



**Министерство науки и высшего образования Российской Федерации**  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования  
«Владивостокский государственный университет»

**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

Форма обучения очная

**Квалификация выпускника  
Повар, кондитер**

Одобрено на заседании Ученого совета **протокол № 7 от 27.06.2024 г.**

Утверждено Приказом ФГБОУ ВО **ВВГУ** приказ № 703 от 28.06.2024 г.

Согласовано с предприятием-работодателем  
ООО «Джи1 Интертейнмент»



Ректор

*T.V. Терентьева*

Директор

по персоналу

*А.В. Туть*



2024 год

Члены рабочей группы по разработке ОПОП:

Бондарь А.Т., заместитель директора колледжа сервиса и дизайна по учебной работе

Дубровина О.В., заместитель директора колледжа сервиса и дизайна по учебно-производственной работе

Мокшина И.В., методист колледжа сервиса и дизайна

Царёва О.И., мастер производственного обучения колледжа сервиса и дизайна

ОПОП рассмотрена и принята на заседании Цикловой методической комиссии

Сервис в общественном питании от «17» мая 2024 г. протокол № 9

Председатель Цикловой методической комиссии

/И.В. Мокшина/

Директор колледжа сервиса и дизайна

/Д.В. Кузнецов/

Рецензенты:

Повар-кондитер ООО «Джи1 Интертейнмент»

/Я.С. Вавушкова/

Бренд-шеф ООО «Бэккери-М»

/А.О. Крючков/

Старший менеджер ООО «Пять вкусов»

/В.К. Алексеев/

Шеф-повар ООО «Пять вкусов»

/И.О. Осипенко/



# Содержание

<b>Раздел 1. Общие положения .....</b>	<b>4</b>
1.1. Назначение основной профессиональной образовательной программы	4
1.2. Нормативные документы	4
1.3. Перечень сокращений	5
<b>Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника.....</b>	<b>7</b>
3.1. Область(и) профессиональной деятельности выпускников	7
3.2. Профессиональные стандарты	7
3.3. Осваиваемые виды деятельности	7
<b>Раздел 4. Требования к результатам освоения образовательной программы .....</b>	<b>10</b>
4.1. Общие компетенции	10
4.2. Профессиональные компетенции	13
4.3. Матрица компетенций выпускника	65
<b>Раздел 5. Структура и содержание образовательной программы .....</b>	<b>83</b>
5.1. Учебный план	83
5.2. Обоснование распределения вариативной части образовательной программы	87
5.3. План обучения в форме практической подготовки на предприятии (на рабочем месте)	88
5.4. Календарный учебный график	95
5.5. Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей	96
5.6. Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы	96
5.7. Практическая подготовка	96
5.8. Государственная итоговая аттестация	97
<b>Раздел 6. Условия реализации образовательной программы .....</b>	<b>97</b>
6.1. Материально-техническое и учебно-методическое обеспечение образовательной программы	97
6.2. Применение электронного обучения и дистанционных образовательных технологий	97
6.3. Кадровые условия реализации образовательной программы	98
6.4. Расчеты финансового обеспечения реализации образовательной программы	99

## **Перечень приложений к ОПОП-П:**

- Приложение 1. Рабочие программы профессиональных модулей
- Приложение 2. Рабочие программы учебных дисциплин
- Приложение 3. Материально-техническое оснащение
- Приложение 4. Программа государственной итоговой аттестации
- Приложение 5. Рабочая программа воспитания
- Приложение 6. Рабочие программы учебных дисциплин

## Раздел 1. Общие положения

### 1.1. Назначение основной профессиональной образовательной программы

Настоящая основная профессиональная образовательная программа «Профессионалитет» (далее – ОПОП-П) по специальности разработана в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. №1565 (далее – ФГОС, ФГОС СПО).

ОПОП-П определяет объем и содержание среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, требования к результатам освоения образовательной программы, условия реализации образовательной программы.

ОПОП-П разработана для реализации образовательной программы на базе основного общего образования. Основная профессиональная образовательная программа (далее – образовательная программа), реализуемая на базе основного общего образования, разработана образовательной организацией на основе требований соответствующих федеральных государственных образовательных стандартов среднего общего и среднего профессионального образования и положений федеральной основной общеобразовательной программы среднего общего образования.

### 1.2. Нормативные документы

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

Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (Приказ Минобрнауки России от 9 декабря 2016 г. №1565);

Приказ Минобрнауки России от 17 мая 2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования»;

Приказ Минпросвещения России от 18 мая 2023 г. № 371 «Об утверждении федеральной образовательной программы среднего общего образования»;

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

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

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

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

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

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

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

Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 09.03.2022 № 113н «Об утверждении профессионального стандарта «Повар»;

Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н «Об утверждении профессионального стандарта «Кондитер»;

Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 г. № 914н «Об утверждении профессионального стандарта «Пекарь»;

Приказ Министерства Просвещения Российской Федерации от 17.05.2022 № 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. № 1119 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования».

Нормативно-методические документы Минобрнауки России, Министерства просвещения России;

Устав ФГБОУ ВО «ВВГУ», утвержден приказом Минобрнауки России от 16.11.2018 № 965;

Локальные нормативные акты ФГБОУ ВО «ВВГУ».

### 1.3. Перечень сокращений

ГИА – государственная итоговая аттестация;

ДЭ – демонстрационный экзамен;

МДК – междисциплинарный курс;

ОК – общие компетенции;

ООП – общеобразовательные предметы;

ОП – общепрофессиональный цикл;

ОТФ – обобщенная трудовая функция;

ОГСЭ – общий гуманитарный и социально-экономический цикл;

ЕН – естественно-научный и математический цикл;

ПА – промежуточная аттестация;

ПК – профессиональные компетенции;

ПМ – профессиональный модуль;

ОПОП-П – основная профессиональная образовательная программа «Профессионалитет»;

П– профессиональный цикл;

ПП- производственная практика;

ПС – профессиональный стандарт;

ТФ – трудовая функция;

УП – учебная практика;

ФГОС СПО – федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования.

## Раздел 2. Основные характеристики образовательной программы

Параметр	Данные	
Отрасль, для которой разработана образовательная программа	Туризм и сфера услуг	
Перечень профессиональных стандартов, соответствующих профессиональной деятельности выпускников (при наличии)	Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 09.03.2022 № 113н «Об утверждении профессионального стандарта «Повар»; Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н «Об утверждении профессионального стандарта «Кондитер»; Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 г. № 914н «Об утверждении профессионального стандарта «Пекарь»;	
Специализированные допуски для прохождения практики, в том числе по охране труда и возраст до 18 лет	Наличие медицинской книжки; прохождение обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров	
Реквизиты ФГОС СПО	Приказ Минобрнауки России от 09.12.2016 № 1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер»	
Квалификация (-и) выпускника	Повар, кондитер	
в т.ч. дополнительные квалификации	Повар Кондитер	
Направленности (при наличии)	-	
Нормативный срок реализации на базе ООО	3 года 10 месяца	
Нормативный объем образовательной программы на базе ООО	5904	
Согласованный с работодателем срок реализации образовательной программы	-	
Согласованный с работодателем объем образовательной программы	-	
Форма обучения	очная	
<b>Структура образовательной программы</b>	<b>Объем, в ак.ч.</b>	<b>в т.ч. в форме практической подготовки</b>
Обязательная часть образовательной программы	<b>5256</b>	<b>576</b>
общеобразовательный цикл	2952	-
общепрофессиональный цикл	324	-
профессиональный цикл	1980	288
в т.ч. практика:	576	576
учебная	288	288
производственная	288	288
Вариативная часть образовательной программы	<b>576</b>	<b>72</b>
в т.ч. запрос конкретного работодателя кластера и (или) отрасли (не менее 50% объема вариативной части образовательной программы), включая цифровой образовательный модуль:	325	72
ОП.10 Формирование ключевых компетенций цифровой экономики	78	-
МДК.05.03 Организация приготовления, оформления и презентации кулинарной и	69	-

кондитерской продукции региональной кухни разнообразного ассортимента		
МДК.05.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации кулинарных блюд и кондитерских изделий кухни народов мира	106	-
ПП.05.02 Производственная практика	72	72
ГИА в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена.	72	-
Всего	5904	648

### Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

#### 3.1. Область(и) профессиональной деятельности выпускников:

Область профессиональной деятельности, в которой выпускники, освоившие образовательную программу, могут осуществлять профессиональную деятельность: 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочее)

#### 3.2. Профессиональные стандарты

№	Код и наименование ПС	Реквизиты утверждения	Код и наименование ОТФ	Код и наименование ТФ
1.	33.011 Повар	Приказ Минтруда России от 09.03.2022 № 113н	А Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	А/01.3 Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара
				А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
			В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	В/01.4 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе
				В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
2.	33.010 Кондитер	Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.09.2015 № 597н	А Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера	А/01.3 Выполнение инструкций и заданий кондитера по организации рабочего места
				А/02.3 Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции

