a little. глагол, понятие глагола-связки. Образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinite, Present, Past, Future Continuous/Progressive, Present, Past, Future Perfect;
	Диалогическая речь участвовать в дискуссии/беседе на знакомую тему; осуществлять запрос и обобщение информации; обращаться за разъяснениями; выражать свое отношение (согласие, несогласие, оценку) к высказыванию собеседника, свое мнение по обсуждаемой теме; вступать в общение (порождение инициативных реплик для начала разговора, при переходе к новым темам); поддерживать общение или переходить к новой теме (порождение реактивных реплик – ответы на вопросы собеседника, а также комментарии, замечания, выражение отношения); завершать общение;	
	Монологическая речь делать сообщения, содержащие наиболее важную информацию по теме, проблеме; кратко передавать	

	содержание полученной информации; в содержательном плане совершенствовать смысловую завершенность, логичность, целостность, выразительность и уместность. Письменная речь небольшой рассказ (эссе); заполнение анкет, бланков;написание тезисов, конспекта сообщения, в том числе на основе работы с текстом.	
	Аудирование понимать:основное содержание текстов монологического и диалогического характера в рамках изучаемых тем; высказывания собеседника в наиболее распространенных стандартных ситуациях повседневного общения. отделять главную информацию от второстепенной;выявлять наиболее значимые факты; определять свое отношение к ним, извлекать из аудиоматериалов необходимую или интересующую информацию. Чтение извлекать необходимую, интересующую информацию; отделять главную информацию от второстепенной; использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни.	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	100
в т.ч. в форме практической подготовки	100
В т. ч.:	
теоретическое обучение	-
практические занятия (если предусмотрено)	100
Самостоятельная работа ¹⁰	-
Промежуточная аттестация	10

Во всех ячейках со звездочкой (*) (в случае её наличия) следует указать объем часов, а в случае отсутствия убрать из списка за исключением самостоятельной работы.

¹⁰ Самостоятельная работа в рамках образовательной программы планируется образовательной организацией в соответствии с требованиями ФГОС СПО в пределах объема учебной дисциплины в количестве часов, необходимом для выполнения заданий самостоятельной работы обучающихся, предусмотренных тематическим планом и содержанием учебной дисциплины.

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины¹¹

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1 Иностранный язык в профессиональной деятельности		100 / 100	
Тема 1. Продукты питания	Содержание	2	ОК 01
	1.Английский язык как язык международного общения и средство познания национальных культур.	1	ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5
	2. Освоение лексического материала по теме: «Продукты питания»	1	
Тема 2. Наша еда.	Содержание	12	ОК 01
	1. Изучение лексики по теме "OUR FOOD (Наша еда)". Чтение и работа по текстам. Предъявление лексики по теме «Еда». Выполнение фонетических упражнений для улучшения навыков произношения и отработки новой лексики. Работа в парах по чтению и переводу текста. Выполнение лексических упражнений к тексту. Выполнение тренировочных упражнений по грамматике для закрепления грамматических навыков.	2	ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5
	2. Чтение и перевод профессионально-ориентированных текстов по теме "наша еда". Чтение и работа по текстам. Предъявление лексики по теме с	2	

¹¹ По каждому разделу указываются темы и содержание учебного материала (в дидактических единицах) наименования необходимых лабораторных работ, практических и иных занятий. Тематика самостоятельной работы может приводиться по выбору образовательной организации по разделу или по теме, при условии необходимости выделения части нагрузки для самостоятельного освоения, если такие виды работ не являются обязательными, самостоятельные работы не указываются.

	использованием раздаточного материала. Тренировка лексики посредством игр. Выполнение лексических упражнений. Использование лексики для решения коммуникативных задач: описывать и сообщать, рассказывать и характеризовать с опорой на текст. Простое прошедшее время.		
	3. Food-food groups. (Еда- виды продуктов). Лексика и текст по теме. 2 3 Просмотровое чтение с извлечением незнакомой лексики, фонетическая и лексическая отработка новых слов, отработка, умение разделения текста на смысловые части, выделение основной мысли и наиболее существенных фактов. Степени сравнения прилагательных и наречий.	2	
	4. "Vitamins and minerals"(витамины и минералы). Лексика и текст по теме. Предъявление нового лексического материала с последующей фонетической отработкой и выполнением лексических упражнений на закрепление. Чтение текста и составление вопросов по прочитанному материалу, отработка речевых клише. Работа в группах, индивидуальная работа. Условные предложения 1 типа	2	
	5. Составление монолога на тему " My favorite food". Комбинирование изученной ранее лексики и использование ее для составления монолога. Работа над краткими сообщениями по изученной теме. Индивидуальная работа по защите презентаций и коллажей. Настоящее простое время. Семинар: "My favorite food"	4	
Тема 3. Приготовление блюд и сервис	Содержание	14	ОК 01 ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5
	1. Изучение лексики по теме " Cookery and service" (Приготовление блюд и сервировка стола)" Чтение и работа по тексту «Еда». Предъявление лексики по теме «Еда». Выполнение фонетических упражнений для улучшения навыков произношения и отработки новой лексики. Работа в парах по чтению и переводу текста. Выполнение лексических упражнений к тексту. Выполнение тренировочных упражнений по грамматике для закрепления грамматических навыков	2	
	2. Setting the table (Сервировка стола). Лексика и текст по теме. Выявление ранее неизученной лексики при зрительном восприятии незнакомого текста слов при зрительном восприятии текста, проецирование на них знакомых	2	

	правил чтения, работа над произношением, отработка навыков смыслового деления текста и умения текста и умения выделять основную мысль. Прошедшее завершённое время.		
	3. Seasonings (Приправы). Лексика и текст по теме. Предъявление нового лексического материала с последующей фонетической отработкой и выполнением лексических упражнений. Чтение текстов по теме «Seasonings». Составление вопросов по прочитанному материалу и отработка небольших монологических высказываний. Работа в парах. Прямая и косвенная речь.	2	
	4. Meat course and seafood. (Мясные и рыбные блюда). Лексика и текст по теме. Предъявление нового лексического материала с последующей фонетической отработкой и выполнением лексических упражнений. Чтение текстов «Meat course and seafood». Составление вопросов по прочитанному материалу и отработка небольших монологических высказываний. Работа в парах. Прямая и косвенная речь.	2	
	5. Desserts and preparing drinks. Десерты и приготовление напитков. Лексика и текст по теме. Предъявление нового лексического материала с последующей фонетической отработкой и выполнением лексических упражнений. Чтение текстов по теме "Desserts and preparing drinks". Составление вопросов по прочитанному материалу и отработка небольших монологических высказываний. Работа в парах. Контроль монологической и диалогической речи	2	
	6. Yeast cooking. (Дрожжевые блюда). Лексика и текст по теме. Предъявление нового лексического материала с последующей фонетической отработкой и выполнением лексических упражнений на закрепление. Чтение текстов и составление вопросов по прочитанному материалу, отработка речевых клише. Работа в группах, индивидуальная работа. Контроль навыков аудирования, чтения и разговорной речи. Семинар: "Моя будущая профессия-повар"	4	
Тема 4.	Содержание	22	ОК 01 ПК 1.1-1.4,
Проблемы питания	1. Составление диалога " At restaurant" (В ресторане). Изучение лексики. Составление диалогических высказываний на основе отработанных текстов	4	

и обслуживания в различных странах мира.	и речевых клише. Инсценировка диалогов для приближения изучаемого материала к жизни. Выполнение тренировочных упражнений по грамматике для закрепления грамматических навыков.		ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5
	2. Инсценировка диалогов для приближения изучаемого материала к жизни. Предъявление нового лексического материала с последующей фонетической отработкой и выполнением лексических упражнений. Чтение текстов по теме. Составление вопросов по прочитанному материалу и отработка небольших монологических высказываний. Работа в парах	4	
	3. Составление монолога на тему "Healthy food (здоровое питание)". Комбинирование изученной ранее лексики и использование её для составления диалогов и монологов. Работа в парах.оборот There is/There are.	4	
	4. Обслуживание в различных странах мира. Вопросно - ответная беседа по теме «Обслуживание в различных странах мира» на основе предъявленного текста. Фонетический и лексический разбор текста. Составление диалогических и монологических высказываний. Модальный глагол «have to».	4	
	5. Контроль навыков аудирования, чтения и разговорной речи по теме: "World's Cuisine and Catering (Проблемы питания и обслуживания в различных странах мира)". Аудирование сообщений, относящихся к данной теме (рассказ, сообщение, описание). Контроль навыков чтения по индивидуальным текстам с последующим выполнением после текстовых заданий. Семинар "Праздничные блюда англоговорящих стран".	6	
Тема 5.	Содержание	4	ОК 01 ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5
Типы предприятий общественного питания и работа.	1. Типы предприятий общественного питания, персонал. Предъявление нового лексического материала с последующей фонетической отработкой и выполнением лексических упражнений. Чтение текстов по теме. Составление вопросов по прочитанному материалу и отработка небольших монологических высказываний. Работа в парах.	4	
Тема 6.	Содержание	6	ОК 01

Составление меню. Название блюд	1. «Название блюд». «Виды меню. Название меню». Предъявление нового лексического материала с последующей фонетической отработкой и выполнением лексических упражнений на закрепление. Чтение текстов и составление вопросов по прочитанному материалу, отработка речевых клише. Работа в группах, индивидуальная работа. Контроль навыков аудирования, чтения и разговорной речи	6	ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5
Тема 7.	Содержание	4	ОК 01
Кухня. Производственные помещения и оборудование.	1. «Кухонное оборудование. Производственные помещения». Выявление ранее неизученной лексики при зрительном восприятии незнакомого текста слов при зрительном восприятии текста, проецирование на них знакомых правил чтения, работа над произношением, отработка навыков смыслового деления текста и умения выделять основную мысль.	4	ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5
Тема 8.	Содержание	6	ОК 01
Кухонная, сервировочная и барная посуда	1. Кухонная, сервировочная и барная посуда. Составление диалогических высказываний на основе отработанных текстов и речевых клише. Инсценировка диалогов для приближения изучаемого материала к жизни. Выполнение тренировочных упражнений по грамматике для закрепления грамматических навыков.	6	ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5
Тема 9.	Содержание	6	ОК 01
Обслуживание посетителей в ресторане.	9.1. Составление диалогов с использованием лексико-грамматического материала по теме «обслуживание посетителей». Предъявление нового лексического материала с последующей фонетической отработкой и выполнением лексических упражнений на закрепление. Чтение текстов и составление вопросов по прочитанному материалу, отработка речевых клише. Работа в группах, индивидуальная работа. Контроль навыков аудирования, чтения и разговорной речи.	6	ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5
Тема 10.	Содержание	6	ОК 01
Система закупок и хранения продуктов.	1. «Система закупок и хранения продуктов». Выявление ранее неизученной лексики при зрительном восприятии незнакомого текста, проецирование на них знакомых правил чтения, работа над произношением, отработка навыков смыслового деления текста и умения выделять основную мысль.	6	ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5,

			ПК 5.1-5.5
Тема 11.	Содержание	6	
Кухни народов мира и рецепты приготовления блюд	1. «Кухни разных стран» Составление диалогических высказываний на основе отработанных текстов и речевых клише. Инсценировка диалогов для приближения изучаемого материала к жизни. Выполнение тренировочных упражнений по грамматике для закрепления грамматических навыков.	6	
Тема 12.	Содержание	6	ОК 01
Организация работы официанта и бармена.	1. «Организация работы официанта и бармена» Предъявление нового лексического материала с последующей фонетической отработкой и выполнением лексических упражнений на закрепление. Чтение текстов и составление вопросов по прочитанному материалу, отработка речевых клише. Работа в группах, индивидуальная работа. Контроль навыков аудирования, чтения и разговорной речи.	6	ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5
Тема 13.	Содержание	6	ОК 01
Продукты питания и способы кулинарной обработки	1. Освоение лексического материала по теме: «Продукты питания и способы кулинарной обработки» Предъявление нового лексического материала с последующей фонетической отработкой и выполнением лексических упражнений на закрепление. Чтение текстов и составление вопросов по прочитанному материалу, отработка речевых клише. Работа в группах, индивидуальная работа. Контроль навыков аудирования, чтения и разговорной речи.	6	ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5
Всего:		100	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Иностранного языка», оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по профессии: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1. Основные печатные издания

1. Щербакова Н.И. Английский язык для специалистов сферы общественного питания, М.: ИЦ «Академия», 2021

3.2.2. Основные электронные издания

1. www.lingvo-online.ru (более 30 англо-русских, русско-английских и толковых словарей общей и отраслевой лексики).

2. www.macmillandictionary.com/dictionary/british/enjoy (Macmillan Dictionary с возможностью прослушать произношение слов).

3. Банк книг [Электронный ресурс]./URL: <http://www.bankknig.com/knigi>.

4. Электронная библиотека [Электронный ресурс]/URL: <http://www.gramotey.com>.

5. Электронная библиотека [Электронный ресурс]/URL: <http://www.velib>.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

глагол, понятие глагола-связки. -Образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinite, Present, Past, Future Continuous/Progressive, Present, Past, Future Perfect.		
Общие умения: - использовать языковые средства для общения (устного и письменного) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы; - владеть техникой перевода (со словарем) профессиональноориентированных текстов; -самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас лексикой профессиональной направленности, а также лексическими единицами, необходимыми для разговорнобытового общения; -Диалогическая речь -участвовать в дискуссии/беседе на знакомую тему; -осуществлять запрос и обобщение информации; -обращаться за разъяснениями; выражать свое отношение (согласие, несогласие, оценку) к высказыванию собеседника, свое мнение по обсуждаемой теме; -вступать в общение (порождение инициативных реплик для начала разговора, при переходе к новым темам); -поддерживать общение или переходить к новой теме (порождение реактивных реплик – ответы на вопросы собеседника, а также комментарии, замечания, выражение отношения); -завершать общение; Монологическая речь: - делать сообщения, содержащие наиболее важную информацию по теме, проблеме; -кратко передавать содержание полученной информации;	-Адекватное использование профессиональной терминологии на иностранном языке, лексического и грамматического минимума при ведении диалогов, составлении небольших эссе на профессиональные темы, описаний блюд -Правильное построение простых предложений при использовании письменной и устной речи, ведении диалогов (в утвердительной и вопросительной форме) -Логичное построение диалогического общения в соответствии с коммуникативной задачей, демонстрация умения речевого взаимодействия с партнёром: способность начать, поддержать и закончить разговор. -Соответствие лексических единиц и грамматических структур поставленной коммуникативной задаче. -Незначительное количество ошибок или их практическое отсутствие. Понятная речь: практически все звуки произносятся правильно, соблюдается правильная интонация. - Объём высказывания не менее 5-6 реплик с каждой стороны. Логичное построение монологического высказывания в соответствии с коммуникативной задачей, сформулированной в задании.	