			В Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента	ТФ В/01.4 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места кондитера к работе
				ТФ В/02.4 Изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции
3.	33.014 Пекарь	Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 1 декабря 2015 г. N 914н	А Изготовление хлебобулочных изделий под руководством пекаря	А/01.3 Выполнение инструкций и заданий пекаря по организации рабочего места
				А/02.3 Выполнение заданий пекаря по изготовлению, продаже и презентации хлебобулочных изделий
			В Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий	В/01.4 Составление рецептуры хлебобулочных изделий
				В/02.4 Подбор и подготовка сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий
				В/03.4 Формовка хлебобулочных изделий
				В/04.4 Выпечка хлебобулочных изделий
				В/05.4 Презентация и продажа хлебобулочных изделий

### 3.3. Осваиваемые виды деятельности

Наименование видов деятельности	Код и наименование ПМ
Виды деятельности (общие)	
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
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
Приготовление, оформление и подготовка к	ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к

реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
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
Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

## Раздел 4. Требования к результатам освоения образовательной программы

### 4.1. Общие компетенции

Код ОК	Формулировка компетенции	Знания, умения
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	<b>Умения:</b>
		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
		составить план действия
		определить необходимые ресурсы
		владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах
		оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)
		<b>Знания:</b>
		актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить
		основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте
		алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях
		методы работы в профессиональной и смежных сферах
структуру плана для решения задач		
порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности		
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	<b>Умения:</b>
		определять задачи для поиска информации
		определять необходимые источники информации
		планировать процесс поиска
		структурировать получаемую информацию
		выделять наиболее значимое в перечне информации
		оценивать практическую значимость результатов поиска
		оформлять результаты поиска
		<b>Знания:</b>
		номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности
приемы структурирования информации		

		формат оформления результатов поиска информации
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	<b>Умения:</b>
		определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности
		применять современную научную профессиональную терминологию
		определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования
		<b>Знания:</b>
		содержание актуальной нормативно-правовой документации
		современная научная и профессиональная терминология
		возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	<b>Умения:</b>
		организовывать работу коллектива и команды
		взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности
		<b>Знания:</b>
		психологические основы деятельности коллектива
		психологические особенности личности
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	<b>Умения:</b>
		грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе
		<b>Знания:</b>
		особенности социального и культурного контекста
		правила оформления документов и построения устных сообщений
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	<b>Умения:</b>
		понимать и описывать значимость своей профессии
		применять стандарты антикоррупционного поведения
		<b>Знания:</b>
		сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей
		значимость профессиональной деятельности по профессии
		стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения
ОК 07	Содействовать сохранению	<b>Умения:</b>

	окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	соблюдать нормы экологической безопасности
		определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии
		<b>Знания:</b>
		правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности
		основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности
		пути обеспечения ресурсосбережения
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	<b>Умения:</b>
		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
		<b>Знания:</b>
		роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека
		основы здорового образа жизни
		условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии
		средства профилактики перенапряжения
ОК 09	Использовать информационные технологии профессиональной деятельности	<b>Умения:</b>
		применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач
		применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач
		использовать современное программное обеспечение
		<b>Знания:</b>
		современные средства и устройства информатизации
		порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	<b>Умения:</b>
		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
		<b>Знания:</b>
		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	<b>Умения:</b>
		рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования
		определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности
		определять источники финансирования
		<b>Знания:</b>
		основы предпринимательской деятельности основы финансовой грамотности
		правила разработки бизнес-планов
		порядок выстраивания презентации
		кредитные банковские продукты

#### 4.2. Профессиональные компетенции

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
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	<b>Навыки:</b>
		подготовки, уборки рабочего места, подготовки к работе сырья, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов
		<b>Умения:</b>
		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;
		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;

		<p>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</p>
		<p><b>Знания:</b></p>

		<p>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;</p> <p>регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при обработке, подготовки сырья, приготовления, подготовки к реализации полуфабрикатов; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; требования к личной гигиене персонала при подготовки производственного инвентаря и кухонной посуды</p> <p>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</p> <p>способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов</p> <p>способы правки кухонных ножей</p> <p>ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи</p> <p>правила оформления заявок на склад</p> <p>правила приема прдуктов по количеству и качеству</p> <p>ответственность за сохранность материальных ценностей</p> <p>правила снятия остатков на рабочем месте</p> <p>правила проведения контрольного взвешивания продуктов</p> <p>виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспрессоценки качества и безопасности сырья и материалов</p> <p>правила обращения с тарой поставщика</p> <p>правила поверки весоизмерительного оборудования</p>
	<p>ПК 1.2</p> <p>Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика</p>	<p><b>Навыки:</b></p> <p>обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика</p> <p>хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика</p> <p><b>Умения:</b></p> <p>распознавать недоброкачественные продукты</p> <p>выбирать, применять различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности</p> <p>соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте</p> <p>различать пищевые и непищевые отходы</p>

		<p>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</p>
		<p><b>Знания:</b> 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</p>
	<p>ПК 1.3 Проводить и приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья</p>	<p><b>Навыки:</b> приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных порционирования (комплектования), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов ведения расчетов, взаимодействия с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос</p> <p><b>Умения:</b> соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ выбирать, подготавливать пряности и приправы, хранить пряности и приправы в измельченном виде выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов, в том числе региональных, с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании рыбы, править кухонные ножи нарезать, измельчать рыбу вручную или механическим способом порционировать, формовать, панировать различными способами полуфабрикаты из рыбы и рыбной котлетной массы соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании)</p>

		<p>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</p>
		<p><b>Знания:</b>  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 приготовления 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</p>
	<p>ПК 1.4  Проводить и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса,</p>	<p><b>Навыки:</b>  приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных порционирования (комплектования), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов  ведения расчетов, взаимодействия с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос</p> <p><b>Умения:</b>  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</p>

	<p>домашней птицы, дичи, кролика</p>	<p>владеть техникой работы с ножом при нарезке, филитировании продуктов, снятии филе; править кухонные ножи</p> <p>владеть приемами мытья и бланширования сырья, пищевых продуктов нарезать, порционировать различными способами полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, дичи, кролика</p> <p>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</p> <p><b>Знания:</b></p> <p>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.)</p> <p>способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовления 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</p>
<p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p>	<p>ПК 2.1</p> <p>Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p><b>Навыки:</b></p> <p>подготовки, уборки рабочего места, подготовки к работе, проверки технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов подготовки к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов</p> <p><b>Умения:</b></p> <p>выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, видом работ</p> <p>проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты</p> <p>выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства</p> <p>владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием</p> <p>мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты</p> <p>соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования</p>

		<p>подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты</p> <p>соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда</p> <p>выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</p> <p>оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов</p> <p>осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями</p> <p>обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты</p> <p>своевременно оформлять заявку на склад</p>
		<p><b>Знания:</b></p> <p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними</p> <p>организация работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</p> <p>последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</p> <p>регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</p> <p>возможные последствия нарушения санитарии и гигиены</p> <p>требования к личной гигиене персонала при подготовки производственного инвентаря и кухонной посуды</p> <p>правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования</p> <p>правила утилизации отходов виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов</p> <p>виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов</p> <p>виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</p> <p>способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</p>

		<p>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</p>
	<p>ПК 2.2  Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента</p>	<p><b>Навыки:</b>  подготовки основных продуктов и дополнительных ингредиентов, приготовления хранения, отпуске бульонов, отваров</p> <p><b>Умения:</b>  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</p> <p><b>Знания:</b>  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</p>

		<p>классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления, кулинарное назначение бульонов, отваров</p> <p>температурный режим и правила приготовления бульонов, отваров</p> <p>виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовления бульонов, отваров, правила их безопасной эксплуатации</p> <p>санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления, хранения и подачи кулинарной продукции</p> <p>техника порционирования, варианты оформления бульонов, отваров для подачи; методы сервировки и подачи бульонов, отваров; температура подачи бульонов, отваров</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос, транспортирования</p> <p>правила охлаждения, замораживания и хранения готовых бульонов, отваров; правила разогревания охлажденных, замороженных бульонов, отваров</p> <p>требования к безопасности хранения готовых бульонов, отваров</p> <p>правила маркирования упакованных бульонов, отваров</p>
	<p>ПК 2.3</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации разнообразного ассортимента супов</p>	<p><b>Навыки:</b></p> <p>приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных</p> <p>ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p> <p><b>Умения:</b></p> <p>подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организовывать их хранение в процессе приготовления</p> <p>выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи</p> <p>взвешивать, измерять продукты в соответствии с рецептурой, осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью</p> <p>использовать региональные продукты для приготовления супов</p> <p>выбирать, применять, комбинировать методы приготовления супов</p> <p>пассеровать овощи, томатные продукты и муку</p> <p>готовить льезоны</p> <p>закладывать продукты, подготовленные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки</p> <p>рационально использовать продукты, полуфабрикаты</p> <p>соблюдать температурный и временной режим варки супов</p> <p>изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода супа</p> <p>определять степень готовности супов</p> <p>доводить супы до вкуса, до определенной консистенции</p>