- в содержательном плане совершенствовать смысловую завершенность, логичность, целостность, выразительность и уместность. Письменная речь: - небольшой рассказ (эссе); -заполнение анкет, бланков; -написание тезисов, конспекта сообщения, в том числе на основе работы с текстом. Аудирование понимать: -основное содержание текстов монологического и диалогического характера в рамках изучаемых тем; - высказывания собеседника в наиболее распространенных стандартных ситуациях повседневного общения. -отделять главную информацию от второстепенной; -выявлять наиболее значимые факты; - определять свое отношение к ним, извлекать из аудиоматериалов необходимую или интересующую информацию. Чтение: - извлекать необходимую, интересующую информацию; -отделять главную информацию от второстепенной; -использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни	Уместное использование лексических единиц и грамматических структур. -Незначительное количество ошибок или их практическое отсутствие. Понятная речь: практически все звуки произносятся правильно, соблюдается правильная интонация. Объём высказывания не менее 7-8 фраз Сформированность умений : -отделять главную информацию от второстепенной; -выявлять наиболее значимые факты; -определять своё отношение к ним, извлекать из аудиотекста необходимую/интересующую информацию. - Умение извлекать основную, полную и необходимую информацию из текста. - Умение читать и понимать тексты профессиональной направленности -Умение понять логические связи слов в предложении, причинно-следственные связи предложений, понимать значение слов (из контекста, по словообразовательным элементам и т.п.) - Умение выявлять логические связи между частями текста. - Умение отличать ложную информацию от той, которой нет в тексте	
---	--	--

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
«ОП.08 Безопасность жизнедеятельности»

2023г.

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОП.08 Безопасность жизнедеятельности»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОП.08 Безопасность жизнедеятельности» является обязательной частью общепрофессионального цикла ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09, ОК 10

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ОК, ПК	Дисциплинарные результаты	
	Умения	Знания
ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10	- организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;	- принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;
	- предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;	- основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;
	- использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения; применять первичные средства пожаротушения;	- основы военной службы и обороны государства;
	- ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной профессии;	- задачи и основные мероприятия гражданской обороны;
	- применять профессиональные знания в ходе исполнения	- способы защиты населения от

	обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной профессией;	оружия массового поражения; меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;
	- владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;	- организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;
	- оказывать первую помощь пострадавшим	- основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные профессиям СПО;
		- область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;
		- порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	46
в т.ч. в форме практической подготовки	35
в т. ч.:	
теоретическое обучение	5
практические занятия <i>(если предусмотрено)</i>	35
<i>Самостоятельная работа</i>	6

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины¹²

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Введение	Содержание	1	
	1. Цели и задачи дисциплины. Основные понятия и определения.	1	
Раздел 1. Гражданская оборона		19 / 15	
Тема 1.1. Организация гражданской обороны	Содержание	5	ОК 01
	1. Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций	1	ОК 02
	2. Понятие и основные задачи гражданской обороны. Организационная структура гражданской обороны. Основные мероприятия, проводимые ГО.	1	ОК 03
	3. Ядерное, химическое и биологическое оружие, средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения	1	ОК 04
	4. Действия населения по сигналам оповещения. Эвакуация населения в условиях ЧС. Аварийно-спасательные и другие неотложные работы, проводимые в зонах ЧС. Обучение населения в области ГО.	2	ОК 05
	Самостоятельная работа обучающихся	2	ОК 06
	Составление конспекта при работе с учебным изданием и специальной		ОК 07
			ОК 08

¹² По каждому разделу указываются темы и содержание учебного материала (в дидактических единицах) наименования необходимых лабораторных работ, практических и иных занятий. Тематика самостоятельной работы может приводиться по выбору образовательной организации по разделу или по теме, при условии необходимости выделения части нагрузки для самостоятельного освоения, если такие виды работ не являются обязательными, самостоятельные работы не указываются.

	литературой, написание реферата, создание презентации на тему: «Гражданская оборона — составная часть обороноспособности страны».		ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 08
Тема 1.2. Защита населения и территорий при стихийных бедствиях, авариях (катастрофах). Обеспечение безопасности при неблагоприятной экологической, социальной обстановке	Содержание	10	ОК 01
	1.Защита населения и территорий при стихийных бедствиях	2	ОК 02
	2.Защита населения и территорий при авариях (катастрофах)	2	ОК 03
	3.Обеспечение безопасности при неблагоприятной экологической обстановке	2	ОК 04
	4.Обеспечение безопасности при эпидемии	2	ОК 05
	5.Обеспечение безопасности при нахождении на территории ведения боевых действий и во время общественных беспорядков, при обнаружении подозрительных предметов, угрозе совершения и совершённом теракте, в случае захвата заложником	2	ОК 06
	Самостоятельная работа обучающихся 1.Работа с учебным изданием и специальной литературой, создание презентации на тему: «Защита населения и территорий при стихийных бедствиях, авариях (катастрофах)»	2	ОК 07 ОК 08
Раздел 2. Основы медицинских знаний и здорового образа жизни		16 / 14	
Тема 2.1 Основы медицинских знаний. Здоровый образ жизни и его составляющие	Содержание	14	ОК 01
	1.Здоровье человека и здоровый образ жизни. Здоровье — одна из основных ценностей человека. Здоровье физическое и духовное, их взаимосвязь и влияние на жизнедеятельность человека. Общественное здоровье. Правильное чередование физических и умственных нагрузок. Рациональный режим дня. Факторы, формирующие здоровье, и факторы, разрушающие здоровье. Вредные привычки и их влияние на здоровье, профилактика злоупотребления	4	ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 08

	психоактивными веществами.		
	2.Правовые основы оказания первой медицинской помощи. Первая медицинская помощь при ранениях. Виды ран и общие правила оказания первой медицинской помощи	4	
	3.Общие сведения о ранах, осложнениях ран, способах остановки кровотечения и обработки ран	2	
	4.Порядок наложения повязки при ранениях головы, туловища, верхних и нижних конечностей	2	
	5.Первая (доврачебная) помощь при ушибах, переломах, вывихах, растяжениях связок и синдроме длительного сдавливания, при ожогах, поражении электрическим током, при утоплении, перегревании, переохлаждении организма, при обморожении и общем замерзании, при отравлениях, при клинической смерти	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовка реферата на тему: «Здоровый образ жизни и его составляющие»	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 08
Раздел 3. Основы военной службы		10/ 6	
Тема 3.1. Основы обороны государства. Военная доктрина Российской Федерации	Содержание	4	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 08
	1.Гражданская оборона — составная часть обороноспособности страны. Гражданская оборона, ее структура и цели и задачи по защите населения от опасностей, возникающих при ведении военных действий или вследствие этих действий	2	
	2.Вооруженные Силы РФ основа обороны РФ Функции и основные задачи современных Вооруженных Сил России, их роль в системе обеспечения национальной безопасности страны. Состав и структура Вооруженных сил России. Организация и порядок призыва граждан на военную службу, и поступление на нее в добровольном порядке	2	

	В том числе практических занятий и лабораторных работ	6	ОК 01
	Терроризм как серьезная угроза национальной безопасности России	2	ОК 02
	Проявление терроризма в России. Виды терроризма. Борьба с терроризмом. Террористические организации	4	ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 08
Всего:		46	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Безопасность жизнедеятельности», оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по профессии.

Оборудование учебного кабинета:

- многофункциональный комплекс преподавателя;
- наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, стендов, схем, плакатов);
- информационно-коммуникативные средства;
- экранно-звуковые пособия;
- тренажеры для отработки навыков оказания сердечно-легочной и мозговой реанимации с индикацией правильности выполнения действий на экране компьютера и пульте контроля управления;
- средства индивидуальной защиты (СИЗ): противогаз ГП-7, респиратор Р-2, защитный костюм Л-1, общевойсковой защитный костюм, компас-азимут;
- учебно-методический комплект «Факторы радиационной и химической опасности» для изучения факторов радиационной и химической опасности;
- образцы средств первой медицинской помощи: индивидуальный перевязочный пакет ИПП-1; жгут кровоостанавливающий; аптечка индивидуальная АИ-2; комплект противоожоговый; индивидуальный противохимический пакет ИПП-11; сумка санитарная; носилки плащевые;
- образцы средств пожаротушения (СП);
- макет автомата Калашникова;
- тир Д 10м;
- библиотечный фонд.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1. Основные печатные издания

1. Косолапова Н.В. Безопасность жизнедеятельности, М.: ИЦ«Академия», 2020

3.2.2. Основные электронные издания

1. сайт МЧС РФ (www.mchs.gov.ru).
2. сайт МВД РФ (www.mvd.ru).
3. сайт Минобороны (www.mil.ru).
4. сайт ФСБ РФ (www.fsb.ru).
5. проект «ПОБЕДИТЕЛИ: Солдаты Великой войны» (www.pobediteli.ru).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Методы оценки</i>
Освоенные умения:		
организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций; -предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту; -использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения; -применять первичные средства пожаротушения; -применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной профессией; -владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы; -оказывать первую доврачебную помощь пострадавшим.	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. Точность оценки, самооценки выполнения Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий и т.д.	Текущий контроль: - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям; - оценка заданий для самостоятельной работы, Промежуточная аттестация: - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете
Знания:		
принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы,	Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценка результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов,

числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России; - основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации; - основы военной службы и обороны государства; - задачи и основные мероприятия гражданской обороны; - способы защиты населения от оружия массового поражения; - меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах; - организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на неё в добровольном порядке; - основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО; - область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы; порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим	адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии	теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в виде: - письменных/ устных ответов, - тестирования
---	---	---

Приложение 3.9
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер
код и наименование профессии

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.09 Физическая культура»

2023 г.

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОП.09 Физическая культура»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОП.09 Физическая культура» является обязательной частью Общепрофессионального цикла по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01-ОК 06, ОК 08, ОК 09, ОК 10.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания:

Код ОК, ПК	Дисциплинарные результаты	
	Умения	Знания
ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 08 ОК 09 ОК 10	использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;	роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;
	применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности;	основы здорового образа жизни
	пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии	условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности;
		средства профилактики перенапряжения

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	42
в т.ч. в форме практической подготовки	42
в т. ч.:	
практические занятия (если предусмотрено)	42
Самостоятельная работа ¹³	-

Во всех ячейках со звездочкой (*) (в случае её наличия) следует указать объем часов, а в случае отсутствия убрать из списка за исключением самостоятельной работы.

¹³ Самостоятельная работа в рамках образовательной программы планируется образовательной организацией в соответствии с требованиями ФГОС СПО в пределах объема учебной дисциплины в количестве часов, необходимом для выполнения заданий самостоятельной работы обучающихся, предусмотренных тематическим планом и содержанием учебной дисциплины.

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины¹⁴

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1. Легкая атлетика		8/ 8	
Тема 1.1. Бег	Содержание	4	ПК N, ПК N... ОК N, ОК N... КК N, КК N...
	1. Техника бега на короткие, средние дистанции.	1	
	2. Совершенствование техники бега на короткие дистанции. Зачет - бег 100 м.	1	
	3 Бег на развитие координационных способностей. Зачет - челночный бег 3x10 м.	1	
	4 Бег на средние дистанции: (2 км-девушки); (3 км-юноши)	1	
Тема 1.2. Прыжки	Содержание	2	ПК N, ПК N... ОК N, ОК N... КК N, КК N...
	1. Техника прыжка в длину с разбега, с места. Совершенствование техники прыжка в длину. Зачет – прыжки в длину с места	2	
Тема 1.3. Метание	Содержание	2	ПК N, ПК N... ОК N, ОК N...
	1. Техника метания гранаты	1	

¹⁴ По каждому разделу указываются темы и содержание учебного материала (в дидактических единицах) наименования необходимых лабораторных работ, практических и иных занятий. Тематика самостоятельной работы может приводиться по выбору образовательной организации по разделу или по теме, при условии необходимости выделения части нагрузки для самостоятельного освоения, если такие виды работ не являются обязательными, самостоятельные работы не указываются.

	2. Совершенствование техники метания гранаты на дальность. Зачет – метание гранаты (500 гр.- девушки); (700 гр. - юноши)	1	КК N, КК N...
Раздел 2. Гимнастика		6 / 6	
Тема 2.1. Упражнения на перекладине	Содержание	2	ПК N, ПК N... ОК N, ОК N... КК N, КК N...
	1. Техника безопасности на спортивных снарядах	1	
	2. Упражнения на перекладине. Зачет: подтягивание: высокая перекладина – юноши; нижняя перекладина -девушки	1	
Тема 2.2. Опорные прыжки	Содержание	2	ПК N, ПК N... ОК N, ОК N... КК N, КК N...
	1. Виды гимнастических прыжков.	1	
	2. Техника опорного прыжка через гимнастического козла. Зачет- опорный прыжок.	1	
Тема 2.3. Акробатика	Содержание	2	ПК N, ПК N... ОК N, ОК N... КК N, КК N...
	1. Виды акробатических элементов в гимнастике.	1	
	2. Акробатика: кувырок вперед, назад, с прыжком; Стойка на руках и голове; на лопатках, «мостик»	1	
Раздел 3. Спортивные игры: футбол		4 / 4	
Тема 3.1 Техника ударов по мячу, остановка, отбор мяча, стойка вратаря	Содержание	2	ПК N, ПК N... ОК N, ОК N... КК N, КК N...
	1. Изучение техники игры	1	
	2. Удары по мячу ногой, головой. Остановка мяча ногой, грудью. Ведение мяча. Отбор мяча. Стойка вратаря	1	
Тема 3.2 Тактика игры. Правила игры	Содержание	2	ПК N, ПК N... ОК N, ОК N... КК N, КК N...
	1. Тактика игры. Правила игры. Индивидуальные, групповые, командные действия игроков. Учетная игра с заданием.	1	
	2. Двусторонняя игра по правилам в футболе-зачет.	1	
Раздел 4. Спортивные игры: волейбол		6 / 6	

Тема 4.1. Волейбол	Содержание	6	ПК N, ПК N... ОК N, ОК N... КК N, КК N...
	1. Особенности организации и проведения занятий по волейболу.	1	
	2. Совершенствование техники подачи мяча: верхняя, нижняя, боковая.	1	
	3. Совершенствование техники приема мяча: сверху двумя руками; снизу двумя руками.	1	
	4. Прием мяча от сетки с последующим выводом его в зону своей команды.	1	
	5 Нападающий удар. Блокирование нападающего удара.	1	
	6. Учебная игра по правилам. Двусторонняя игра в волейбол – зачет.	1	
Раздел 5. Общефизическая подготовка /ОФП/		6 / 6	
Тема 5.1 Упражнения на выносливость, на снарядах, на силу	Содержание	6	ПК N, ПК N... ОК N, ОК N... КК N, КК N...
	1. Развитие физических качеств с помощью силовой подготовки.	1	
	2. Упражнения с собственным весом: отжимание в упоре лёжа от пола - юноши; отжимание в упоре лежа от скамейки – девушки - зачет	1	
	3 Упражнения со скакалкой - зачет.	1	
	4.Упражнения на пресс: поднятие туловища из положения лежа (1 мин.) - зачет.	1	
	5 Упражнения со штангой (15кг.- девушки; 40кг.- юноши). Упражнения с амортизаторами.	1	
	6. Упражнения с гантелями (4-5 кг.) – зачет. 6 Упражнения с гирей(16кг)- зачет. Упражнения с гирей(16кг)- зачет	1	
Раздел 6. Спортивные игры: баскетбол		6/6	
Тема 6.1 Баскетбол	Содержание	6	
	1.Баскетбол – техника игры. Техника безопасности на уроках по спортивным играм	1	

	2.Ведение мяча различными способами: правой, левой рукой в движении.	1	
	3. Совершенствование техники передачи мяча одной рукой, двумя руками	1	
	4.Ловля мяча после отскока от пола и щита	1	
	5. Техника бросков мяча: с места, в движении. Броски мяча с разных точек; штрафные броски	1	
	6. Учебная игра по правилам. Двусторонняя игра в баскетбол – зачет.	1	
Раздел 7. П.П.Ф.П		6/6	
Тема 7.1	Содержание	6	
Развитие П.П.Ф.П.	1.ППФП – специальная физическая подготовка учащихся.	1	
	2.Упражнения на развитие общей выносливости.	1	
	3. Упражнения на развитие точности.	1	
	4. Упражнения на развитие ловкости движения.	1	
	5. Упражнения на развитие координации движений.	1	
	6. Упражнения на развитие гибкости. 6 Упражнения на развитие мышечной силы. Дифференцированный зачет.	1	
Всего:		42	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

«Спортивный комплекс», оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по профессии.