		<p>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</p> <p>соблюдать выход, выдерживать температуру подачи супов при порционировании</p> <p>охлаждать и замораживать полуфабрикаты для супов, готовые супы с учетом требований к безопасности пищевых продуктов</p> <p>хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные супы; разогревать супы с учетом требований к безопасности готовой продукции</p> <p>выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования</p> <p>рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителем при отпуске на вынос, вести учет реализованных супов</p> <p>консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе супов; владеть профессиональной терминологией, в том числе на иностранном языке</p>
		<p><b>Знания:</b></p>
		<p>правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для супов</p>
		<p>виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов</p>
		<p>нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов</p>
		<p>классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания</p>
		<p>температурный режим и правила приготовления заправочных супов, супов-пюре, вегетарианских, диетических супов, региональных</p>
		<p>виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при приготовлении супов, правила их безопасной эксплуатации</p>
		<p>техника порционирования, варианты оформления супов для подачи</p>
		<p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос, транспортирования супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных</p>
		<p>методы сервировки и подачи, температура подачи супов</p>
		<p>правила охлаждения, замораживания и хранения готовых супов; правила разогревания супов; требования к безопасности хранения готовых супов</p>
		<p>правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос; ответственности за правильность расчетов с потребителями</p>
		<p>правила, техника общения с потребителями</p>
		<p>базовый словарный запас на иностранном языке</p>
	<p>ПК 2.4 Осуществлять</p>	<p><b>Навыки:</b></p> <p>приготовления соусных полуфабрикатов, соусов разнообразного ассортимента, их хранения и</p>

	приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента	подготовки к реализации
		<p><b>Умения:</b></p> <p>подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организовывать их хранение в процессе приготовления соусов;</p> <p>выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи</p> <p>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</p> <p>готовить соусные полуфабрикаты: пассеровать овощи, томатные продукты, муку; подпекать овощи без жира; разводить, заваривать мучную пассеровку, готовить лезоны; варить и организовывать хранение концентрированных бульонов, готовить овощные и фруктовые пюре для соусной основы</p> <p>охлаждать, замораживать, размораживать, хранить, разогревать отдельные компоненты соусов, готовые соусы с учетом требований по безопасности</p> <p>закладывать продукты, подготовленные соусные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки</p> <p>соблюдать температурный и временной режим варки соусов, определять степень готовности соусов</p> <p>выбирать, применять, комбинировать различные методы приготовления основных соусов и их производных</p> <p>рассчитывать нормы закладки муки и других загустителей для получения соусов определенной консистенции</p> <p>изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соуса</p> <p>доводить соусы до вкуса</p> <p>проверять качество готовых соусов перед отпуском их на раздачу</p> <p>порционировать, соусы с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции</p> <p>соблюдать выход соусов при порционировании</p> <p>выдерживать температуру подачи</p> <p>выбирать контейнеры, эстетично упаковывать соусы для транспортирования</p> <p>творчески оформлять тарелку с горячими блюдами соусами</p>
		<p><b>Знания:</b></p> <p>правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости</p> <p>критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для соусов</p> <p>виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов</p> <p>нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов</p>

		<p>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 приготовления 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</p>
	<p>ПК 2.5  Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента</p>	<p><b>Навыки:</b>  приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации блюд и гарниров из овощей и грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p> <p><b>Умения:</b>  подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов  организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд и гарниров  выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи  взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд и гарниров в соответствии с рецептурой  осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью  использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента</p>

		<p>выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств</p> <p>замачивать сушеные</p> <p>бланшировать</p> <p>варить в воде или в молоке</p> <p>готовить на пару</p> <p>припускать в воде, бульоне и собственном соку</p> <p>жарить сырые и предварительно отваренные</p> <p>жарить на решетке гриля и плоской поверхности</p> <p>фаршировать, тушить, запекать</p> <p>готовить овощные пюре</p> <p>готовить начинки из грибов</p> <p>определять степень готовности блюд и гарниров из овощей и грибов</p> <p>доводить до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры из овощей и грибов</p> <p>выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</p> <p>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</p> <p>замачивать в воде или молоке</p> <p>бланшировать</p> <p>варить в воде или в молоке</p> <p>готовить на пару</p> <p>припускать в воде, бульоне и смеси молока и воды</p> <p>жарить предварительно отваренные</p> <p>готовить массы из каш, формовать, жарить, запекать изделия из каш</p> <p>готовить блюда из круп в сочетании с мясом, овощами</p> <p>выкладывать в формы для запекания, запекать подготовленные макаронные изделия, бобовые</p> <p>готовить пюре из бобовых</p> <p>определять степень готовности блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий</p> <p>доводить до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий</p> <p>рассчитывать соотношение жидкости и основного продукта в соответствии с нормами для замачивания, варки, припускания круп, бобовых, макаронных изделий</p> <p>выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</p> <p>проверять качество готовых из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий перед отпуском, упаковкой на вынос</p> <p>порционировать, сервировать и оформлять блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением</p>
--	--	--

		<p>требований по безопасности готовой продукции</p> <p>соблюдать выход при порционировании</p> <p>выдерживать температуру подачи горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий</p> <p>охлаждать и замораживать готовые горячие блюда и гарниры с учетом требований к безопасности пищевых продуктов</p> <p>хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий</p> <p>разогревать блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции</p> <p>выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования</p> <p>рассчитывать стоимость, вести учет реализованных горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента;</p> <p>владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий</p>
		<p><b>Знания:</b></p> <p>правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости</p> <p>критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента</p> <p>виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов</p> <p>нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов</p> <p>методы приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств овощей и грибов</p> <p>виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов</p> <p>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд и гарниров из овощей и грибов</p> <p>органолептические способы определения готовности</p> <p>ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовления блюд из овощей и грибов, их сочетаемость с основными продуктами</p> <p>нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей</p> <p>методы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного сырья и продуктов</p> <p>виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов</p> <p>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий</p>

		<p>органолептические способы определения готовности ассортимента пряностей, приправ, используемых при приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, их сочетаемость с основными продуктами</p> <p>нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей</p> <p>техника порционирования, варианты оформления блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента для подачи</p> <p>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</p> <p>методы сервировки и подачи, температура подачи блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента</p> <p>правила разогревания, правила охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента</p> <p>требования к безопасности хранения готовых горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента</p> <p>правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты</p> <p>правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями</p> <p>правила, техника общения с потребителями</p> <p>базовый словарный запас на иностранном языке</p>
	<p>ПК 2.6</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента</p>	<p><b>Навыки:</b></p> <p>приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки</p> <p>ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p> <p><b>Умения:</b></p> <p>подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов</p> <p>организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства</p> <p>выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи</p> <p>взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки в соответствии с рецептурой</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью</p> <p>использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок</p>

		<p>из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд из яиц с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: (варить в скорлупе и без, готовить на пару, жарить основным способом и с добавлением других ингредиентов, жарить на плоской поверхности, во фритюре, фаршировать, запекать) определять степень готовности блюд из яиц; доводить до вкуса выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд из творога с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств протирать и отпрессовывать творог вручную и механизированным способом формовать изделия из творога жарить, варить на пару, запекать изделия из творога жарить на плоской поверхности жарить, запекать на гриле определять степень готовности блюд из творога; доводить до вкуса выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий из муки с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств замешивать тесто дрожжевое (для оладий, блинов, пончиков, пиццы) и бездрожжевое (для лапши домашней, пельменей, вареников, чебуреков, блинчиков) формовать изделия из теста (пельмени, вареники, пиццу, пончики, чебуреки и т.д.) охлаждать и замораживать тесто и изделия из теста с фаршами подготавливать продукты для пицц раскатывать тесто, нарезать лапшу домашнюю вручную и механизированным способом жарить на сковороде, на плоской поверхности блинчики, блины, оладьи выпекать, варить в воде и на пару изделия из теста жарить в большом количестве жира жарить после предварительного отваривания изделий из теста разогревать в СВЧ готовые мучные изделия определять степень готовности блюд, кулинарных изделий из муки, доводить до вкуса проверять качество готовых блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос порционировать, сервировать и оформлять блюда, кулинарные изделия, закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции соблюдать выход при порционировании выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки охлаждать и замораживать готовые горячие блюда и полуфабрикаты из теста с учетом требований к безопасности пищевых продуктов хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции</p>
--	--	--

		<p>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</p>
		<p><b>Знания:</b></p> <p>правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости  критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд, кулинарных изделий из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента  виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов  нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов  методы приготовления блюд из яиц, творога, сыра, муки, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта  виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов  ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд из яиц, творога, сыра, муки  органолептические способы определения готовности  нормы, правила взаимозаменяемости  техника порционирования, варианты оформления блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента для подачи  виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента, в том числе региональных  методы сервировки и подачи, температура подачи блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента  правила охлаждения, замораживания и хранения, разогревания готовых блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента  требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента  правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос  правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями  базовый словарный запас на иностранном языке  техника общения, ориентированная на потребителя</p>
	ПК 2.7	<b>Навыки:</b>