- спортивный зал;
- открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;
- стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы.

«Спортивный зал», оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по профессии:

- рабочее место преподавателя;
- учебно-наглядные пособия по физической культуре и спорту;
- стенды по технике безопасности;
- спортивный инвентарь:
мячи: баскетбольные, волейбольные, футбольные; гимнастические маты; канат для лазанья; гири; гантели; штанга; волейбольная сетка; баскетбольные щиты; стол теннисный; теннисные ракетки; шарики теннисные; гимнастический конь; гимнастический козёл; обручи; набивные мячи; легкоатлетические барьеры; гимнастическая скамейка; шведская стенка; лыжный инвентарь; перекладина, тренажеры (беговая дорожка, велотренажёр, тренажер для пресса, тренажер для силовой подготовки).

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1. Основные печатные издания

1. Бишаева А.А. Физическая культура, М.: ИЦ «Академия», 2020

3.2.2. Основные электронные издания

1. Воспитание физических качеств. [Электронный ресурс] /UPL:www.fizkultura.ru./node/51/
2. Физическая культура один из факторов здорового образа жизни. [Электронный ресурс] /UPL:www / krasgma.ru/ ar 234-page3/html/

3. Профилактика спортивного травматизма. [Электронный ресурс] /UPL: readbooks.com/book/188/6801.html.

4. ППФП – специальная физическая подготовка учащихся. [Электронный ресурс] /UPL:www/gubkin.ru/fakulty/humanities/chais_and_depertament phizical_education/lecture8.php.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

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

Приложение 3.10
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер
код и наименование профессии

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
«ОП.10 Информационные технологии в профессиональной деятельности»

2023 г.

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.10 Информационные технологии в профессиональной деятельности»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОП.10 Информационные технологии в профессиональной деятельности» является частью общепрофессионального цикла ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

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

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания:

Код ОК, ПК	Дисциплинарные результаты	
	Умения	Знания
ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;	психология коллектива;
	выстраивать траектории профессионального и личностного развития	психология личности;
	организовывать работу коллектива и команды;	основы проектной деятельности;
	взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	особенности социального и культурного контекста;
	описывать значимость своей профессии;	правила оформления документов
	презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии;	сущность гражданско-патриотической позиции;
	соблюдать нормы экологической безопасности;	общечеловеческие ценности;
	определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности);	правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности;
	применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;
	использовать современное программное обеспечение	основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности

	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые)	пути обеспечения ресурсосбережения
	понимать тексты на базовые профессиональные темы	современные средства и устройства информатизации;
	участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;	порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности;
	строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;
	кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);	основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика);
	писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.	лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности
		особенности произношения;
		правила чтения текстов профессиональной направленности.
	работать в операционной системе;	- общие принципы работы с оболочками разных операционных систем;
	работать с текстовым редактором	- правила и методы подготовки, сохранения и редактирования текстовых документов в разных текстовых редакторах;
	работать с электронными таблицами	- методы поиска необходимой информации, правила пользования основными службами глобальных сетей;
	использовать сетевые программные и технические средства в профессиональной деятельности	- общий подход к организации размещения, обработки, поиска, хранения и передачи информации, защиты информации от несанкционированного доступа;
	выполнять работу с программными средствами повышения информационной безопасности	
	работать с профессионально ориентированным программным обеспечением	
	пользоваться средствами связи и	

	техническими средствами, применяемыми для создания, обработки и хранения документов;	
--	--	--

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	108
в т.ч. в форме практической подготовки	84
в т. ч.:	
теоретическое обучение	8
практические занятия (если предусмотрено)	84
Самостоятельная работа	16

Во всех ячейках со звездочкой (*) (в случае её наличия) следует указать объем часов, а в случае отсутствия убрать из списка за исключением самостоятельной работы.

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины¹⁵

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Введение.	Содержание	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04 ОК 05, ОК 06 ОК 07, ОК 09 ОК 10
	Роль ИКТ в профессиональной деятельности. Правила техники безопасности и гигиенические требования при работе на ПК	2	
Раздел 1. Информационные технологии в профессиональной деятельности		108 / 84	
Тема 1.1 Операционная система и оболочки операционных систем	Содержание	6	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04 ОК 05, ОК 06 ОК 07, ОК 09 ОК 10
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	6	
	1.Определение свойств ОС Windows.	2	
	2 Настройка параметров операционной системы	2	
	3 Сравнение параметров различных ОС	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Свойства рабочего стола. Интерфейс ОС Windows. Интерфейсы ОС	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04 ОК 05, ОК 06

¹⁵ По каждому разделу указываются темы и содержание учебного материала (в дидактических единицах) наименования необходимых лабораторных работ, практических и иных занятий. Тематика самостоятельной работы может приводиться по выбору образовательной организации по разделу или по теме, при условии необходимости выделения части нагрузки для самостоятельного освоения, если такие виды работ не являются обязательными, самостоятельные работы не указываются.

	мобильных устройств		OK 07, OK 09 OK 10
Тема 1.2. Текстовые редакторы и электронные таблицы	Содержание		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	26	OK 01, OK 02, OK 03, OK 04 OK 05, OK 06 OK 07, OK 09 OK 10
	1. Стандартный набор операций с текстом.	2	
	2. Основы верстки текста	2	
	3. Использование ссылок в текстовом документе.	2	
	4. Настройка дополнительных параметров при создании текстового документа	2	
	5. Стандартные операции по обработке электронной таблицей. Использование встроенных функций для профессиональных расчётов.	2	
	6. Использование графического представления данных для профессиональных расчётов.	2	
	7. Сортировка и фильтрация данных. Создание сводных таблиц.	2	
	8. Создание бланков документов с использованием защищенных ячеек.	2	
	9. Использование возможностей электронной таблицы для профессиональных расчётов.	2	
	10. Использование логических операций для профессиональных расчётов.	2	
	11. Использование средств оптимизации для профессиональных расчётов.	2	
	12. Создание интерактивного рецептурного справочника.	2	

	13.Создание интерактивного меню.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся: Технологии создания, редактирования, оформления, сохранения, передачи и поиска информации в среде табличного процессора MS Excel	2	ОК 01,ОК 02, ОК 03, ОК 04 ОК 05, ОК 06 ОК 07, ОК 09 ОК 10
Тема 1.3. Основные методы обработки информации средствами СУБД	Содержание		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	10	ОК 01,ОК 02, ОК 03, ОК 04 ОК 05, ОК 06 ОК 07, ОК 09 ОК 10
	1.Создание структуры и заполнение таблиц БД различными способами. Создание форм.	2	
	2 Создание схемы данных для связи нескольких таблиц.	2	
	3 Организация запросов.	2	
	4 Создание отчетов.	2	
	5 Создание БД профессиональной направленности.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся: Создание базы данных профессиональной, установление связей в базе данных. Формы, запросы и отчеты в режиме конструктора	2	
Тема 1.4. Создание эффективной презентации	Содержание		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	10	ОК 01,ОК 02, ОК 03, ОК 04 ОК 05, ОК 06 ОК 07, ОК 09 ОК 10
	1.Создание тематической презентации с использованием анимации и переходов.	2	
	2 Создание тематической презентации с использованием ссылок.	2	
	3 Использование OLE-объектов в презентации	2	

	4 Создание интерактивного плаката средствами презентации.	2	
	5 Создание интерактивного рецептурного справочника средствами презентации	2	
	Самостоятельная работа обучающихся : Использование презентационных материалов в профессиональной деятельности технология общественного питания	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04 ОК 05, ОК 06 ОК 07, ОК 09 ОК 10
Тема 1.5. Информационные системы и программы профессиональной направленности	Содержание	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04 ОК 05, ОК 06 ОК 07, ОК 09 ОК 10
	1. Характеристика и основные возможности программно-технологического комплекса «Технолог-кондитер»	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	8	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04 ОК 05, ОК 06 ОК 07, ОК 09 ОК 10
	1. Расчет и разработка ТТК, ТИ, РЦ на кондитерскую продукцию	2	
	2. Расчет и разработка ТТК, ТИ, РЦ на кулинарную продукцию.	2	
	3. Основные принципы автоматизации расчета калькуляции блюд в программе Kitchen.	2	
	4. Калькуляции блюд в программе Kitchen	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04 ОК 05, ОК 06 ОК 07, ОК 09 ОК 10
	Самостоятельная работа обучающихся Расчет себестоимости готового кулинарного изделия	2	
Тема 1.6. Глобальная сеть Интернет	Содержание		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	8	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04 ОК 05, ОК 06
	1. Анализ возможностей различных браузеров.	2	

	2 Правила создания запросов в различных поисковых системах.	2	ОК 07, ОК 09 ОК 10
	3 Обзор сервисов облачных технологий.	2	
	4 Использование облачных технологий в профессиональной деятельности	2	
	Самостоятельная работа обучающихся: Службы Интернета. Поисковые системы. Использование сервисов и информационных ресурсов сети Интернет в профессиональной деятельности	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04 ОК 05, ОК 06 ОК 07, ОК 09 ОК 10
Тема 1.7. Создание сайта	Содержание		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	14	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04 ОК 05, ОК 06 ОК 07, ОК 09 ОК 10
	1. Основы создания сайта. Создание HTML-документа.	2	
	2 Обзор WEB - конструкторов для создания сайтов.	2	
	3 Правила выбора шаблона в конструкторе сайтов	2	
	4 Разработка структуры сайта.	2	
	5 Создание WEB-страницы средствами WEB- конструктора 6 Оптимизация графики для WEB-страниц	2	
	7 Подготовка и размещение сайта в сети Интернет. Продвижение сайта в поисковых системах.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся: Выбор провайдера для размещения сайта	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04 ОК 05, ОК 06 ОК 07, ОК 09 ОК 10
Тема 8.	Содержание	2	

Информационносправочные системы	1 Виды информационно-справочных систем. Принципы работы в системе «Консультант +»	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04 ОК 05, ОК 06 ОК 07, ОК 09 ОК 10
	Самостоятельная работа обучающихся: Сравнительная характеристика информационно-справочных систем правового направления	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04 ОК 05, ОК 06 ОК 07, ОК 09 ОК 10
Тема 9. Информационная безопасность	Содержание	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04 ОК 05, ОК 06 ОК 07, ОК 09 ОК 10
	1 Методы защиты информации. Правовое обеспечение информационной безопасности.	1	
	2 Методы и средства защиты информации от несанкционированного доступа и изменения структур в компьютерных системах. Защита компьютерных систем от вирусов и вредоносных программ.	1	
Всего:		108	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Лаборатория «Информационно-коммуникационных технологий», оснащенная в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по профессии.

Оборудование лаборатории:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- дидактический материал, контрольно-измерительный материал по темам дисциплины;
- инструкции к лабораторным работам и практическим занятиям;
- методические рекомендации к самостоятельной работе обучающихся.

Технические средства обучения:

- компьютеры (11 шт.) с лицензионным программным обеспечением, имеющими выход в сеть Интернет;
- мультимедиа проектор;
- принтер;
- программное обеспечение общего и профессионального назначения.

3.2.1. Основные печатные издания

1. Гербер И.А. Информационные технологии в профессиональной деятельности для профессии «Повар. Кондитер» (с практикумом), М.: ООО «КноРус-Медиа», 2021

3.2.2. Основные электронные издания

1. Информационный портал по информатике [Электронный ресурс]/URL: <http://inforschool.ru>
2. Библиотека электронных книг по информатике и компьютерным технологиям [Электронный ресурс]/URL: <http://www.eruditus.name/kopilka4.html>
3. Информационные технологии Школа.LV [Электронный ресурс]/URL: <http://shkola.lv/index.php?mode=newlsn&lsnid=13>
4. Основы вычислительной техники, информационных технологий и компьютерных сетей (интерактивное учебное пособие). [Электронный ресурс]/URL: <http://v.ladimir.kiev.ua/kmis/kmis.htm#begin>
5. Интернет-безопасность (вирусная энциклопедия). [Электронный ресурс]/URL: <http://www.securelist.com/ru/>

6. Программы для разработки рецептов [Электронный ресурс]/URL <http://esnsk.ru/programmi/tehnolog-konditer-2-0.html>
7. Сравнение параметров различных ОС [Электронный ресурс]/URL http://suhorukov.com/news_akademy/sravnenie-operacionnyh-sistem-mac-os-linux-i-windows
8. Справочник химического состава и потерь продуктов в общепите ОС [Электронный ресурс]/URL <https://www.chefexpert.ru/spravochnik-himicheskogo-sostava-i-poter-produktovv-obshchepite/>
9. Сравнительный анализ интернет-браузеров [Электронный ресурс]/URL: <https://scienceforum.ru/2014/article/2014007629>
10. Правила создания запросов в различных поисковых системах. Электронный ресурс]/URL: <https://lektsii.org/8-56438.html>
11. Что такое облачные технологии и зачем они нужны [Электронный ресурс]/URL: <https://sonikelf.ru/oblachnye-texnologii-dlya-zemnyx-polzovatelej/>
12. Конструктор сайтов [Электронный ресурс]/URL: <https://ru.wix.com>
13. Выбор провайдера для размещения сайта [Электронный ресурс]/URL: <http://www.frolov-lib.ru/programming/articles/providers/index.html>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Методы оценки</i>
Умения:		
- работать в операционной системе; - работать с текстовым редактором; -работать с электронными таблицами; -использовать сетевые программные и технические средства в профессиональной деятельности; - выполнять работу с программными средствами повышения информационной безопасности; -работать с профессионально ориентированным программным обеспечением; - пользоваться средствами связи и техническими средствами, применяемыми для создания, обработки и хранения документов; - создавать сайты в WEB-редакторах и WEBконструкторах;	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. Точность оценки, самооценки выполнения Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий и т.д.	-Текущий контроль знаний в форме тестирования, защиты практического задания. -Оценка результатов расчетных, проектных заданий и их защиты. -Оценка результатов использования ИКТ при выполнении расчетных, исследовательских, проектных заданий и их защиты.
Знания:		
- общие принципы работы с оболочками разных операционных систем; -правила и методы подготовки, сохранения и редактирования текстовых документов в разных текстовых редакторах; - общие принципы использования стандартных функций при вычислениях, способы представления результатов в обычном и графическом виде; - методы поиска необходимой информации, правила пользования основными службами глобальных сетей;	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75%правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии	-Текущий контроль знаний в форме устного опроса, тестирования, в виде подготовки сообщений

- общий подход к организации размещения, обработки, поиска, хранения и передачи информации, защиты информации от несанкционированного доступа; - правила использования оргтехники и основных средств связи; - программное обеспечение для технологии общественного питания		
--	--	--

Приложение 3.11
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер
Код и наименование профессии/специальности

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.11 Основы предпринимательской деятельности»

2023г.

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «Код Наименование»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОП.11 Основы предпринимательской деятельности» является частью *общепрофессионального цикла* ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по *профессии 43.01.09 Повар, кондитер*.

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

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания:

Код ОК, ПК	Дисциплинарные результаты	
	Умения	Знания
ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;	психология коллектива;
	выстраивать траектории профессионального и личностного развития	психология личности;
	организовывать работу коллектива и команды;	основы проектной деятельности;
	взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	особенности социального и культурного контекста;
	описывать значимость своей профессии;	правила оформления доку-ментов
	презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии;	сущность гражданско-патриотической позиции;
	соблюдать нормы экологической безопасности;	общечеловеческие ценности;
	определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности);	правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности;
	применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;
	использовать современное программное обеспечение	основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности

понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые)	пути обеспечения ресурсосбережения
понимать тексты на базовые профессиональные темы	современные средства и устройства информатизации;
участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;	порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности;
строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;
кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);	основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика);
писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.	лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности
	особенности произношения;
	правила чтения текстов профессиональной направленности.
разрабатывать и реализовывать предпринимательские бизнес-идеи;	понятие, функции и виды предпринимательства;
формировать инновационные бизнес-идеи на основе приоритетов развития Российской Федерации;	задачи Российской Федерации по формированию социально-ориентированной рыночной экономики;
ставить цели в соответствии с бизнес-идеями, решать организационные вопросы создания бизнеса;	особенности предпринимательской деятельности в условиях кризиса;
формировать пакет документов для получения государственной поддержки малого бизнеса;	приоритеты развития малого предпринимательства как источника формирования инновационных бизнес-идей;
начислять уплачиваемые налоги, заполнять налоговые декларации;	порядок постановки целей бизнеса и организационные вопросы его создания
формировать пакет документов для	правовой статус предпринимателя,

	получения кредита;	организационно-правовые формы юридического лица и этапы процесса его образования
	проводить отбор, подбор и оценку персонала, оформлять трудовые отношения;	правовые формы организации частного, коллективного и совместного предпринимательства
	анализировать рыночные потребности и спрос на новые товары и услуги;	порядок лицензирования отдельных видов деятельности
	обосновывать ценовую политику; – выбирать способ продвижения товаров и услуг на рынок;	деятельность контрольно-надзорных органов, их права и обязанности
	составлять бизнес-план на основе современных программных технологий	юридическую ответственность предпринимателя
	оформлять в собственность имущество;	нормативно-правовую базу, этапы государственной регистрации субъектов малого предпринимательства
		формы государственной поддержки малого бизнеса
		систему нормативного регулирования учета на предприятиях малого бизнеса и особенности его ведения
		перечень, содержание и порядок формирования бухгалтерской финансовой и налоговой отчетности
		системы налогообложения, применяемые субъектами малого и среднего бизнеса, порядок исчисления уплачиваемых налогов
		порядок формирования имущественной основы предпринимательской деятельности
		виды и формы кредитования малого предпринимательства, программы региональных банков по кредитованию субъектов малого предпринимательства
		порядок отбора, подбора и оценки персонала, требования трудового законодательства по работе с ним
		ценовую политику в предпринимательстве
		сущность и назначение бизнес-плана, требования к его структуре и содержанию;
		методики составления бизнес-плана и оценки его эффективности

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	48
в т.ч. в форме практической подготовки	18
в т. ч.:	
теоретическое обучение	22
практические занятия (если предусмотрено)	18
Самостоятельная работа ¹⁶	8

Во всех ячейках со звездочкой (*) (в случае её наличия) следует указать объем часов, а в случае отсутствия убрать из списка за исключением самостоятельной работы.

¹⁶ Самостоятельная работа в рамках образовательной программы планируется образовательной организацией в соответствии с требованиями ФГОС СПО в пределах объема учебной дисциплины в количестве часов, необходимом для выполнения заданий самостоятельной работы обучающихся, предусмотренных тематическим планом и содержанием учебной дисциплины.

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины¹⁷

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1. Основы предпринимательства		48 / 18	
Тема 1.1. Общая характеристика и типология предпринимательства	Содержание	2	ОК 01-07, ОК 09, ОК 10
	1 Сущность предпринимательства. Классификация предпринимательства.	1	
	2 Субъекты предпринимательской деятельности.	1	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2	ОК 01-07, ОК 09, ОК 10
	1. Организационно-правовые формы предпринимательской деятельности	2	
Тема 1.2 Малое предпринимательство	Содержание	4	ОК 01-07, ОК 09, ОК 10
	1 Сущность и роль малого предпринимательства в экономике. Государственная политика поддержки и развития малого предпринимательства.	2	
	2 Создание собственного дела. Порядок регистрации предприятия.	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2	

¹⁷ По каждому разделу указываются темы и содержание учебного материала (в дидактических единицах) наименования необходимых лабораторных работ, практических и иных занятий. Тематика самостоятельной работы может приводиться по выбору образовательной организации по разделу или по теме, при условии необходимости выделения части нагрузки для самостоятельного освоения, если такие виды работ не являются обязательными, самостоятельные работы не указываются.

	Особенности регистрации индивидуального предпринимателя. Особенности регистрации юридического лица.	2	
Тема 1.3 Система управления персоналом в предпринимательстве	Содержание	2	ОК 01-07, ОК 09, ОК 10
	1 Требования, предъявляемые к персоналу (по видам деятельности)	1	
	2 Методы отбора, подбора и набора персонала	1	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2	
	Права и обязанности работников по Трудовому кодексу РФ		
	Самостоятельная работа обучающихся Ответственность предпринимателя перед персоналом	2	ОК 01-07, ОК 09, ОК 10
Тема 1.4 Маркетинговое планирование предпринимательской деятельности	Содержание	4	ОК 01-07, ОК 09, ОК 10
	1 Определение потенциальных и возможных конкурентов	1	
	2 Выбор маркетинговых коммуникаций	1	
	3 Система сбыта продукции (услуг) предприятия	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2	
	Особенности рекламных кампаний в современном предпринимательстве	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Разработка стратегии выхода предпринимателя на рынок	2	ОК 01-07, ОК 09, ОК 10
Тема 1.5 Налогообложение субъектов предпринимательской деятельности.	Содержание	4	ОК 01-07, ОК 09, ОК 10
	1 Общая характеристика системы налогообложения.	2	
	2 Виды налогов, в соответствии с режимами налогообложения.	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2	

	Определение суммы налогов по правовым формам предпринимательской деятельности Административная и уголовная ответственность предпринимателя	2	ОК 01-07, ОК 09, ОК 10
	Самостоятельная работа обучающихся Законные методы снижения налоговой базы	2	
Тема 1.6 Технологический процесс	Содержание	4	ОК 01-07, ОК 09, ОК 10
	1 Организация технологического процесса	1	
	2 Особенности технологии производства продукции	2	
	3 Особенности технологии предоставления услуг (по видам)	1	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2	
	Разработка технологического процесса производства продукции (предоставления услуг)	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Разработка технологической карты предприятия	2	ОК 01-07, ОК 09, ОК 10
Тема 1.7 Риск как объективная составляющая предпринимательской деятельности	Содержание		ОК 01-07, ОК 09, ОК 10
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4	
	1.Сущность и классификация рисков.	2	
	2.Способы снижения предпринимательских рисков	2	
Тема 1.8 Бизнес-планирование как элемент экономической политики	Содержание	2	ОК 01-07, ОК 09, ОК 10
	1 Понятие и сущность бизнес-планирования. Цели, задачи, предмет бизнеспланирования	1	
	2 Определение бизнес–идеи, бизнес–концепции	1	

организации.			
Тема 1.9 Анализ результатов и оценка рисков проекта	Содержание		ОК 01-07, ОК 09, ОК 10
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2	
	Оценка и анализ финансовой устойчивости и рентабельности. Анализ безубыточности. Оценка рисков.	2	
Всего:		48	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Социально-экономических дисциплин», оснащенная в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по профессии.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий, справочной литературы.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиа проектор.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1. Основные печатные издания

1. Пястолов С.М. Основы предпринимательской деятельности, М.: ИЦ «Академия», 2021

3.2.2. Основные электронные издания

1. <http://www.nalog.ru/> - официальный сайт МНС РФ.
2. <http://www.nalogi.com.ru> – журнал НАЛОГИ И ПЛАТЕЖИ

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Умения:		
разрабатывать и реализовывать предпринимательские бизнес идеи	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. Точность оценки, самооценки выполнения Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий и т.д.	Мозговой штурм
формировать инновационные бизнес идеи на основе приоритетов развития Российской Федерации		Самостоятельная работа
ставить цели в соответствии с бизнес идеями, решать организационные вопросы создания бизнеса		Ментальные карты
формировать пакет документов для получения государственной поддержки малого бизнеса		Рефераты, доклады
начислять уплачиваемые налоги, заполнять налоговые декларации		Решение ситуационных задач
оформлять в собственность имущество		Решение ситуационных задач
формировать пакет документов для получения кредита		Самостоятельная работа – оформление пакета документов для получения кредита
проводить отбор, подбор и оценку персонала, оформлять трудовые отношения		Доклад, реферат по заданной теме
анализировать рыночные потребности и спрос на новые товары и услуги		Самостоятельная работа – поиск информации анализа рыночных потребностей и спрос на новые товары и услуги
обосновывать ценовую политику		Решение ситуационных задач
составлять бизнес-план на основе современных программных технологий		Самостоятельная работа – пример составления бизнес-плана на основе современных технологий
Знания:		
понятие, функции и виды предпринимательства	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75%правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов.	Контрольная работа по пройденной теме
задачи государства по формированию социально ориентированной рыночной		Рефераты, доклады по заданным темам

экономики	Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии	
особенности предпринимательской деятельности в условиях кризиса		Текущая самостоятельная работа по пройденной теме
порядок постановки целей бизнеса и организационные вопросы его создания		Рефераты, доклады по заданным темам
правовой статус предпринимателя, организационно-правовые формы юридического лица и этапы процесса его образования		Опрос
порядок лицензирования отдельных видов деятельности		Решение ситуаций
юридическую ответственность предпринимателя		Доклад
формы государственной поддержки малого бизнеса		Реферат
порядок формирования имущественной основы предпринимательской деятельности		Решение ситуационных задач
виды и формы кредитования малого предпринимательства, программы региональных банков по кредитованию субъектов малого предпринимательства		Доклады, рефераты
порядок отбора, подбора и оценки персонала, требования трудового законодательства по работе с ним		опрос
ценовую политику в предпринимательстве		Решение ситуационных задач
способы продвижения на рынок товаров и услуг		Самостоятельная работа: представление результатов поиска информации о маркетинговых исследованиях рынка (на примере любой организации)
сущность и назначение бизнес-плана, требования к его структуре и содержанию		Самостоятельная работа
методики составления бизнес-плана и оценки его эффективности		<i>Самостоятельная работа</i>

Приложение 3.12
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер
Код и наименование профессии

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
**«ОП.12 Организация производства и обслуживания на предприятиях
общественного питания»**

2023 г.

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.12 Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОП.12 Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» является частью общепрофессионального цикла ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

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

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания:

Код ОК, ПК	Дисциплинарные результаты	
	Умения	Знания
ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;	психология коллектива;
	выстраивать траектории профессионального и личностного развития	психология личности;
	организовывать работу коллектива и команды;	основы проектной деятельности;
	взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	особенности социального и культурного контекста;
	описывать значимость своей профессии;	правила оформления доку-ментов
	презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии;	сущность гражданско-патриотической позиции;
	соблюдать нормы экологической безопасности;	общечеловеческие ценности;
	определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности);	правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности;
	применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;

	использовать современное программное обеспечение	основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности
	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые)	пути обеспечения ресурсосбережения
	понимать тексты на базовые профессиональные темы	современные средства и устройства информатизации;
	участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;	порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности;
	строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;
	кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);	основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика);
	писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.	лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности
		особенности произношения;
		правила чтения текстов профессиональной направленности.
	рационально планировать торговый и обслуживающий зал;	способы правильного размещения товаров на предприятиях общественного питания;
	проводить работу по стимулированию сбыта продукции и услуг общественного питания;	методы и средства естественнонаучных дисциплин для систематизации, идентификации и характеристики ассортимента продукции общественного питания
	применять в профессиональной деятельности приемы делового и управленческого общения;	способы анализа ассортимента продукции общественного питания;
		правила и способы планирование и организация работы менеджера в сфере общественного питания;

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	36
в т.ч. в форме практической подготовки	16
в т. ч.:	
теоретическое обучение	16
практические занятия (если предусмотрено)	16
Самостоятельная работа ¹⁸	4

Во всех ячейках со звездочкой (*) (в случае её наличия) следует указать объем часов, а в случае отсутствия убрать из списка за исключением самостоятельной работы.

¹⁸ Самостоятельная работа в рамках образовательной программы планируется образовательной организацией в соответствии с требованиями ФГОС СПО в пределах объема учебной дисциплины в количестве часов, необходимом для выполнения заданий самостоятельной работы обучающихся, предусмотренных тематическим планом и содержанием учебной дисциплины.

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины¹⁹

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания		36 / 16	
Тема 1.1 История и современное развитие организации обслуживания на предприятии общественного питания.	Содержание	2	ОК 01-07, ОК 09, 10, КК 01-04
	1. Предмет, цели, задачи, принципы и методы организации обслуживания на предприятии общественного питания. Характеристика предприятий общественного питания	2	
Тема 1.2 Характеристика предприятий общественного питания	Содержание	2	ОК 01-07, ОК 09, 10, КК 01-04
	1 Основные типы и классы предприятий общественного питания. Рациональное размещение сети предприятий общественного питания. Структура управления рестораном.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	1	ОК 01-07, ОК 09,

¹⁹ По каждому разделу указываются темы и содержание учебного материала (в дидактических единицах) наименования необходимых лабораторных работ, практических и иных занятий. Тематика самостоятельной работы может приводиться по выбору образовательной организации по разделу или по теме, при условии необходимости выделения части нагрузки для самостоятельного освоения, если такие виды работ не являются обязательными, самостоятельные работы не указываются.