	<p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p>	<p>приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p> <p><b>Умения:</b></p> <p>подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств варить рыбу порционными кусками в воде или в молоке готовить на пару припускать рыбу порционными кусками, изделия из рыбной котлетной массы в воде, бульоне жарить порционные куски рыбы, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы основным способом, во фритюре жарить порционные куски рыбы, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы на решетке гриля и плоской поверхности фаршировать, тушить, запекать с гарниром и без варить креветок, раков, гребешков, филе кальмаров, морскую капусту в воде и других жидкостях бланшировать и отваривать мясо крабов припускать мидий в небольшом количестве жидкости и собственном соку жарить кальмаров, креветок, мидий на решетке гриля, основным способом, в большом количестве жира определять степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий из рыбы, нерыбного водного сырья; доводить до вкуса выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы,</p>
--	---	---

		<p>нерыбного водного сырья для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции</p> <p>соблюдать выход при порционировании</p> <p>выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья</p> <p>охлаждать и замораживать готовые горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов</p> <p>хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья</p> <p>разогревать блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции</p> <p>выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования</p> <p>рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями при отпуске на вынос, учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p> <p>владеть профессиональной терминологией</p> <p>консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья</p> <p><b>Знания:</b></p> <p>правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости</p> <p>критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p> <p>виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов</p> <p>нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов</p> <p>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</p> <p>рыбы, нерыбного водного сырья, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств рыбы и нерыбного водного сырья</p> <p>виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов</p> <p>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья</p> <p>органолептические способы определения готовности</p> <p>ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, их сочетаемость с основными продуктами</p> <p>нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей</p>
--	--	---

		<p>техника порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента для подачи</p> <p>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</p> <p>методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p> <p>правила разогревания, правила охлаждения, замораживания и хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p> <p>требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p> <p>правила маркирования упакованных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила заполнения этикеток правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос</p> <p>правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями</p> <p>правила, техника общения с потребителями</p> <p>базовый словарный запас на иностранном языке</p>
	<p>ПК 2.8</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента</p>	<p><b>Навыки:</b></p> <p>приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика</p> <p>ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p> <p><b>Умения:</b></p> <p>подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и дополнительных ингредиентов к ним</p> <p>организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика</p> <p>выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи</p> <p>взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа</p> <p>использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента</p> <p>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:</p> <p>варить мясо, мясные продукты, подготовленные тушки домашней птицы, дичи, кролика основным способом</p>

		<p>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</p> <p>жарить мясо крупным куском, подготовленные тушки птицы, дичи, кролика целиком</p> <p>жарить порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной массы основным способом, во фритюре</p> <p>жарить порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной, натуральной рублевой массы на решетке гриля и плоской поверхности</p> <p>жарить мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, кролика мелкими кусками</p> <p>жарить пластованные тушки птицы под прессом</p> <p>жарить на шпажках, на вертеле на огне, на гриле</p> <p>тушить мясо крупным, порционным и мелкими кусками гарниром и без</p> <p>запекать мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика в сыром виде и после предварительной варки, тушения, обжаривания с гарниром, соусом и без</p> <p>бланшировать, отваривать мясные продукты</p> <p>определять степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; доводить до вкуса</p> <p>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</p> <p>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</p> <p>соблюдать выход при порционировании</p> <p>выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика</p> <p>охлаждать и замораживать готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности пищевых продуктов</p> <p>хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика</p> <p>разогревать блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции</p> <p>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</p> <p>владеть профессиональной терминологией</p> <p>консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий,</p>
--	--	---

		<p>закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика</p> <p><b>Знания:</b></p> <p>правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости</p> <p>критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента</p> <p>виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов</p> <p>нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов</p> <p>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</p> <p>виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов</p> <p>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика</p> <p>органолептические способы определения готовности</p> <p>ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, их сочетаемость с основными продуктами</p> <p>нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей</p> <p>техника порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента для подачи</p> <p>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</p> <p>методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента</p> <p>правила охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд, разогревания охлажденных, замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента</p> <p>требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента</p> <p>правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос</p> <p>правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями</p> <p>правила, техника общения с потребителями</p>
Приготовление, оформление и	ПК 3.1 Подготавливать	<p><b>Навыки:</b></p> <p>подготовки, уборки рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных блюд,</p>

подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	кулинарных изделий, закусок подбора, подготовки к работе, проверки технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов подготовки рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок подготовки к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов
		<b>Умения:</b>
		<p>выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты</p> <p>проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты</p> <p>применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования</p> <p>выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства</p> <p>владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием</p> <p>мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты</p> <p>соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования</p> <p>соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов</p> <p>выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</p> <p>подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты</p> <p>соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда</p> <p>выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p> <p>оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов</p> <p>осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями</p> <p>обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты</p> <p>своевременно оформлять заявку на склад</p>
		<b>Знания:</b>
		требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования,

		<p>производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними</p> <p>организация работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p> <p>последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p> <p>регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p> <p>возможные последствия нарушения санитарии и гигиены</p> <p>требования к личной гигиене персонала при подготовки производственного инвентаря и кухонной посуды</p> <p>правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;</p> <p>правила утилизации отходов виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов</p> <p>виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p> <p>способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p> <p>условия, сроки, способы хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p> <p>ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок</p> <p>правила оформления заявок на склад</p>
	<p>ПК 3.2</p> <p>Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента</p>	<p><b>Навыки:</b></p> <p>приготовления, хранения холодных соусов и заправок, их порционировании на раздаче</p> <p><b>Умения:</b></p> <p>подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов</p> <p>организовывать их хранение в процессе приготовления холодных соусов и заправок</p> <p>выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи</p> <p>взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных соусов и заправок в соответствии с рецептурой</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью</p> <p>использовать региональные продукты для приготовления холодных соусов и заправок</p> <p>выбирать, применять, комбинировать методы приготовления холодных соусов и заправок</p> <p>смешивать сливочное масло с наполнителями для получения масляных смесей</p>

	<p>смешивать и настаивать растительные масла с пряностями  тереть хрен на терке и заливать кипятком  растирать горчичный порошок с пряным отваром  взбивать растительное масло с сырыми желтками яиц для соуса майонез  пассеровать овощи, томатные продукты для маринада овощного  доводить до требуемой консистенции холодные соусы и заправки  готовить производные соуса майонез  корректировать ветовые оттенки и вкус холодных соусов  выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование, безопасно пользоваться им при приготовления 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</p> <p><b>Знания:</b></p> <p>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</p>
--	--

		<p>виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовления холодных соусов и заправок, правила их безопасной эксплуатации          требования к безопасности хранения отдельных компонентов соусов, соусных полуфабрикатов техника порционирования, варианты подачи соусов          методы сервировки и подачи соусов на стол; способы оформления тарелки соусами          температура подачи соусов          правила хранения готовых соусов          требования к безопасности хранения готовых соусов</p>
	<p>ПК 3.3          Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента</p>	<p><b>Навыки:</b>          приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов разнообразного ассортимента          ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p> <p><b>Умения:</b>          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 санитарногигиенические требования при приготовления салатов          проверять качество готовых салатов перед отпуском, упаковкой на вынос</p>

		<p>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</p>
		<p><b>Знания:</b></p> <p>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 приготовления 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</p>
	<p>ПК 3.4          Осуществлять приготовление, творческое</p>	<p><b>Навыки:</b></p> <p>приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента          ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями</p>

	<p>оформление и подготовку реализации бутербродов, холодных разнообразного ассортимента</p> <p>и к канаве, закусок</p>	<p>при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p> <hr/> <p><b>Умения:</b></p> <p>подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов</p> <p>организовывать их хранение в процессе приготовления бутербродов, холодных закусок</p> <p>выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи</p> <p>взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бутербродов, холодных закусок в соответствии с рецептурой</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью</p> <p>использовать региональные продукты для приготовления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента</p> <p>выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления бутербродов, холодных закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов</p> <p>нарезать свежие и вареные овощи, грибы, свежие фрукты вручную и механическим способом</p> <p>вымачивать, обрабатывать на филе, нарезать и хранить соленую сельдь</p> <p>готовить квашеную капусту</p> <p>мариновать овощи, репчатый лук, грибы</p> <p>нарезать, измельчать мясные и рыбные продукты, сыр</p> <p>охлаждать готовые блюда из различных продуктов</p> <p>фаршировать куриные и перепелиные яйца</p> <p>фаршировать шляпки грибов</p> <p>подготавливать, нарезать пшеничный и ржаной хлеб, обжаривать на масле или без</p> <p>подготавливать масляные смеси, доводить их до нужной консистенции</p> <p>вырезать украшения из овощей, грибов</p> <p>измельчать, смешивать различные ингредиенты для фарширования</p> <p>доводить до вкуса</p> <p>выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</p> <p>соблюдать санитарногигиенические требования при приготовлении бутербродов, холодных закусок</p> <p>проверять качество готовых бутербродов, холодных закусок перед отпуском, упаковкой на вынос</p> <p>порционировать, сервировать и оформлять бутерброды, холодные закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции</p> <p>соблюдать выход при порционировании</p> <p>выдерживать температуру подачи бутербродов, холодных закусок</p>
--	--	--

		<p>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</p> <p><b>Знания:</b></p> <p>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 приготовления 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</p>
	ПК 3.5	<b>Навыки:</b>