	Доклад на тему «Сферы и виды деятельности для внедрения современных технологий на предприятиях общественного питания»		10, КК 01-04
Тема 1.3 Производственные помещения предприятий общественного питания, их оборудование	Содержание	2	ОК 01-07, ОК 09, 10, КК 01-04
	1 Характеристика технологического процесса на предприятии общественного питания. Виды цехов. Размещение оборудования. Бракераж готовой продукции. Правила отпуска и хранения готовых блюд.	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2	
	Анализ современных технологий применяемых на предприятиях общественного питания	2	
Тема 1.4 Организация обслуживания потребителей в столовых и буфетах	Содержание	2	ОК 01-07, ОК 09, 10, КК 01-04
	1 Формы самообслуживания в столовых. Классификация буфетов	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2	
	Анализ факторов атмосферы предприятия общественного питания, их влияние на эмоционально чувствительное состояние посетителей.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Доклад на тему: «Основные виды и источники иллюзорного восприятия товаров и услуг»	1	ОК 01-07, ОК 09, 10, КК 01-04
Тема 1.5 Торговые и подсобные помещения ресторана, их оборудование.	Содержание	2	ОК 01-07, ОК 09, 10, КК 01-04
	1 Виды торговых помещений. Используемый инвентарь и оборудование	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2	
	Разработка эскизов торгового зала предприятия общественного питания .	2	
Тема 1.6	Содержание	2	ОК 01-07, ОК 09,

Столовая посуда, столовые приборы, столовое белье.	1 Изучение ассортимента столовой посуды, столовых приборов, столового белья.	2	10, КК 01-04
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2	
	Составление эскизов подсобных помещений предприятия общественного питания	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Реферат на тему: «Поведение посетителей предприятий общественного питания и формирование маршрутов движения на основе современных технологий»	1	ОК 01-07, ОК 09, 10, КК 01-04
Тема 1.7 Подготовка к обслуживанию потребителей в зале ресторана.	Содержание	2	ОК 01-07, ОК 09, 10, КК 01-04
	1 Обязанности метрдотеля и официанта. Форменная одежда обслуживающего персонала. Уборка помещения ресторана. Подготовка к обслуживанию. Предварительная сервировка стола.	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2	
	Применение современных технологий при выкладке блюд и товаров в залах предприятия общественного питания. «Разработка плана карты технологического оборудования в предприятиях общественного питания»	2	
Тема 1.8 Основы составления меню. Обслуживание потребителей в зале ресторана.	Содержание	2	ОК 01-07, ОК 09, 10, КК 01-04
	1 Назначение и принципы составления меню. Виды меню. Встреча и размещение посетителей. Прием и выполнение заказа. Расчет с посетителем. Уборка столов.	2	
Тема 1.9	Содержание	2	ОК 01-07, ОК 09,

Особенности подачи закусок, блюд и напитков на предприятии общественного питания	1 Подача буфетной продукции. Подача холодных блюд и закусок. Подача супов. Подача вторых блюд. Подача десертов. Подача напитков.	2	10, КК 01-04
	Самостоятельная работа обучающихся Реферат на тему: «Выбор наиболее оптимального размещения посетителей в зале»	1	ОК 01-07, ОК 09, 10, КК 01-04
Тема 1.10 Культура обслуживания и правила этикета. Специальные формы организации питания	Содержание	2	ОК 01-07, ОК 09, 10, КК 01-04
	1 Показатели культуры обслуживания. Правила этикета. Обслуживание по типу «шведского стола». Обслуживание в номерах гостиниц. Обслуживание участников съездов и конференций. Обслуживание банкетов и приемов.	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2	
	Разработка схемы «Планировка зала обслуживания при различных типах обслуживания».	2	
Всего:		36	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Технического оснащения и организации рабочего места», оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по профессии.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- стенды;
- комплект учебно-методической документации;
- дидактический материал по дисциплине (картотека тестовых и практических заданий по разделам дисциплины;
- перечень практических заданий и методические рекомендации по их выполнению.

Технические средства обучения: Мультимедиапроектор.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1. Основные печатные издания

1.Радченко Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания, М.: ООО «КноРус-Медиа», 2022

2.Любецкая Т.Р. Технология продукции общественного питания. Теория и практика. Решение задач., М.: ИТК «Дашков и К°», 2021

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Умения:		
разрабатывать и применять средства и методы мерчандайзинга для продвижения отдельных товаров или их комплексов	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. Точность оценки, самооценки выполнения Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий и т.д.	наблюдение, экспертная оценка на практических занятиях № 1 - 7
рационально планировать торговый и обслуживающий зал;		наблюдение за деятельностью студентов на практическом занятии № 6
проводить работу по стимулированию сбыта продукции и услуг общественного питания;		наблюдение, экспертная оценка на практических занятиях № 5
применять в профессиональной деятельности приемы делового и управленческого общения;		наблюдение за деятельностью студентов на практическом занятии № 4
Знания:		
способы создания благоприятных условий для покупки товаров;	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75%правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии	собеседование, проверка внеаудиторной самостоятельной работы
способы правильного размещения товаров на предприятиях общественного питания;		фронтальный и индивидуальный опрос
методы классификации и кодирования мерчандайзинга;		фронтальный и индивидуальный опрос
методы и средства естественнонаучных дисциплин для систематизации, идентификации и характеристики ассортимента продукции общественного питания;		тестирование; фронтальный и индивидуальный опрос
способы анализа ассортимента продукции общественного питания;		контроль по карточкам; фронтальный и индивидуальный опрос

правила и способы планирование и организация работы менеджера в сфере общественного питания;		тестирование; фронтальный и индивидуальный опрос
---	--	---

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
«ОП.13 Основы финансовой грамотности»

2023 г.

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОП.13 Основы финансовой грамотности»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОП.13 Основы финансовой грамотности» является частью общепрофессионального цикла ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

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

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания:

Код ОК, ПК	Дисциплинарные результаты	
	Умения	Знания
ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;	психология коллектива;
	выстраивать траектории профессионального и личностного развития	психология личности;
	организовывать работу коллектива и команды;	основы проектной деятельности;
	взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	особенности социального и культурного контекста;
	описывать значимость своей профессии;	правила оформления документов
	презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии;	сущность гражданско-патриотической позиции;
	соблюдать нормы экологической безопасности;	общечеловеческие ценности;
	определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности);	правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности;
	применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;
	использовать современное программное обеспечение	основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности

	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые)	пути обеспечения ресурсосбережения
	понимать тексты на базовые профессиональные темы	современные средства и устройства информатизации;
	участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;	порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности;
	строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;
	кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);	основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика);
	писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.	лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности
		особенности произношения;
		правила чтения текстов профессиональной направленности.
	экономические законы и понятия;	находить и использовать необходимую экономическую информацию;
	сущность экономических институтов, их роль в социально-экономическом развитии общества	выделять значимую экономическую информацию
	значение этических норм и нравственных ценностей в экономической деятельности отдельных людей и общества	уметь составлять семейный бюджет
	способы принятия рациональных решений в условиях относительной ограниченности доступных ресурсов, оценивать и принимать ответственность за их возможные последствия для себя, своего окружения и общества в целом	совершать экономически грамотные покупки
	основные правовые принципы, действующие в демократическом обществе	выбирать варианты решения экономических проблем
		уметь различать факты, аргументы и оценочные суждения; анализировать, преобразовывать и использовать

		экономическую информацию для решения практических задач в учебной деятельности и реальной жизни
		уметь применять полученные знания и сформированные навыки для эффективного исполнения основных социально-экономических ролей (потребителя, производителя, покупателя, продавца, заёмщика, акционера, наёмного работника, работодателя, налогоплательщика);
		понимать место и роль России в современной мировой экономике; умение ориентироваться в текущих экономических событиях в России и в мире.
		уметь оценивать и аргументировать собственную точку зрения по экономическим проблемам, различным аспектам социально-экономической политики государства

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	48
в т.ч. в форме практической подготовки	20
В т. ч.:	
теоретическое обучение	20
практические занятия <i>(если предусмотрено)</i>	20
<i>Самостоятельная работа</i> ²⁰	8

Во всех ячейках со звездочкой () (в случае её наличия) следует указать объем часов, а в случае отсутствия убрать из списка за исключением самостоятельной работы.*

²⁰ Самостоятельная работа в рамках образовательной программы планируется образовательной организацией в соответствии с требованиями ФГОС СПО в пределах объема учебной дисциплины в количестве часов, необходимом для выполнения заданий самостоятельной работы обучающихся, предусмотренных тематическим планом и содержанием учебной дисциплины.

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины²¹

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Введение	Вводное занятие по дисциплине.	2	
Раздел 1. Личное финансовое планирование		6/4	
Тема 1.1 Семейная экономика	Содержание	2	ОК 01-07, ОК 09, 10
	1 Экономические функции домохозяйства, потребление домашних хозяйств, рациональное потребление. Понятие бюджета, формирование бюджета.	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4	ОК 01-07, ОК 09, 10
	1. Семейный бюджет, источники доходов и расходов	4	
Раздел 2. Накопления и средства платежа. Финансовый рынок и инвестиции		28/8	
Тема 2.1 Депозит	Содержание	4	ОК 01-07, ОК 09, 10
	1 Накопления. Инфляция, причины инфляции. Расчеты инфляции. Депозит, его природа. Преимущества и недостатки депозита. Банк. Банковская система РФ. Виды банков, функции банков.	2	

²¹ По каждому разделу указываются темы и содержание учебного материала (в дидактических единицах) наименования необходимых лабораторных работ, практических и иных занятий. Тематика самостоятельной работы может приводиться по выбору образовательной организации по разделу или по теме, при условии необходимости выделения части нагрузки для самостоятельного освоения, если такие виды работ не являются обязательными, самостоятельные работы не указываются.

	2 Банковский кредит. Основные виды кредита. Основные характеристики кредита. Выбор наиболее выгодного кредита.	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4	
	Стоимость кредита. Оформление кредитного договора. Типичные ошибки при использовании кредита. Расчет кредитного календаря.	4	
	Самостоятельная работа обучающихся Доклад по видам депозитов и кредитов.	4	ОК 01-07, ОК 09, 10
Тема 2.2 Расчетно-кассовые операции	Содержание	4	ОК 01-07, ОК 09, 10
	1 Хранение, обмен и перевод денег. Банковская ячейка. Обмен валюты. Денежный перевод, комиссия. Виды платежных средств.	2	
	2 Дорожный чек. Банковские карты: дебетовая, кредитная карта. Электронные деньги. Формы дистанционного банковского обслуживания.	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2	
	Рассмотрение ситуаций по обмену валюты, денежному переводу, комиссии. Решение ситуаций «Дорожный чек», «Банковские карты: дебетовая, кредитная карта»	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Формирование отчета по заданию: «Формы дистанционного банковского обслуживания»	4	ОК 01-07, ОК 09, 10
Тема 2.3 Финансовый рынок и инвестиции.	Содержание	4	ОК 01-07, ОК 09, 10
	1 Финансовый рынок. Регулирование финансового рынка. Субъекты финансового рынка. Инфраструктура финансового рынка. Инвестиции, виды инвестиций. Как инвестировать бизнес. Выбор активов. Доход разных активов. Управление рисками при инвестировании	4	

	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2	
	Инвестиционные предпочтения. Стратегии инвестирования. Инвестиционный портфель. Финансовые посредники. Выбор финансовых посредников.	2	
Раздел 3. Пенсионная система РФ		8/4	
Тема 3.1	Содержание	4	ОК 01-07, ОК 09, 10
Пенсионное обеспечение	1 Пенсионная система. Что такое пенсия, и какой она бывает? Как работают корпоративные пенсионные программы. Формирование личных пенсионных накоплений. Как сформировать частную пенсию.	4	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4	
	1.Расчет налога на доходы физических лиц	2	
	2.Государственная пенсионная система.	2	
Раздел 4. Страхование. Финансовые махинации.		4/4	
Тема 4.1	Содержание		ОК 01-07, ОК 09, 10
Страхование. Защита прав потребителей финансовых услуг	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4	
	1.Страхование. Страховая система. Страховые компании. Участники страхования. Виды страхования. Личное страхование. Страхование имущества. Страхование ответственности. Использование страхования в личной жизни. Выбор страховой компании.	1	
	2.Финансовые махинации. Махинации с банковскими картами. Махинации с кредитами. Махинации с инвестициями. Финансовые пирамиды, их признаки	1	
	3.Дифференцированный зачет	2	
Всего:		48	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета «Социально– экономических дисциплин».

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- дидактический материал по темам дисциплины;
- инструкции к лабораторным работам и практическим занятиям;
- методические рекомендации к самостоятельной работе обучающихся.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением, имеющий выход в сеть Интернет;
- мультимедиа проектор;
- принтер;
- программное обеспечение общего и профессионального назначения

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1. Основные печатные издания

1.Каджаева М.Р. Финансовая грамотность, М.; ИЦ «Академия», 2019

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Методы оценки</i>
<i>Уметь:</i>		
- находить и использовать необходимую экономическую информацию;	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям	Текущий контроль в виде презентаций, учебных работ, подготовка и защита докладов, рефератов.
- выделять значимую экономическую информацию;	Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.	Текущий контроль в виде подготовки и защиты докладов, сообщений, выполнения контрольных работ на уроке, домашнего задания
- выбирать варианты решения экономических проблем;	Точность оценки, самооценки выполнения	Текущий контроль в виде подготовки презентации; выполнение заданий по внеаудиторной самостоятельной работе.
- уметь различать факты, аргументы и оценочные суждения; анализировать, преобразовывать и использовать экономическую информацию для решения практических задач в учебной деятельности и реальной жизни;	Соответствие требованиям инструкций, регламентов	Текущий контроль в виде устного опроса; подготовка сообщений, рефератов, презентаций по дисциплине.
- понимать место и роль России в современной мировой экономике; умение ориентироваться в текущих экономических событиях в России и в мире;	Рациональность действий и т.д.	Опрос по теоретическому материалу; домашняя работа, контрольная работа
- уметь оценивать и аргументировать собственную точку зрения по экономическим проблемам, различным аспектам социально-экономической политики государства.		Итоговый контроль по дисциплине
<i>Знать:</i>		
- экономические законы и понятия;	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов.	Опрос по теоретическому материалу; работа с Интернет-источниками и составление справочного материала; тестовые задания; домашняя работа.

- сущность экономических институтов, их роль в социально-экономическом развитии общества;	Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии	Устный опрос; оценка выполнения практических работ; оценка выполнения самостоятельной работы; выполнение рефератов, презентаций; работа с учебной литературой.
- способы принятия рациональных решений в условиях относительной ограниченности доступных ресурсов, оценивать и принимать ответственность за их возможные последствия для себя, своего окружения и общества в целом;		Устный опрос; оценка выполнения практических работ; оценка выполнения самостоятельной работы; выполнение рефератов, презентаций; работа с учебной литературой.