	<p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p>	<p>приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p> <p><b>Умения:</b></p> <p>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 санитарногигиенические требования при приготовления 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</p>
--	---	---

		<p>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</p>
		<p><b>Знания:</b></p> <p>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</p>

	<p>ПК 3.6  Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента</p>	<p>базовый словарный запас на иностранном языке</p> <p><b>Навыки:</b>  приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p> <p><b>Умения:</b>  подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи и дополнительных ингредиентов к ним организовывать их хранение в процессе приготовления выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа использовать региональные продукты для приготовления холодных блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств охлаждать, хранить готовые мясные продукты с учетом требований к безопасности порционировать отварную, жареную, 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 санитарногигиенические 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</p>
--	--	---

		<p>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</p> <p><b>Знания:</b></p> <p>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,</p>
--	--	--

		<p>домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента</p> <p>требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента</p> <p>правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос</p> <p>правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями</p> <p>правила, техника общения с потребителями</p> <p>базовый словарный запас на иностранном языке</p>
<p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</p>	<p>ПК 4.1</p> <p>Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p><b>Навыки:</b></p> <p>подготовки, уборки рабочего места, подготовки к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов</p> <p>подготовки к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов</p>
		<p><b>Умения:</b></p> <p>выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты</p> <p>проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты</p> <p>применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования</p> <p>выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства</p> <p>владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием</p> <p>мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты</p> <p>соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования</p> <p>соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов</p> <p>выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</p> <p>подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты</p> <p>соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда</p> <p>выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков</p> <p>оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов;</p> <p>осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями</p>

		<p>обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты своевременно оформлять заявку на склад</p> <p><b>Знания:</b></p> <p>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</p> <p>организация работ на участках (в зонах) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков</p> <p>последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков</p> <p>регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков</p> <p>возможные последствия нарушения санитарии и гигиены</p> <p>требования к личной гигиене персонала при подготовки производственного инвентаря и кухонной посуды</p> <p>правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования</p> <p>правила утилизации отходов</p> <p>виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов</p> <p>способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков</p> <p>условия, сроки, способы хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков</p> <p>ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков</p> <p>правила оформления заявок на склад</p>
	<p>ПК 4.2</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких десертов разнообразного</p>	<p><b>Навыки:</b></p> <p>приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных сладких блюд, десертов</p> <p>ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p> <p><b>Умения:</b></p> <p>подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов</p> <p>организовывать их хранение в процессе приготовления холодных сладких блюд, десертов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства</p> <p>выбирать, подготавливать ароматические вещества</p>

	ассортимента	<p>взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью</p> <p>использовать региональные продукты для приготовления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p> <p>выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств</p> <p>готовить сладкие соусы</p> <p>хранить, использовать готовые виды теста</p> <p>нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды</p> <p>варить фрукты в сахарном сиропе, воде, вине</p> <p>запекать фрукты</p> <p>взбивать яичные белки, яичные желтки, сливки</p> <p>подготавливать желатин, агар-агар</p> <p>готовить фруктовые, ягодные, молочные желе, муссы, кремы, фруктовые, ягодные самбуки</p> <p>смешивать и взбивать готовые сухие смеси промышленного производства</p> <p>использовать и выпекать различные виды готового теста</p> <p>определять степень готовности отдельных полуфабрикатов, холодных сладких блюд, десертов</p> <p>доводить до вкуса</p> <p>выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</p> <p>проверять качество готовых холодных сладких блюд, десертов перед отпуском, упаковкой на вынос</p> <p>порционировать, сервировать и оформлять холодные сладкие блюда, десерты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции</p> <p>соблюдать выход при порционировании</p> <p>выдерживать температуру подачи холодных сладких блюд, десертов</p> <p>охлаждать и замораживать полуфабрикаты для холодных сладких блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов</p> <p>хранить свежеприготовленные холодные сладкие блюда, десерты, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции</p> <p>выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования</p> <p>рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос</p> <p>владеть профессиональной терминологией</p> <p>консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных сладких блюд, десертов</p> <p><b>Знания:</b></p> <p>ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с</p>
--	--------------	---

		<p>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</p>
	<p>ПК 4.3  Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации сладких десертов разнообразного ассортимента</p> <p>и к горячих блюд,</p>	<p><b>Навыки:</b>  приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих сладких блюд, десертов  ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p> <p><b>Умения:</b>  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</p>

		<p>разнообразного ассортимента  выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств:  готовить сладкие соусы;  хранить, использовать готовые виды теста;  нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды;  варить фрукты в сахарном сиропе, воде, вине;  запекать фрукты в собственном соку, соусе, сливках;  жарить фрукты основным способом и на гриле;  проваривать на водяной бане, запекать, варить в формах на пару основы для горячих десертов;  взбивать яичные белки, яичные желтки, сливки;  готовить сладкие блинчики, пудинги, оладьи, омлеты, вареники с ягодами, шарлотки;  смешивать и взбивать готовые сухие смеси промышленного производства;  использовать и выпекать различные виды готового теста;  определять степень готовности отдельных полуфабрикатов, горячих сладких блюд, десертов;  доводить до вкуса;  выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;  выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;  Проверять качество готовых горячих сладких блюд, десертов перед отпуском, упаковкой на вынос;  порционировать, сервировать и оформлять горячие сладкие блюда, десерты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;  соблюдать выход при порционировании;  выдерживать температуру подачи горячих сладких блюд, десертов;  охлаждать и замораживать полуфабрикаты для горячих сладких блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;  хранить свежеприготовленные горячие сладкие блюда, десерты, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции;  выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования  рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос;  владеть профессиональной терминологией;  консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих сладких блюд, десертов</p> <p><b>Знания:</b></p> <p>правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;  критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих сладких</p>
--	--	---

		<p>блюдов, 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 хгорячих сладких блюд, десертов;          органолептические способы определения готовности;          нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;          техника порционирования, варианты оформления хгорячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента для подачи;          виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос хгорячих 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</p>
	<p>ПК 4.4          Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента</p>	<p><b>Навыки:</b>          приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных напитков          ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p> <p><b>Умения:</b>          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</p>

		<p>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</p>
		<p><b>Знания:</b>          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</p>

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

		<p>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</p> <p><b>Знания:</b></p> <p>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</p> <p>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</p>
Приготовление,	ПК 5.1	<b>Навыки:</b>

оформление и подготовка реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	и к	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	подготовки, уборки рабочего места кондитера, подготовки 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
			<b>Умения:</b>
			<p>выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты</p> <p>проводить текущую уборку, поддерживать порядок на рабочем месте кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты</p> <p>применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования</p> <p>выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства</p> <p>владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием</p> <p>мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты</p> <p>соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования</p> <p>обеспечивать чистоту, безопасность кондитерских мешков</p> <p>соблюдать условия хранения производственной посуды, инвентаря, инструментов</p> <p>выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в кондитерском цехе</p> <p>подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты</p> <p>соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда</p> <p>выбирать, подготавливать, рационально размещать на рабочем месте материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>
<b>Знания:</b>			
			<p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними</p> <p>организация работ в кондитерском цехе</p> <p>последовательность выполнения технологических операций, современные методы изготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами</p>

		<p>(система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при изготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>возможные последствия нарушения санитарии и гигиены</p> <p>требования к личной гигиене персонала при подготовки производственного инвентаря и производственной посуды</p> <p>правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования</p> <p>правила утилизации отходов</p> <p>виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов, готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования), укладки готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>способы и правила порционирования (комплектования), укладки, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>условия, сроки, способы хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков</p> <p>правила оформления заявок на склад</p> <p>виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, материалов</p>
	<p>ПК 5.2</p> <p>Осуществлять и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	<p><b>Навыки:</b></p> <p>приготовления и подготовки к использованию, хранении отделочных полуфабрикатов</p> <p><b>Умения:</b></p> <p>подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов</p> <p>организовывать их хранение в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства</p> <p>выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества с учетом санитарных требований к использованию пищевых добавок</p> <p>взвешивать, измерять продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью</p> <p>использовать региональные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов</p> <p>хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: желе, гели, глазури, посыпки, фруктовые смеси, термостабильные начинки</p> <p>выбирать, применять комбинировать различные методы приготовления, подготовки отделочных</p>

		<p>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</p>
		<p><b>Знания:</b> 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</p>

		<p>нормы, правила взаимозаменяемости продуктов условия, сроки хранения отделочных полуфабрикатов, в том числе промышленного производства требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов</p>
	<p>ПК 5.3 Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку реализации хлебобулочных изделий и разнообразного ассортимента</p>	<p><b>Навыки:</b> приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p> <p><b>Умения:</b> подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов организовывать их хранение в процессе приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества взвешивать, измерять продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и хлеба в соответствии с рецептурой осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа использовать региональные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств подготавливать продукты замешивать дрожжевое тесто опарным и безопарным способом вручную и с использованием технологического оборудования подготавливать начинки, фарши подготавливать отделочные полуфабрикаты прослаивать дрожжевое тесто для хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста вручную и с использованием механического оборудования проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных хлебобулочных изделий и хлеба проводить оформление хлебобулочных изделий выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления проверять качество хлебобулочных изделий и хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании выдерживать условия хранения хлебобулочных изделий и хлеба с учетом требований по безопасности</p>