Приложение 5
к ОПОП-П по *профессии*
43.01.09 Повар, кондитер

СОДЕРЖАНИЕ
ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ
по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

2023 год

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. СТРУКТУРА ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ
ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА ПРОФИЛЬНОГО УРОВНЯ**
- 2. КОМПЛЕКС ТРЕБОВАНИЙ И РЕКОМЕНДАЦИЙ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ
ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА ПРОФИЛЬНОГО УРОВНЯ**

1. СТРУКТУРА ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА ПРОФИЛЬНОГО УРОВНЯ

Для выпускников, осваивающих ППКРС в рамках ФП «Профессионалитет», государственная итоговая аттестация в соответствии с ФГОС СПО проводится в форме демонстрационного экзамена профильного уровня.

1.1. Структура оценочных материалов

Оценочные материалы для проведения демонстрационного экзамена профильного уровня включают в себя комплект(ы) оценочной документации, варианты заданий и критерии оценивания.

1.2. Структура комплекта оценочной документации

Комплект оценочной документации (далее – КОД) должен включать в себя следующие разделы:

1. Комплекс требований для проведения демонстрационного экзамена.
2. Перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания.
3. План застройки площадки демонстрационного экзамена.
4. Требования к составу экспертных групп.
5. Инструкции по технике безопасности.
6. Образец задания.

2. КОМПЛЕКС ТРЕБОВАНИЙ И РЕКОМЕНДАЦИЙ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА ПРОФИЛЬНОГО УРОВНЯ

2.1. Организационные требования:

1. Демонстрационный экзамен профильного уровня проводится с использованием КОД, включенных образовательными организациями в программу ГИА.
2. Задания демонстрационного экзамена доводятся до главного эксперта в день, предшествующий дню начала демонстрационного экзамена.
3. Образовательная организация обеспечивает необходимые технические условия для обеспечения заданиями во время демонстрационного экзамена выпускников, членов ГЭК, членов экспертной группы.
4. Демонстрационный экзамен проводится в ЦПДЭ, представляющем собой площадку, оборудованную и оснащенную в соответствии с КОД.
5. ЦПДЭ может располагаться на территории образовательной организации, а при сетевой форме реализации образовательных программ — также на территории иной организации, обладающей необходимыми ресурсами для организации ЦПДЭ.
6. Выпускники проходят демонстрационный экзамен в ЦПДЭ в составе экзаменационных групп.
7. Образовательная организация знакомит с планом проведения демонстрационного экзамена выпускников, сдающих демонстрационный экзамен, и лиц, обеспечивающих проведение демонстрационного экзамена, в срок не позднее чем за 5 (пять) рабочих дней до даты проведения экзамена.

8. Количество, общая площадь и состояние помещений, предоставляемых для проведения демонстрационного экзамена, должны обеспечивать проведение демонстрационного экзамена в соответствии с КОД.

9. Не позднее чем за один рабочий день до даты проведения демонстрационного экзамена главным экспертом проводится проверка готовности ЦПДЭ в присутствии членов экспертной группы, выпускников, а также технического эксперта, назначаемого организацией, на территории которой расположен ЦПДЭ, ответственного за соблюдение установленных норм и правил охраны труда и техники безопасности.

10. Главным экспертом осуществляется осмотр ЦПДЭ, распределение обязанностей между членами экспертной группы по оценке выполнения заданий демонстрационного экзамена, а также распределение рабочих мест между выпускниками с использованием способа случайной выборки. Результаты распределения обязанностей между членами экспертной группы и распределения рабочих мест между выпускниками фиксируются главным экспертом в соответствующих протоколах.

11. Выпускники знакомятся со своими рабочими местами под руководством главного эксперта, также повторно знакомятся с планом проведения демонстрационного экзамена, условиями оказания первичной медицинской помощи в ЦПДЭ. Факт ознакомления отражается главным экспертом в протоколе распределения рабочих мест.

12. Допуск выпускников в ЦПДЭ осуществляется главным экспертом на основании документов, удостоверяющих личность.

13. Образовательная организация обязана не позднее чем за один рабочий день до дня проведения демонстрационного экзамена уведомить главного эксперта об участии в проведении демонстрационного экзамена тьютора (ассистента).

2.2. Рекомендуемое содержание КОД

Компетенции, рекомендуемые для включения в содержание КОД

Код и наименование вида деятельности	Код и наименование профессионального модуля, в рамках которого осваивается ВД	Перечень оцениваемых ПК
В соответствии с ФГОС СПО		
ВД.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	ПМ.01 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента»	ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
		ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.
		ПК 1.3.

		Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья. ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.
ВД.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПМ.02 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»	ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента. ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента. ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента. ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента. ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации

		горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента. ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.
ВД.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.	ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.	ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами. ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента. ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента ПК 3.5. Осуществлять приготовление,

		творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента. ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.
ВД.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.	ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.	ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента. ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.
ВД.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных	ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в

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

Умения и навыки, рекомендуемые для включения в содержание КОД, определяются в соответствии с разделом 4 ПОП-П.

2.3. Требования к оцениванию

2.3.1. Организация процедур демонстрационного экзамена реализуется с учетом базовых принципов объективной оценки результатов подготовки.

2.3.2. Оценку выполнения заданий демонстрационного экзамена осуществляет экспертная группа возглавляемая главным экспертом.

2.3.3. Члены Экспертной группы при оценке выполнения экзаменационных заданий обязаны демонстрировать необходимый уровень профессионализма, честности и беспристрастности, соблюдать требования регламента проведения демонстрационного экзамена и Кодекса этики движения «Профессионалы».

2.3.4. Не допускается участие в оценивании заданий демонстрационного экзамена экспертов, принимавших участие в обучении участников или представляющих с ними одну образовательную организацию, т.е. Колледж.

2.3.5. Оценка не должна выставляться в присутствии участника демонстрационного экзамена.

2.3.6. Результаты государственной итоговой аттестации определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» и объявляются в тот

же день после оформления в установленном порядке протокола заседания государственной экзаменационной комиссии.

2.3.7. Выполненные экзаменационные задания оцениваются в соответствии со схемой начисления баллов, разработанными на основании характеристик компетенций, определяемых техническим описанием. Все баллы и оценки регистрируются в цифровой платформе. Доступ к системе предоставляется по официальному запросу от организаторов экзамена по согласованию с РКЦ Тульской области.

2.3.8. Баллы за выполнение заданий демонстрационного экзамена выставляются в соответствии со схемой начисления баллов, приведенной в комплекте оценочной документации.

2.3.9. Процедура оценивания результатов выполнения экзаменационных заданий осуществляется в соответствии с правилами, установленными для оценки конкурсных заданий, включая использование форм и оценочных ведомостей для фиксирования выставленных оценок и/или баллов вручную, которые в последующем вносятся в цифровую систему.

2.3.10. Баллы, выставленные членами Экспертной группы, переносятся из рукописных оценочных ведомостей в цифровую систему по мере осуществления процедуры оценки. После выставления баллов во все оценочные ведомости, запись о выставленных оценках в цифровой системе блокируется.

2.3.11. Порядок перевода баллов в систему оценивания

Результаты демонстрационного экзамена определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» в соответствии со схемой начисления баллов за выполнение задания демонстрационного экзамена и шкалой перевода результатов демонстрационного экзамена в пятибалльную систему оценок. Максимальное количество баллов, которое возможно получить за выполнение задания демонстрационного экзамена, принимается за 100%.

Максимально возможное количество баллов	35,55
---	-------

Рекомендуемая схема перевода результатов демонстрационного экзамена из сто балльной шкалы в пятибалльную

Оценка (пятибалльная шкала)	«2»	«3»	«4»	«5»
Оценка в баллах (сто балльная шкала)	0,00 – 19,99	20,00 – 39,99	40,00 – 69,99	70,00 – 100,00

1.1. Учет в КОД условий для лиц с ограниченными возможностями здоровья и выпускников из числа детей-инвалидов и инвалидов

Для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья и выпускников из числа детей-инвалидов и инвалидов в КОД учитываются условия,

позволяющие проводить демонстрационный экзамен профильного уровня с учетом особенностей и возможностей такой категории лиц.

Приложение 6

к ОПОП-П по профессии/специальности

43.01.09 Повар, кондитер

код и наименование профессии/специальности

Дополнительный профессиональный блок

по запросу работодателя

ООО «Командор»

ИП Дяченко

ООО «Хуамин Солюкс Сервис Групп»

наименование организации-работодателя

ГПОУ ТО «Донской политехнический колледж»

наименование образовательной организации

Содержание

Раздел 1. Матрица компетенций выпускника (профессиональных и корпоративных компетенций), формируемых по запросу работодателя.....	
Раздел 2. Планируемые результаты освоения дополнительного профессионального блока	
Раздел 3. Структура дополнительного профессионального блока	
3.1. Учебный план	
3.2. План обучения на предприятии с учетом специфики требований конкретного производства	
3.3. Рабочая программа профессионального модуля	
3.4. Рабочая программа учебной дисциплины	

РАЗДЕЛ 1. МАТРИЦА КОМПЕТЕНЦИЙ ВЫПУСКНИКА (ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ И КОРПОРАТИВНЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ), ФОРМИРУЕМЫХ ПО ЗАПРОСУ РАБОТОДАТЕЛЯ

1. Матрица компетенций выпускника (далее – МК) с учетом единого подхода подготовки рабочих кадров представляет собой совокупность взаимосвязанных между собой общих и профессиональных компетенций, определенных ФГОС СПО, а также требований профессиональных стандартов (далее – ПС) и запросов организации-работодателя к квалификации специалиста, которые должны быть сформированы у обучающегося по завершении освоения ОПОП.

2. МК разработана для профессии **43.01.09 Повар, кондитер** как результат освоения ОПОП, соответствующий требованиям запросам организаций, действующих в реальном секторе экономики.

3. МК включает в себя профессиональную и надпрофессиональную части.

4. Профессиональная часть МК представляет собой матрицу профессиональных компетенций выпускника, формируемых при освоении видов деятельности по запросу работодателя, и трудовых функций действующих профессиональных стандартов или иных документов.

5. Надпрофессиональная часть МК представляет собой интеграцию ОК, заявленных ФГОС СПО, и заявляемых организацией-работодателем обобщенных поведенческих моделей специалиста на рабочем месте (корпоративная культура).

6. Краткое описание и характеристика показателей сформированности корпоративных компетенций приведены в приложении к модели компетенций.

7. МК позволяет конструировать при помощи цифрового конструктора компетенций образовательные программы подготовки квалифицированных специалистов, рабочих и служащих, наиболее востребованных на региональном рынке труда в конкретном секторе экономики под запрос конкретных предприятий.

**Профессиональная часть матрицы компетенций выпускника
по запросу работодателя**

Трудовые функции в соответствии с профессиональными стандартами (или иными нормативными документами)		Дополнительные виды деятельности, сформированные по запросу работодателя(ей)
		Приготовление кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни, кухни народов мира
33.011 Производство блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания		
ОТФ А Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	A/01.3	ПК 6.1 ПК 6.3
	A/02.3	ПК 6.2 ПК 6.4
ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	B/01.4	ПК 6.1 ПК 6.3
	B/02.4	ПК 6.2 ПК 6.4
33.010 Производство кондитерской и шоколадной продукции в организациях питания		
ОТФ А Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера	A/01.3	ПК 6.1 ПК 6.3
	A/02.3	ПК 6.2 ПК 6.4
ОТФ В Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента	B/01.4	ПК 6.1 ПК 6.3
	B/02.4	ПК 6.2 ПК 6.4
33.014 Производство хлебобулочной продукции в организациях питания		

ОТФ А Изготовление хлебобулочных изделий под руководством пекаря	A/01.3	ПК 6.1 ПК 6.3
	A/02.3	ПК 6.2 ПК 6.4

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

**Надпрофессиональная часть матрицы компетенций выпускника
по запросу работодателя**

Корпоративные компетенции ¹	Требуемый показатель выраженности корпоративной компетенции (выделить желаемый уровень, согласно требованиям предприятия-работодателя)			Реализуемые общие компетенции согласно ФГОС СПО
	Уровень ограниченной компетенции	Уровень базовый	Уровень мастерства	
Наименование КК.01 Организовывать процесс собственного труда и вносить предложения по совершенствованию организации труда на предприятии питания	«-»	«+»	«-»	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 09,
Наименование КК.02 Соблюдать нормы безопасности пищевых продуктов при хранении и обработке продуктов, приготовлении и реализации продукции производства	«-»	«+»	«-»	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 07
Наименование КК.03 Поддерживать безопасные условия работы, соблюдать требования охраны труда и техники	«-»	«+»	«-»	ОК 07, ОК 10

¹ Количество строк зависит от выбора работодателя. Могут быть использованы корпоративные компетенции, предложенные в приложении к МК, или внесены альтернативные (по потребности).

безопасности				
Наименование КК.04 Взаимодействовать с коллегами и руководством	«-»	«+»	«-»	ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 10

Обозначения: – определяется работодателем;

– определяется федеральным государственным образовательным стандартом

Характеристика корпоративных компетенций

Корпоративные компетенции	Характеристика
КК 01. Организовывать процесс собственного труда и вносить предложения по совершенствованию организации труда на предприятии питания	- планировать свою деятельность для определения первоочередных задач и способов решения; - рассчитывать собственные затраты рабочего времени; - координировать собственную трудовую деятельность с деятельностью других работников; - находить возможные варианты для разрешения текущих проблем; - адаптироваться к меняющимся условиям работы; - самостоятельно искать информацию, необходимую для решения профессиональных задач, в том числе с использованием цифровых ресурсов.
КК 02. Соблюдать нормы безопасности пищевых продуктов при хранении и обработке продуктов, приготовлении и реализации продукции производства	- поддерживать личную гигиену на высоком уровне; - обрабатывать и чистить рабочие поверхности; - проверять на безопасность продукты во время хранения и обработки; - использовать безопасные методы приготовления/разогревания и реализации продуктов производства; - следить в процессе хранения и реализации готовой продукции производства за соблюдением температурного режима, времени и условий хранения и реализации; - проверять на безопасность и безопасно размораживать продукты, полуфабрикаты и готовую к употреблению продукцию; - проверять безопасность доставленной готовой продукции; - информировать потребителей о продуктах, которые могут вызвать аллергические реакции; - проводить точные отсчеты конечных сроков хранения продуктов
КК 03. Поддерживать безопасные условия работы, соблюдать требования охраны труда и техники безопасности	- контролировать техническое состояние оборудования и сосудов, работающих под давлением; - проверять наличие и надежность защитного заземления и исправность электропроводки; - использовать защитные приспособления и средства индивидуальной защиты при выполнении работ; - пользоваться контрольно-измерительными приборами, установленными на оборудовании; - содержать рабочие места в соответствии с требованиями к безопасности работ;
КК 04. Взаимодействовать с коллегами и руководством	- предлагать помощь и советы коллегам; - вежливо отстаивать собственную точку зрения; - проявлять лояльность к организации, в которой работает и руководству этой организации;

	- соблюдать профессиональную этику; - разрешать проблемы вместе с коллегами; - выявлять возможные конфликты, недовольства и минимизировать их
--	---

Требуемый показатель выраженности корпоративной компетенции

Критерии выраженности	Уровень
Все обязанности выполнены в полной мере. Многие результаты превосходят запланированные, достижения выходят за рамки непосредственных обязанностей. Все ключевые компетенции, профессионально-технические знания и навыки, необходимые для конкретной должности, развиты в достаточной степени или на уровне выше требуемого. Работник справился с внештатными ситуациями и достиг результатов, даже несмотря на возникшие незапланированные трудности. Проявляет необходимое поведение в нестандартных ситуациях повышенной сложности, передает знания другим.	Уровень мастерства
Выполнены основные обязанности. Результаты в основном соответствуют запланированным. Некоторые задачи выполнены не в полном объеме. Отдельные компетенции, профессионально-технические знания и навыки, необходимые на занимаемой работником должности, требуют развития. Поведение соответствует требованиям должности.	Уровень базовый
Работник выполняет свои ключевые обязанности лишь частично. Некоторые задачи не выполнены. Компетенции, профессионально-технические знания и навыки, необходимые для данной должности, развиты слабо. Есть конкретные промахи, которые можно четко сформулировать. В поведении слабо выражены корпоративные компетенции.	Уровень ограниченной компетентности

РАЗДЕЛ 2. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО БЛОКА

2.1. Профессиональные компетенции

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Код	Показатели освоения компетенции
Приготовление кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни, кухни народов мира	ПК 6.1. Подготавливать рабочее место повара, оборудование, инвентарь, кулинарное и кондитерское сырье, исходные материалы к работе по приготовлению продукции региональной кухни, в соответствии с инструкциями и регламентами.		Навыки:
		Н.6.1.1	приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации продукции региональной кухни
		Н.6.1.2	подготовке, уборке рабочего места повара, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов
		Н.6.1.3	обеспечение хранения технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, пищевых продуктов, других расходных материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты
			Умения:
		У.6.1.1	выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
		У.6.1.2	подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;

		У.6.1.3	соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда;
		У.6.1.4	выбирать, подготавливать, рационально размещать на рабочем месте материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых кулинарных изделий региональной кухни;
		У.6.1.5	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основные продукты и дополнительные ингредиенты для блюд региональной кухни;
		У.6.1.6	организовывать хранение основных продуктов и дополнительных ингредиентов в процессе приготовления блюд региональной кухни с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;
		У.6.1.7	выбирать, подготавливать ароматические вещества; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав блюд региональной кухни в соответствии с рецептурой;
		У.6.1.8	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
		У.6.1.9	выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать
		У.6.1.10	проводить текущую уборку, поддерживать порядок на рабочем месте повара в соответствии с

			инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
			Знания:
		3.6.1.1	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
		3.6.1.2	последовательность выполнения технологических операций, современные методы изготовления блюд региональной кухни;
		3.6.1.3	регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при изготовлении блюд региональной кухни;
		3.6.1.4	виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
		3.6.1.5	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов региональной кухни
	ПК 6.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации кулинарных блюд и кондитерских изделий региональной кухни.		Навыки:
		Н.6.2.1	приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации продукции кухни народов мира разнообразного ассортимента;
		Н.6.2.2	ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи;
			Умения:
		У.6.2.1	соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления блюд региональной кухни;
		У.6.2.2	проверять качество готовых блюд региональной кухни перед

			отпуском, упаковкой на вынос;
		У.6.2.3	порционировать, сервировать блюда региональной кухни для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;
		У.6.2.4	соблюдать выход при порционировании;
		У.6.2.5	выдерживать температуру подачи блюд региональной кухни;
		У.6.2.6	владеть профессиональной терминологией;
		У.6.2.7	консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе блюд региональной кухни
			Знания:
		3.6.2.1	методы приготовления блюд региональной кухни, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;
		3.6.2.2	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд региональной кухни;
		3.6.2.3	нормы, правила взаимозаменяемости продуктов техника порционирования, варианты оформления блюд региональной кухни разнообразного ассортимента для подачи;
	ПК 6.3 Подготавливать рабочее место повара,		Навыки:
		Н.6.3.1	подготовка, уборка рабочего места повара

	оборудование, инвентарь, кулинарное и кондитерское сырье, исходные материалы к работе по приготовлению продукции кухни народов мира, в соответствии с инструкциями и регламентами.	Н.6.3.2	подготовка к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, подготовке пищевых продуктов, других расходных материалов
		Н.6.3.3	обеспечение хранения технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, пищевых продуктов, других расходных материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты
			Умения:
		У.6.3.1	выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
		У.6.3.2	проводить текущую уборку, поддерживать порядок на рабочем месте повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
		У.6.3.3	подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
		У.6.3.4	соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда;
		У.6.3.5	выбирать, подготавливать, рационально размещать на рабочем месте материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к

			транспортированию готовых кулинарных изделий кухни народов мира;
		У.6.3.6	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценкой качества и безопасности основные продукты и дополнительные ингредиенты для блюд кухни народов мира;
		У.6.3.7	организовывать хранение основных продуктов и дополнительных в процессе приготовления блюд кухни народов мира с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;
		У.6.3.8	выбирать, подготавливать ароматические вещества; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав блюд кухни народов мира в соответствии с рецептурой;
		У.6.3.9	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
		У.6.3.10	выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать
			Знания:
		З.6.3.1	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
		З.6.3.2	последовательность выполнения технологических операций, современные методы изготовления блюд кухни народов мира;
		З.6.3.3	регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и

			управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при изготовлении блюд кухни народов мира;
		3.6.3.4	правила утилизации отходов виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов, готовых блюд региональной кухни;
		3.6.3.5	виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования), укладки готовых изделий кухни народов мира разнообразного ассортимента; способы и правила порционирования (комплектования), укладки, упаковки на вынос готовых изделий кухни народов мира разнообразного ассортимента;
		3.6.3.6	условия, сроки, способы хранения изделий кухни народов мира;
		3.6.3.7	ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении блюд кухни народов мира;
		3.6.3.8	виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
		3.6.3.9	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов
	ПК 6.4		Навыки:
	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации продукции кухни народов мира	Н.6.4.1	приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации продукции кухни народов мира разнообразного ассортимента;
		Н.6.4.2	ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями

	разнообразного ассортимента.		при отпуске продукции с прилавка/раздачи;
			Умения:
		У.6.4.1	соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления блюд кухни народов мира;
		У.6.4.2	проверять качество готовых блюд кухни народов мира перед отпуском, упаковкой на вынос;
		У.6.4.3	порционировать, сервировать блюда кухни народов мира для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;
		У.6.4.4	соблюдать выход при порционировании;
		У.6.4.5	выдерживать температуру подачи блюд кухни народов мира;
		У.6.4.7	владеть профессиональной терминологией;
		У.6.4.8	консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе блюд кухни народов мира
			Знания:
		З.6.4.1	методы приготовления блюд кухни народов мира, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;
		З.6.4.2	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд кухни народов мира;
		З.6.4.3	нормы, правила взаимозаменяемости продуктов техника порционирования,

			варианты оформления блюд кухни народов мира разнообразного ассортимента для подачи;
--	--	--	---

РАЗДЕЛ 3. СТРУКТУРА ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО БЛОКА

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

Индекс	Наименование	Всего, ак.ч	В т.ч. в форме практической подготовки	курс изучения
1	2	3	4	5
ДПБ	Дополнительный профессиональный блок ООО «Командор» ИП Дяченко ООО «Хуамин Солюкс Сервис Групп»	714	612	
ОП.00	Общепрофессиональный цикл			
ОП.10	Информационные технологии в профессиональной деятельности	108	84	
ПМ.00	Профессиональный цикл	606	528	4
ПМ.06	Приготовление кулинарной и кондитерской продукции кухни регионов России, кухни народов мира	606	528	4

МДК.06.01	Процессы приготовления, оформления и презентации кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни разнообразного ассортимента	66	24	4
МДК.06.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации кулинарных блюд и кондитерских изделий кухни народов мира	72	36	4
УП.06	Учебная практика	144	144	4
ПП.06	Производственная практика	324	324	4
Итого:		606	528	2,4

3.2. План обучения на предприятии с учетом специфики требований конкретного производства

План обучения на предприятии заполнен исходя из помещений для организации образовательного процесса на базе предприятия-партнера. Работодатель снабжает необходимым оборудованием, инструментами, расходными материалами, обеспечивающими выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей.

№ п/п	Содержание практической подготовки (виды работ)	ПМ		Длительность обучения (в часах)	Семестр обучения	Наименование рабочего места, участка	Ответственный от предприятия (при необходимости)
		Код	Наименование				
1.	-организация производства предприятия общественного питания; правила техники безопасности и пожарной безопасности на	ПП.06.01	Приготовление кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни, кухни народов мира	324	8	По перечню предприятия	

	предприятия						
2.	-приготовление кулинарных и кондитерских изделий кухни регионов России						
3.	-приготовление блюд кухни народов мира.						

3.3. Рабочая программа профессионального модуля

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

**«ПМ.06 Приготовление кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни,
кухни народов мира»**

Дополнительный профессиональный блок/Профессиональный цикл

СОДЕРЖАНИЕ

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО
МОДУЛЯ**

**4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

«ПМ.06 Приготовление кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни, кухни народов мира»

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить вид деятельности «Приготовление кулинарной и кондитерской продукции кухни регионов России, кухни народов мира» и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.1.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
ОК 11.	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций, сформированных по запросу работодателя(ей)
ВД	Приготовление кулинарной и кондитерской продукции кухни регионов России, кухни народов мира

ПК 6.1.	Подготавливать рабочее место повара, оборудование, инвентарь, кулинарное и кондитерское сырье, исходные материалы к работе по приготовлению продукции региональной кухни, в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 6.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации кулинарных блюд и кондитерских изделий региональной кухни.
ПК 6.3.	Подготавливать рабочее место повара, оборудование, инвентарь, кулинарное и кондитерское сырье, исходные материалы к работе по приготовлению продукции кухни народов мира, в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 6.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации продукции кухни народов мира разнообразного ассортимента.

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Владеть навыками	Н.6.1.1	приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации продукции региональной кухни
	Н.6.1.2	подготовке, уборке рабочего места повара, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов
	Н.6.1.3	обеспечение хранения технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, пищевых продуктов, других расходных материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты
	Н.6.2.1	приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации продукции кухни народов мира разнообразного ассортимента;
	Н.6.2.2	ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи;
	Н.6.3.1	подготовка, уборка рабочего места повара
	Н.6.3.2	подготовка к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, подготовке пищевых продуктов, других расходных материалов
	Н.6.3.3	обеспечение хранения технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, пищевых продуктов, других расходных материалов

		в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты
	Н.6.4.1	приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации продукции кухни народов мира разнообразного ассортимента;
	Н.6.4.2	ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи;
Уметь	У.6.1.1	выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
	У.6.1.2	подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
	У.6.1.3	соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда;
	У.6.1.4	выбирать, подготавливать, рационально размещать на рабочем месте материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых кулинарных изделий региональной кухни;
	У.6.1.5	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основные продукты и дополнительные ингредиенты для блюд региональной кухни;
	У.6.1.6	организовывать хранение основных продуктов и дополнительных ингредиентов в процессе приготовления блюд региональной кухни с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;
	У.6.1.7	выбирать, подготавливать ароматические вещества; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав блюд региональной кухни в соответствии с рецептурой;
	У.6.1.8	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
	У.6.1.9	выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать

	У.6.1.10	проводить текущую уборку, поддерживать порядок на рабочем месте повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
	У.6.2.1	соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления блюд региональной кухни;
	У.6.2.2	проверять качество готовых блюд региональной кухни перед отпуском, упаковкой на вынос;
	У.6.2.3	порционировать, сервировать блюда региональной кухни для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;
	У.6.2.4	соблюдать выход при порционировании;
	У.6.2.5	выдерживать температуру подачи блюд региональной кухни;
	У.6.2.6	владеть профессиональной терминологией;
	У.6.2.7	консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе блюд региональной кухни
	У.6.3.1	выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
	У.6.3.2	проводить текущую уборку, поддерживать порядок на рабочем месте повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
	У.6.3.3	подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
	У.6.3.4	соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда;
	У.6.3.5	выбирать, подготавливать, рационально размещать на рабочем месте материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых кулинарных изделий кухни народов мира;
	У.6.3.6	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценкой качества и безопасности основные продукты и дополнительные ингредиенты для блюд кухни народов мира;

	У.6.3.7	организовывать хранение основных продуктов и дополнительных в процессе приготовления блюд кухни народов мира с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;
	У.6.3.8	выбирать, подготавливать ароматические вещества; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав блюд кухни народов мира в соответствии с рецептурой;
	У.6.3.9	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
	У.6.3.10	выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать
	У.6.4.1	соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления блюд кухни народов мира;
	У.6.4.2	проверять качество готовых блюд кухни народов мира перед отпуском, упаковкой на вынос;
	У.6.4.3	порционировать, сервировать блюда кухни народов мира для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;
	У.6.4.4	соблюдать выход при порционировании;
	У.6.4.5	выдерживать температуру подачи блюд кухни народов мира;
	У.6.4.7	владеть профессиональной терминологией;
	У.6.4.8	консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе блюд кухни народов мира
Знать	3.6.1.1	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
	3.6.1.2	последовательность выполнения технологических операций, современные методы изготовления блюд региональной кухни;
	3.6.1.3	регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при изготовлении блюд региональной кухни;
	3.6.1.4	виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;

	3.6.1.5	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов региональной кухни
	3.6.2.1	методы приготовления блюд региональной кухни, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;
	3.6.2.2	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд региональной кухни;
	3.6.2.3	нормы, правила взаимозаменяемости продуктов техника порционирования, варианты оформления блюд региональной кухни разнообразного ассортимента для подачи;
	3.6.3.1	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
	3.6.3.2	последовательность выполнения технологических операций, современные методы изготовления блюд кухни народов мира;
	3.6.3.3	регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при изготовлении блюд кухни народов мира;
	3.6.3.4	правила утилизации отходов виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов, готовых блюд региональной кухни;
	3.6.3.5	виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования), укладки готовых изделий кухни народов мира разнообразного ассортимента; способы и правила порционирования (комплектования), укладки, упаковки на вынос готовых изделий кухни народов мира разнообразного ассортимента;
	3.6.3.6	условия, сроки, способы хранения изделий кухни народов мира;
	3.6.3.7	ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении блюд кухни народов мира;
	3.6.3.8	виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;

	3.6.3.9	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов
	3.6.4.1	методы приготовления блюд кухни народов мира, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;
	3.6.4.2	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд кухни народов мира;
	3.6.4.3	нормы, правила взаимозаменяемости продуктов техника порционирования, варианты оформления блюд кухни народов мира разнообразного ассортимента для подачи;

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов - 606

в том числе в форме практической подготовки - 528

Из них на освоение МДК - 118

в том числе самостоятельная работа - 20

практики, в том числе учебная - 144

производственная - 324

Промежуточная аттестация: *дифференцированный зачет по МДК*
Экзамен (квалификационный) по ПМ

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем профессионального модуля, ак. час.					
				Обучение по МДК				Практики	
				Всего	В том числе				
					Лабораторных и практических занятий	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация	Учебная	Производственная
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 6.1-6.2 ОК 01-11 КК 01-04	Раздел 1. Процессы приготовления, оформления и презентации кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни разнообразного ассортимента	66	24	66	24	10			
ПК 6.3-6.4 ОК 01-11 КК 01-04	Раздел 2. Приготовление, оформление и подготовка к реализации кулинарных блюд и кондитерских изделий кухни народов мира	72	36	72	36	10			
	Учебная практика	144	144					144	
	Производственная практика	324	324						324
	Промежуточная аттестация	10							10
	Всего:	624	546	138	60	20		144	324

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Код ПК, ОК	Код Н/У/З
1	2	3	4	5
Раздел 1. Процессы приготовления, оформления и презентации кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни разнообразного ассортимента		66 /24		
МДК 06.01 Процессы приготовления, оформления и презентации кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни разнообразного ассортимента		66 / 24		
Тема 1.1 Подготовка рабочего места повара, оборудования, инвентаря, кулинарного и кондитерского сырья, исходных материалов к работе по приготовлению продукции региональной кухни, в соответствии с инструкциями и регламентами.	Содержание	4		
	1.Правила организации рабочего места для приготовления кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни разнообразного ассортимента. Виды технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов и правила их безопасного использования при приготовлении кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни разнообразного ассортимента.		ПК 6.1 ОК. 01-11 КК. 01-04	З 6.1.1-6.1.5 У 6.1.1-6.1.10 Н 6.1.1-6.1.3
	2.Требования и основные критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни разнообразного ассортимента.			
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4		
	1.Составление технологических карт на блюда региональной кухни	1	ПК 6.1	З 6.1.1-6.1.5
	2. Решение технологических задач.	2	ОК. 01-11	У 6.1.1-6.1.10
	3. Расчёт пищевой и энергетической ценности блюд.	1	КК. 01-04	Н 6.1.1-6.1.3

Тема 1.2 Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации продукции региональной кухни разнообразного ассортимента.	Содержание	28		
	1.Технология приготовления холодных блюд и закусок региональной кухни.		ПК 6.2 ОК. 01-11 КК. 01-04	З 6.2.1-6.2.3 У 6.2.1-6.2.7 Н 6.2.1-6.2.2
	2.Технология приготовления горячих блюд и закусок региональной кухни.			
	3.Технология приготовления холодных и горячих десертов региональной кухни.			
	4.Технология приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий региональной кухни			
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	20		
	1.Приготовление холодных блюд и закусок региональной кухни.	4	ПК 6.2 ОК. 01-11 КК. 01-04	З 6.2.1-6.2.3 У 6.2.1-6.2.7 Н 6.2.1-6.2.2
	2.Приготовление горячих блюд и закусок региональной кухни.	4		
	3.Приготовление холодных и горячих десертов региональной кухни	4		
	4.Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий региональной кухни	8		
Раздел 2 Приготовление, оформление и подготовка к реализации кулинарных блюд и кондитерских изделий кухни народов мира		72/32		
МДК 06.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации кулинарных блюд и кондитерских изделий кухни народов мира		72 /32		
Тема 2.1. Подготовка рабочего места повара, оборудования, инвентаря, кулинарного и кондитерского сырья, исходных материалов к работе по приготовлению	Содержание	4		
	1.Правила организации рабочего места для приготовления кулинарной и кондитерской продукции кухни народов мира разнообразного ассортимента. Виды технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов и правила их безопасного использования при приготовлении кулинарной и кондитерской продукции кухни народов мира разнообразного ассортимента.		ПК 6.3 ОК. 01-11 КК. 01-04	З 6.3.1-6.3.9 У 6.3.1-6.3.10 Н 6.3.1-6.3.3
	2.Требования и основные критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления кулинарной и			

продукции кухни народов мира, в соответствии с инструкциями и регламентами.	кондитерской продукции кухни народов мира разнообразного ассортимента.			
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4		
	1. Составление технологических карт на блюда кухни народов мира.	1	ПК 6.3	З 6.3.1-6.3.9
	2. Решение технологических задач.	2	ОК. 01-11	У 6.3.1-6.3.10
	3. Расчёт пищевой и энергетической ценности блюд.	1	КК. 01-04	Н 6.3.1-6.3.3
Тема 2.2. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации продукции кухни народов мира разнообразного ассортимента.	Содержание	22		
	1. Итальянская кухня Основные особенности. Ассортимент и характеристика блюд итальянской кухни. Продукты, используемые в итальянской кухне. Технологический процесс приготовления блюд итальянской кухни: салат итальянский, салат картофельный, канопе с анчоусами, бульон с цыпленком, суп с хлебом, суп-пюре из чечевицы, филе миньон по-неаполитански, пиццы		ПК 6.4	З 6.4.1-6.4.3
	2. Французская кухня. Основные особенности. Ассортимент и характеристика блюд французской кухни. Продукты, используемые во французской кухне. Технологический процесс приготовления блюд французской кухни: канопе, с мясом цыпленка, салат из сельдерея, салат мясной, консоме из овощей и яиц по-парижски, лукового супа по-парижски; сметки, мороженого, крокет из риса с абрикосами.		ОК. 01-11	У 6.4.1-6.4.8
	3. Немецкая кухня Основные особенности. Ассортимент и характеристика блюд немецкой кухни. Продукты, используемые в немецкой кухне. Технологический процесс приготовления блюд немецкой кухни: консоме по – германски, суп-пюре из томатов с рисом, суп с пивом; бифштекс из сырого мяса, шницеля со свиной, биточков в луковом соусе; яблоки в тесте по-немецки, воздушное мороженое.		КК. 01-04	Н 6.4.1-6.4.2
	4. Английская кухня Основные особенности. Ассортимент и характеристика блюд английской			

	кухни. Продукты, используемые в английской кухне. Технологический процесс приготовления блюд английской кухни: супа, супа-пюре из томатов; филе щуки по- английски, форель жареная, белуга жареная; телятина по-шотландски, бифштекс и ростбиф, сладкие блюда.			
	5.Кухня США Основные особенности. Ассортимент и характеристика блюд кухни США. Продукты, используемые в американской кухне. Технологический процесс приготовления блюд американской кухни: салат «Хикаго», хот-доги, салат американский; первые блюда: суп-пюре «по-фермерски»; вторых блюд: бифштекс по-чикагски, цыпленок на решетке по-американски, цыпленок по-королевски, омлет по-американски.			
	6.Кухня средней Азии Основные особенности. Ассортимент и характеристика блюд канадской кухни. Продукты, используемые в канадской кухне. Технологический процесс приготовления блюд среднеазиатской кухни: блюдо из рыбы, овощей, мясных продуктов, фруктов и ягод; блюда из теста.			
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	32		
	1.Приготовление блюд итальянской кухни	6	ПК 6.4 ОК. 01-11 КК. 01-04	З 6.4.1-6.4.3 У 6.4.1-6.4.8 Н 6.4.1-6.4.2
	2.Приготовление блюд французской кухни.	6		
	3.Приготовление блюд немецкой кухни.	6		
	4.Приготовление блюд английской кухни.	6		
	5.Составление технологических карт по приготовлению блюд кухонь США и средней Азии.	2		
	6.Приготовление блюд американской и среднеазиатской кухонь.	6		
	Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 1 Систематическая проработка учебной и специальной литературы, работа с конспектами занятий, выполнение домашних заданий по подготовке к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя.	10		

Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 2 Систематическая проработка учебной и специальной литературы, работа с конспектами занятий, выполнение домашних заданий по подготовке к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя. Подготовка к лабораторным занятиям. Подготовка презентаций.	10		
Учебная практика Виды работ 1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий 3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 4. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 6. Выбор и применение методов приготовления кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни и кухни народов мира в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 7. Приготовление, оформление кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни и кухни народов мира разнообразного ассортимента, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 9. Оценка качества готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос. 10. Творческое оформление мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 11. Охлаждение и замораживание готовой кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни и кухни народов мира и полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 12. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных хлебобулочных, мучных	144		

кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 13. Размораживание кондитерских изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции. 14. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовой кулинарной продукции, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования. 15. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе изделий, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). 16. 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. 17. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: 18. мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты			
Производственная практика Виды работ 1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. 4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни и кухни народов мира разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой базы практики. 5. Подготовка к реализации (презентации) готовых мучных кондитерских изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых изделий на вынос и для транспортирования. 6. Организация хранения готовых изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции. 7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению	324		

(охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. 8. Размораживание замороженных готовых изделий перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции. 9. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). 10. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос			
Всего	606		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Кабинет технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства, в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по *профессии 43.01.09 Повар, кондитер*.

Лаборатории: Учебный кулинарный цех, Учебный кондитерский цех, Лаборатория ЦПДЭ «Поварское дело, оснащенные в соответствии с п. 6.1.2.3 образовательной программы по *профессии 43.01.09 Повар, кондитер*.

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

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

3.2.1. Основные печатные издания

1. Андонова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ Н.И. Андонова, Т.А. Качурина – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 256 с.

2. Бурчакова И.Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ И.Ю. Бурчакова, С.В. Ермилова – М.: Издательский центр «Академия», 2019. – 384 с.

3. Качурина Т.А. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ Т.А. Качурина – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 256 с.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Федеральный закон. О качестве и безопасности пищевых продуктов. [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>.

2. Охрана труда в России. [Электронный ресурс]. - Режим доступа: http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/.

3. Журнал «Гастрономъ». [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>.

4. Журнал «Гастрономъ». Кулинарные рецепты с фотографиями. [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <http://www.eda-server.ru/gastronom/>.

5. Иллюстрированные кулинарные рецепты. [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>.

6. Всё для общепита в России. Источник: <https://pitportal.ru> [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <http://www.pitportal.ru/>.

3.2.3. Дополнительные источники (при необходимости)

1. Основы кулинарного мастерства: учеб. пособие для студентов СПО.М. «Академия», 2007г.

2. Профессиональные журналы «Гастрономъ», «Питание и общество», «Рестораторъ»

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 6.1. Подготавливать рабочее место повара, оборудование, инвентарь, кулинарное и кондитерское сырье, исходные материалы к работе по приготовлению продукции региональной кухни, в соответствии с инструкциями и регламентами.	- демонстрация навыков организации рабочего места; - обоснованный выбор технологического оборудования, инвентаря, инструментов и безопасное его использование; - определение органолептическим способом качества выбранных продуктов (сырья) для приготовления блюд и закусок региональной кухни и кухни народов мира; - осуществление расчета необходимого количества продуктов (сырья); - демонстрация различных методов приготовления блюд региональной кухни.	Текущий контроль: - экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения - защиты лабораторных и практических занятий; - тестирования; - устного опроса; - контроль выполнения заданий по учебной и производственной практике; Промежуточная аттестация:
ПК 6.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации продукции региональной кухни разнообразного ассортимента.	-демонстрация организации процесса приготовления и принятия организационных решений по процессу приготовления; -обоснованный выбор технологического оборудования, инвентаря, инструментов и безопасное его использование; -определение органолептическим способом качества выбранных продуктов (сырья) для приготовления блюд и закусок региональной кухни; -осуществление расчета необходимого количества продуктов (сырья); -демонстрация последовательности технологического процесса при приготовлении блюд и закусок региональной кухни; -демонстрация различных методов приготовления блюд региональной кухни; -демонстрация сервировки и вариантов оформления готового блюда для подачи; -соответствие готового блюда требованиям качества (внешний вид, запах, вкус, цвет, консистенция) -соблюдение правил и условий хранения готовых блюд.	- экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена(квалификационного) по модулю ПМ.06; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам

ПК 6.3. Подготавливать рабочее место повара, оборудование, инвентарь, кулинарное и кондитерское сырье, исходные материалы к работе по приготовлению продукции кухни народов мира, в соответствии с инструкциями и регламентами.	- демонстрация навыков организации рабочего места; - обоснованный выбор технологического оборудования, инвентаря, инструментов и безопасное его использование; - определение органолептическим способом качества выбранных продуктов (сырья) для приготовления блюд и закусок кухни народов мира; - осуществление расчета необходимого количества продуктов (сырья);	
ПК 6.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации продукции кухни народов мира разнообразного ассортимента.	-демонстрация организации процесса приготовления и принятия организационных решений по процессу приготовления блюд кухни народов мира; -определение органолептическим способом качества выбранных продуктов (сырья) для приготовления блюд и закусок кухни народов мира; -осуществление расчета необходимого количества продуктов (сырья); -демонстрация последовательности технологического процесса при приготовлении блюд и закусок кухни народов мира; -демонстрация различных методов приготовления блюд кухни народов мира; -демонстрация сервировки и вариантов оформления готового блюда для подачи; -соответствие готового блюда требованиям качества (внешний вид, запах, вкус, цвет, консистенция) -соблюдение правил и условий хранения готовых блюд кухни народов мира.	
ОК. 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	-демонстрация интереса к будущей профессии; -факт участия в конкурсах профессионального мастерства и в олимпиадах, научно-исследовательских конференциях (участники, лауреаты, победители)	Наблюдения за деятельностью студентов в процессе освоения профессионального модуля.
ОК.02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	- обоснование выбора и применение методов и способов, необходимых для выполнения профессиональных задач; -демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач; -факт участия в конкурсах профессионального мастерства и олимпиадах, научно-исследовательских конференциях (участники,	

	лауреаты, победители)	
ОК. 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	-демонстрация умений объективно оценить ситуацию, результаты своей работы, внести необходимые коррективы; -демонстрация ответственного отношения к результатам своей работы -демонстрация умений находить и использовать необходимую информацию для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	
ОК. 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	-демонстрация умений работать в команде, разрешать возможные конфликтные ситуации; -демонстрация умений взаимодействовать и общаться со сверстниками, с преподавателями и мастерами в ходе обучения	
ОК. 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	-демонстрация навыков использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности; -факт участия в проектной деятельности	
ОК. 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.	-демонстрация умений работать в команде, разрешать возможные конфликтные ситуации; -демонстрация умений взаимодействовать и общаться со сверстниками, с преподавателями и мастерами в ходе обучения	
ОК. 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	-демонстрация личной ответственности за работу членов команды; -демонстрация ответственного отношения к результатам выполненных заданий;	
ОК .08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и	- демонстрация умений находить и использовать необходимую информацию для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	

поддержания необходимого уровня физической подготовленности.		
ОК. 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	- обоснование выбора и применения современных технологических методов и способов, необходимых для выполнения профессиональных задач.	
ОК. 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	- умение пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	
ОК .11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	- умение использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной деятельности	