		<p>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</p>
		<p><b>Знания:</b>          ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости          критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента          виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов          нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов          методы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта          виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов          ассортимент, рецептуры, требования к качеству, хлебобулочных изделий и хлеба          органолептические способы определения готовности выпеченных изделий          нормы, правила взаимозаменяемости продуктов          техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента          виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, в том числе региональных          методы сервировки и подачи хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента          требования к безопасности хранения готовых хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента          правила маркирования упакованных хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток          правила и порядок расчета с потребителями при отпуске продукции на вынос          базовый словарный запас на иностранном языке          техника общения, ориентированная на потребителя</p>
	<p>ПК 5.4          Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку</p>	<p><b>Навыки:</b>          приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;          ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p> <p><b>Умения:</b></p>

	<p>реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p>	<p>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</p> <p><b>Знания:</b>  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;</p>
--	---	--

		<p>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</p>
	<p>ПК 5.5 Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента</p>	<p><b>Навыки:</b>  подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов  приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента  Хранение, отпуск, упаковка на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента  ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;  взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p> <p><b>Умения:</b>  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;</p>

		<p>готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования;</p> <p>подготавливать начинки, кремы, отделочные полуфабрикаты;</p> <p>проводить формование рулетов из бисквитного полуфабриката;</p> <p>готовить, оформлять торты, пирожные с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</p> <p>проверять качество пирожных и тортов перед отпуском, упаковкой на вынос;</p> <p>порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>соблюдать выход при порционировании;</p> <p>выдерживать условия хранения пирожных и тортов с учетом требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования пирожных и тортов</p> <p>рассчитывать стоимость,</p> <p>владеть профессиональной терминологией;</p> <p>консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе пирожных и тортов</p>
		<p><b>Знания:</b></p> <p>ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</p> <p>критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для пирожных и тортов разнообразного ассортимента;</p> <p>виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</p> <p>нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p> <p>методы приготовления пирожных и тортов, правила их выбора с учетом типа питания;</p> <p>виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</p> <p>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, пирожных и тортов;</p> <p>органолептические способы определения готовности выпеченных и отделочных полуфабрикатов;</p> <p>нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;</p> <p>техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения пирожных и тортов разнообразного ассортимента;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос пирожных и тортов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>методы сервировки и подачи пирожных и тортов разнообразного ассортимента;</p> <p>требования к безопасности хранения готовых пирожных и тортов разнообразного ассортимента;</p> <p>правила маркирования упакованных пирожных и тортов разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток</p>

		правила, техника общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке
ПК.5.6 Подготавливать рабочее место, оборудование, инвентарь, сырье продукции региональной кухни, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами		<b>Навыки:</b> работы с продуктами, коммуникации, работы с документами в корпоративных приложениях и программах, подготовки, уборки рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению блюд региональной кухни
		<b>Умения:</b> проверять температурный режим, маркировку продуктов и сроки их хранения, применять принципы ХАССП в организациях общественного питания, выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты
		<b>Знания:</b> Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов, рецептуры, технологии приготовления блюд, требования к качеству, правил комплектации, сроки условия хранения блюд, принципы ХАССП в организациях общественного питания, виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, водоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними
ПК.5.7 Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации кулинарных блюд кухни народов мира		<b>Навыки:</b> оценки вкусовых качеств ингредиентов и блюд, владеть основами фуд-пейринга, работы с ТТК, приготовления, хранения, порционирования кулинарных блюд кухни народов мира
		<b>Умения:</b> выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование, безопасно пользоваться им при приготовлении кулинарных блюд кухни народов мира, осуществлять заготовку и сервировку блюд, осуществлять приготовление и сервировку блюд, выпечки, кондитерских, хлебобулочных изделий и десертов в соответствии с существующим меню
		<b>Знания:</b> правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости, органолептические способы, определения степени готовности и качества готовых блюд, постановления, распоряжения, приказов, других нормативных документов и материалов, касающихся организации питания, технологии и рецептуры приготовления блюд, включая кондитерские и хлебобулочные изделия
ПК.5.8 Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к		<b>Навыки:</b> приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации кондитерских изделий кухни народов мира, ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		<b>Умения:</b> подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных

	<p>реализации кондитерских изделий кухни народов мира</p>	<p>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</p> <p><b>Знания:</b></p> <p>ассортимента, характеристики, правил выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерий оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для кондитерских изделий кухни народов мира; видов, характеристики кондитерских изделий кухни народов мира; норм взаимозаменяемости сырья и продуктов; методов приготовления кондитерских изделий кухни народов мира, правила их выбора с учетом типа питания; видов, назначений и правил безопасности эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов.</p>
<p>Формирование ключевых компетенций цифровой экономики</p>	<p>ПК.5.6 Подготавливать рабочее место, оборудование, инвентарь, сырье продукции региональной кухни, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p>ПК.5.7 Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации кулинарных блюд кухни народов мира</p> <p>ПК.5.8 Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации кондитерских изделий кухни народов мира</p>	<p><b>Навыки:</b></p> <p>работы с продуктами; коммуникации, работы с документами в корпоративных приложениях и программах.</p> <p><b>Умения:</b></p> <p>проверять температурный режим, маркировку продуктов и сроки их хранения; применять принципы ХАССП в организациях общественного питания.</p> <p><b>Знания:</b></p> <p>санитарно-эпидемиологические правила и нормативы; рецептуры, технологии приготовления блюд; требования к качеству, правила комплектации, сроки и условия хранения блюд; принципы ХАССП в организациях общественного питания.</p> <p><b>Навыки:</b></p> <p>оценки вкусовых качеств ингредиентов и блюд; владеть основами фуд-пейринга; работы с ТТК.</p> <p><b>Умения:</b></p> <p>осуществлять заготовку и сервировку блюд; осуществлять приготовление и сервировку блюд, выпечки, кондитерских, хлебобулочных изделий и десертов в соответствии с существующим меню.</p> <p><b>Знания:</b></p> <p>распоряжения, приказов, других нормативных документов и материалов, касающихся организации питания; технологии и рецептуры приготовления блюд, включая кондитерские и хлебобулочные изделия</p>

### 4.3. Матрица компетенций выпускника

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

Часть ОПОП-П обязательная /вариативная	Наименование вида деятельности	Код и наименование профессиональной компетенции	Код профессионального стандарта	Код и наименование обобщенной трудовой функции	Код и наименование трудовой функции
ВД по ФГОС СПО	ВД01 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	33.011 Повар	А Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	А /01.3 Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара
			33.011 Повар	В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	В/01.4 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе
		ПК 1.2 Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика	33.011 Повар	А Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
		ПК 1.3. Проводить приготовление и	33.011 Повар	В Приготовление блюд, напитков и кулинарных	В/02.4 Приготовление, оформление и

		подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья		изделий	презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
		ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика	33.011 Повар	В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
ВД 02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с	33.011 Повар	А Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	А/01.3 Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара
			33.011 Повар	В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	В/01.4 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе

		инструкциями и регламентами			
		ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента	33.011 Повар	А Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
		ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента	33.011 Повар	В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
		ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента	33.011 Повар	В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
		ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих	33.011 Повар	В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий

		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	33.011 Повар	В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
		ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	33.011 Повар	В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
		ПК 2.8. Осуществлять приготовление,	33.011 Повар	В Приготовление блюд, напитков и кулинарных	В/02.4 Приготовление, оформление и

		творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента		изделий	презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
ВД 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПК 3.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.	33.011 Повар	А Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	А/01.3 Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара
			33.011 Повар	В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	В/01.4 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе
	ПК 3.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента	33.011 Повар	А Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
	ПК 3.3.	Осуществлять	33.011 Повар	В Приготовление блюд,	В/02.4 Приготовление,

		приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента		напитков и кулинарных изделий	оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
		ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента	33.011 Повар	В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
		ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	33.011 Повар	В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
		ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое	33.011 Повар	В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд,

		оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента			напитков и кулинарных изделий
	ВД 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	33.011 Повар	А Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	А/01.3 Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара
			33.011 Повар	В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	В/01.4 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе
		ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	33.011 Повар	А Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий

		ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	33.011 Повар	В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
		ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента	33.011 Повар	В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
		ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента	33.011 Повар	В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
	ВД 05 Приготовление, оформление и	ПК 5.1. Подготавливать рабочее место	33.010 Кондитер	ОТФ А Изготовление теста, полуфабрикатов,	А/01.3 Выполнение инструкций и

	подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами		кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера	заданий кондитера по организации рабочего места
			33.010 Кондитер	В Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента	В/01.4 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места кондитера к работе
		ПК 5.2. Осуществлять и приготовление к подготовке к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	33.010 Кондитер	А Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции	А/01.3 Выполнение инструкций и заданий кондитера по организации рабочего места А/02.3 Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции
		33.010 Кондитер	В Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов,	В/01.4 Подготовка инвентаря, оборудования и	

				приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента	рабочего места кондитера к работе
		ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	33.010 Кондитер	В Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента	В/02.4 Изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции
		ПК 5.5 Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента	33.010 Кондитер	В Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента	В/02.4 Изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции
		ПК 5.6 Подготавливать рабочее место, оборудование, инвентарь, сырье продукции региональной кухни,	33.011 Повар	А Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и

		исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами			кулинарных изделий
		ПК 5.7 Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации кулинарных блюд кухни народов мира	33.011 Повар	В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
		ПК 5.8 Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации кондитерских изделий кухни народов мира	33.010 Кондитер	В Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента	В/02.4 Изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции
		ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с	33.014 Пекарь	А Изготовление хлебобулочных изделий под руководством пекаря	А/01.3 Выполнение инструкций и заданий пекаря по организации рабочего места

		инструкциями и регламентами			
		ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	33.014 Пекарь	А Изготовление хлебобулочных изделий под руководством пекаря	А/02.3 Выполнение заданий пекаря по изготовлению, продаже и презентации хлебобулочных изделий

		<p>ПК 5.3.  Осуществлять  изготовление,  творческое  оформление,  подготовку к  реализации  хлебобулочных  изделий и хлеба  разнообразного  ассортимента</p>	33.014 Пекарь	<p>В  Изготовление,  презентация и продажа  хлебобулочных  изделий</p>	<p>В/01.4  Составление  рецептуры  хлебобулочных  изделий  В/02.4  Подбор и подготовка  сырья и исходных  материалов для  изготовления  хлебобулочных  изделий  В/03.4  Формовка  хлебобулочных  изделий  В/04.4  Выпечка  хлебобулочных  изделий  В/05.4  Презентация и  продажа  хлебобулочных  изделий</p>
--	--	--	---------------	--	---

ВД по запросу работодателя	ВД.10 Формирование ключевых компетенций цифровой экономики	ПК.5.6. Подготавливать рабочее место, оборудование, инвентарь, сырье продукции региональной кухни, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	33.011 Повар	А Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	А/01.3 Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара
		ПК.5.7 Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации кулинарных блюд кухни народов мира ПК.5.8 Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации кондитерских изделий кухни народов мира	33.011 Повар	А Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий









## Раздел 5. Структура и содержание образовательной программы

### 5.1. Учебный план

Индекс	Наименование	Форма промежуточной аттестации (зачет, диф. Зачет, экзамен и др.)	Всего	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем образовательной программы в академических часах					Обязательная часть образовательной программы в ак.ч.	Вариативная часть образовательной программы в ак.ч.	Объем образовательной программы, распределённой по курсам и семестрам							
					Учебные занятия	Практики	Курсовой проект (работа)	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация			1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
												1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	7 семестр	8 семестр
1	2	3	4	5	6	7	8	9	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21
<b>ОД</b>	<b>ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ЦИКЛ</b>		<b>2952</b>		<b>2568</b>			<b>368</b>	<b>16</b>			<b>612</b>	<b>864</b>	<b>612</b>	<b>864</b>				
<b>ООП.00</b>	<b>Общеобразовательные предметы</b>		<b>2752</b>		<b>2444</b>			<b>292</b>	<b>16</b>			<b>578</b>	<b>798</b>	<b>178</b>	<b>362</b>				
ООП.01	Русский язык	ДФК, ДЗ, ЭК	164		156			4	4			34	48	34	48				
ООП.02	Литература	ДФК, ДЗ	188		188							50	44	50	44				
ООП.03	История	ДФК, ДЗ	232		232							50	66	50	66				
ООП.04	Обществознание	ДФК, ДЗ	156		156							34	44	34	44				
ООП.05	География	ДФК, ДЗ	156		156							34	44	34	44				
ООП.06	Иностранный язык	ДФК, ДЗ	240		200			40				38	82	38	82				
ООП.07	Математика	ДФК, ДЗ, ЭК	364		312			48	4			68	114	68	114				
ООП.08	Информатика	ДФК, ДЗ, ЭК	232		188			40	4			50	66	50	66				
ООП.09	Физическая культура	ДЗ	156		156							34	44	34	44				
ООП.10	Основы безопасности жизнедеятельности	ДЗ	156		156							34	44	34	44				
ООП.11	Физика	ДЗ	156		156							34	44	34	44				
ООП.12	Химия	ДФК, ДЗ, ЭК	240		232			4	4			50	70	50	70				
ООП.13	Биология	ДФК, ДЗ	156		156							34	44	34	44				
ООП.14	Индивидуальный проект	ДФК, ДЗ	156					156				34	44	34	44				

<b>ДООП</b>	<b>Дополнительные общеобразовательные предметы</b>		<b>200</b>		<b>124</b>			<b>76</b>				<b>34</b>	<b>66</b>	<b>34</b>	<b>66</b>				
ДООП.01	Введение в специальность	ДФК, ДЗ	200		124			76				34	66	34	66				
<b>ПП</b>	<b>ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА</b>		<b>2916</b>	<b>648</b>	<b>1782</b>	<b>648</b>	-	<b>414</b>	<b>36</b>	<b>2304</b>	<b>612</b>					<b>612</b>	<b>864</b>	<b>612</b>	<b>828</b>
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>		<b>648</b>		<b>614</b>			<b>34</b>		<b>324</b>	<b>324</b>					<b>272</b>	<b>224</b>	<b>70</b>	<b>82</b>
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	ДЗ	36		34			2		26	10					36			
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	ДЗ	52		50			2		27	25					52			
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	ДЗ	36		34			2		27	9					36			
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности / Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний / Социально-экономическая адаптация в профессиональной деятельности	ДФК, ДЗ	52		48			4		34	18							24	28
ОП.05	Основы калькуляции и учета	ДФК	38		36			2		20	18						38		
ОП.06	Охрана труда	ДФК	38		36			2		20	18						38		
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	ДФК	126		118			8		66	60					36	38	24	28
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	ДФК, ДЗ	74		70			4		40	34					36	38		
ОП.09	Физическая культура	ДЗ	118		118					64	54					34	36	22	26
ОП.10ц*	Формирование ключевых компетенций цифровой экономики	ДФК, ДЗ	78		70											42	36		
<b>ПЦ.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>		<b>2268</b>	<b>648</b>	<b>1168</b>	<b>648</b>		<b>380</b>	<b>36</b>	<b>1980</b>	<b>288</b>					<b>340</b>	<b>640</b>	<b>542</b>	<b>746</b>
<b>ПМ.01</b>	<b>Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</b>		<b>356</b>	<b>72</b>	<b>208</b>	<b>72</b>		<b>70</b>	<b>6</b>	<b>356</b>						<b>129</b>	<b>227</b>		
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	ДФК, ДЗ	120		86					120						64	56		
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	ДФК, ДЗ	158		122					158						65	93		



МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	ДФК, ДЗ	136		98				136								51	85	
УП.04.01	Учебная практика	ДЗ	72	72				72									72		
ПП.04.01	Производственная практика	ДЗ	72	72				72										72	
ПМ.04.ЭК	Экзамен по модулю	ЭК	6					6										6	
<b>ПМ.05</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</b>		<b>755</b>	<b>288</b>	<b>328</b>	<b>324</b>	<b>91</b>	<b>12</b>	<b>508</b>	<b>247</b>							<b>232</b>	<b>487</b>	
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ДФК, ДЗ	108		72			36	108								48	60	
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ДФК, ДЗ	136		98			38	136								51	85	
МДК.05.03*	Организация приготовления, оформления и презентации кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни разнообразного ассортимента	ДФК, ДЗ	69		62			7		69							25	44	
МДК.05.04*	Приготовление, оформление и подготовка к реализации кулинарных блюд и кондитерских изделий кухни народов мира	ДФК, ДЗ	106		96			10		106							36	70	
УП.05.01	Учебная практика	ДЗ	144	108					144								72	36	
ПП.05.01	Производственная практика	ДЗ	108	108					108									108	
ПП.05.02	Производственная практика	ДЗ	72	72						72								72	
ПМ.05.ЭК	Экзамен по модулю	ЭК	12						12									12	
<b>ГИА.00</b>	<b>Государственная итоговая аттестация</b>	ГИА	<b>72</b>																
<b>Итого:</b>			<b>5904</b>	<b>648</b>	<b>4350</b>	<b>648</b>	<b>-</b>	<b>782</b>	<b>52</b>	<b>5328</b>	<b>576</b>	<b>612</b>	<b>864</b>	<b>612</b>	<b>864</b>	<b>612</b>	<b>864</b>	<b>612</b>	<b>864</b>

5.2. Обоснование распределения вариативной части образовательной программы

№ п/п	Код и наименование учебной дисциплины/профессионального модуля	Количество часов	Категория 1. ПОП-П/работодатель 2. ЦОМ/проект	Обоснование
1	ОП.10 Формирование ключевых компетенций цифровой экономики	78	работодатель	В дополнительный профессиональный блок вставлена общепрофессиональная дисциплина ОП.10 Формирование ключевых компетенций цифровой экономики по запросу работодателя для углубления, расширения знаний, умений, навыков выпускника в использовании цифровых средств и ресурсов для генерирования новых идей и решений, выработки новых оптимальных алгоритмов действий в создании продукта
2	МДК.05.03 Организация приготовления, оформления и презентации кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни разнообразного ассортимента	69	работодатель	В дополнительный профессиональный блок вставлен МДК.05.03 Организация приготовления, оформления и презентации кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни разнообразного ассортимента для углубления подготовки обучающегося, а также получения дополнительных компетенций в области приготовления кулинарной продукции региональной кухни, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда
3	МДК.05.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации кулинарных блюд и кондитерских изделий кухни народов мира	106	работодатель	В дополнительный профессиональный блок вставлен МДК.05.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации кулинарных блюд и кондитерских изделий кухни народов мира для расширения знаний, умений, навыков выпускника, углубления подготовки обучающегося, а также получения дополнительных компетенций в области приготовления кулинарной продукции региональной кухни, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда

4	ПП 05.02 Производственная практика	72	работодатель	В дополнительный профессиональный блок вставлена ПП 05.02 Производственная практика для углубления, расширения знаний, умений, навыков выпускника. Практика дает возможность расширения основных видов деятельности, к которым должен быть готов выпускник, освоивший образовательную программу, согласно получаемой квалификации, а также получения дополнительных компетенций, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда.
<b>Итого</b>		<b>325</b>		

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

№ п/п	Вид учебного занятия. Тема / Виды работ практик	Код и наименование МДК, практики	Длительность обучения (в ак. часах)	Семестр обучения	Наименование рабочего места, участка/структурного подразделения	Ответственный от предприятия
1.	<p>1. Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям.</p> <p>2. Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке перед началом работы.</p> <p>3. Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты</p> <p>4. Обработка овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами.</p> <p>5. Нарезка, формовка овощей, грибов, приготовление отдельных компонентов и полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы. дичи, кролика различными методами.</p> <p>6. Подготовка к хранению (вакуумрование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования.</p>	ПП.01 Производственная практика	36	6	Производственный цех предприятия	Руководитель организации

	<p>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.</p> <p>8. Порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него. Упаковка на вынос или для транспортирования.</p> <p>Ведение расчетов с потребителем при отпуске на вынос</p>					
2.	<p>1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</p> <p>2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</p> <p>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.</p> <p>4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.</p> <p>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</p>	<p>ПП.02 Производственная практика</p>	36	7	Производственный цех предприятия	Руководитель организации

	<p>супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.</p> <p>6. Организация хранения готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</p> <p>7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p> <p>8. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов высокой степени готовности перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>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.).</p> <p>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</p>					
3.	<p>1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатам и простым холодным блюдам и закускам при приемке продуктов со склада.</p> <p>2. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним к использованию.</p> <p>3. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий в холодном цехе: взвешивания/измерения, нарезке вручную и на слайсере, измельчение, смешивание, прослаивание, порционирование, фарширование, взбивание, настаивание, запекание,</p>	<p>ПП.03 Производственная практика</p>	36	6	Производственный цех предприятия	Руководитель организации

	<p>варка, охлаждение, заливание желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями</p> <p>4. Использование различных технологий приготовления бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок по ассортименту и меню базы практики и с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, с соблюдением технологических и санитарно-гигиенических режимов.</p> <p>5. Определение степени готовности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, доведение до вкуса.</p> <p>6. Оформление и подача бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции на раздаче.</p> <p>7. Обеспечение условий, температурного и временного режима охлаждения, хранения и реализации простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов, типа предприятия и способов обслуживания.</p>					
4.	<p>1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</p> <p>2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</p> <p>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.</p>	<p>ПП.04 Производственная практика</p>	72	8	Производственный цех предприятия	Руководитель организации

	<p>4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.</p> <p>5. Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных и горячих десертов, напитков для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования.</p> <p>6. Организация хранения готовых холодных и горячих десертов, напитков на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</p> <p>7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p> <p>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.).</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос</p>					
5.	<p>1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</p> <p>2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с</p>	ПП.05.01 Производственная практика	108	8	Производственный цех предприятия	Руководитель организации

<p>инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</p> <p>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.</p> <p>4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделия разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана.</p> <p>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.</p> <p>6. Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции.</p> <p>7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p> <p>8. Размораживание замороженных готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>9. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной</p>					
---	--	--	--	--	--

	<p>консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).</p> <p>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</p>					
6.	<p>1. Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом), производственной программой кондитерского цеха ресторана.</p> <p>2. Подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.</p> <p>3. Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции.</p> <p>4. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p> <p>5. 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.).</p> <p>6. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной</p>	<p>ПП.05.02 Производственная практика</p>	72	8	<p>Производственный цех предприятия</p>	<p>Руководитель организации</p>



### 5.5. Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей

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

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

Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы по профессии являются частью программы воспитания образовательной организации и представлены в Приложении 5.

### 5.6. Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы

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

Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы по профессии являются частью программы воспитания образовательной организации и представлены в Приложении 5.

### 5.7. Практическая подготовка

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

Образовательная деятельность в форме практической подготовки:

– реализуется, в том числе на рабочих местах ООО «Джи1 Интертейнмент, ООО «Батони»; ООО «Пять вкусов»; ООО «Ресторация»; ИП Ницора Алёна Владимировна; ООО «Нова» при проведении производственных практики;

Образовательная деятельность в форме практической подготовки осуществляется на 3-4 курсах обучения, охватывая все виды практики, предусмотренные учебным планом образовательной программы.

Практическая подготовка организуется в специальных помещениях и структурных подразделениях образовательной организации, а также в специально оборудованных помещениях (на рабочих местах) профильной организации на основании договора о практической подготовке обучающихся.

## 5.8. Государственная итоговая аттестация

Государственная итоговая аттестация осуществляется в соответствии с Порядком проведения ГИА.

Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена.

Программа ГИА включает общие сведения; примерные требования к проведению демонстрационного экзамена. Программа ГИА представлена в приложении 4.

## **Раздел 6. Условия реализации образовательной программы**

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

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

Состав материально-технического и учебно-методического обеспечения, используемого в образовательном процессе, определяется в Приложении 3 и рабочих программах дисциплин (модулей).

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

Кабинеты:

Социально-экономических дисциплин;

Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены;

Товароведения продовольственных товаров;

Технологии кулинарного и кондитерского производства;

Иностранного языка;

Безопасности жизнедеятельности и охраны труда;

Технического оснащения и организации рабочего места.

Лаборатории:

учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков);

учебный кондитерский цех

Спортивный комплекс

Залы:

– библиотека, читальный зал с выходом в Интернет;

– актовый зал.

6.1.3. Перечень материально-технического обеспечения и перечень необходимого комплекта лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения представлен в Приложении 3.

6.2. Применение электронного обучения и дистанционных образовательных технологий

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

При реализации образовательной программы применяются электронное обучение и дистанционные образовательные технологии.

### 6.3. Кадровые условия реализации образовательной программы

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

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

Работники, привлекаемые к реализации образовательной программы осваивают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации не реже одного раза в три года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций, в том числе в форме стажировки (работодатели: ООО «Джи1 Интертейнмент», ООО «Батони», ООО «Пять вкусов», ООО «Ресторация», ИП Ницора Алёна Владимировна, ООО «Нова»), а также в других областях профессиональной деятельности и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия полученных компетенций требованиям к квалификации педагогического работника.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), имеющих опыт деятельности не менее трех лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, в общем числе педагогических работников, обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей образовательной программы, должна быть не менее 25 % .

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

№ п/п	ФИО	Наименование организации	Занимаемая должность	Общий трудовой стаж работы
1.	Авхимович Любовь Ивановна	ФГБОУ ВО «ВВГУ», Трест «Подземстрой» - инспектор отдела кадров, 11 лет	Преподаватель	28 лет
2.	Гужва Елена Геннадьевна	ФГБОУ ВО «ВВГУ»	Преподаватель	33 года
3.	Дудолодова Анна Сергеевна	ФГБОУ ВО «ВВГУ»	Преподаватель	14 лет
4.	Лейбович Наталья Леонидовна	АО «Винтаж» – Юрист, 3 года ФГБОУ ВО «ВВГУ»	Преподаватель	18 лет
5.	Марфина Ирина Владимировна	ФГБОУ ВО «ВВГУ»	Преподаватель	36 лет
6.	Могулева Александра Владимировна	ФГБОУ ВО «ВВГУ»	Преподаватель	4 года
7.	Мокшина Ирина Владимировна	ТОО «Чайка-1» инженер-технолог	Преподаватель	3 года
8.	Мясникова Ольга Викторовна	ФГБОУ ВО «ВВГУ»	Мастер производственного обучения	24 года
9.	Павелко Анна Владимировна	ФГБОУ ВО «ВВГУ», МКП «Забота» - зав. отделом, 1 год	Преподаватель	26 лет
10.	Петушкова Екатерина Сергеевна	ФГБОУ ВО «ВВГУ», Владивостокский строительный техникум - бухгалтер, 4 года	Преподаватель	12 лет

11.	Фомина Надежда Викторовна	ФГБОУ ВО «ВВГУ»	Преподаватель	32 года
12.	Шаповалова Ольга Викторовна	ФГБОУ ВО «ВВГУ»	Преподаватель	30 лет
13.	Шекеро Наталья Эдуардовна	ООО «Вивер ДВ» - технолог	Преподаватель	4 года
14.	Штабной Игорь Петрович	ФГБОУ ВО «ВВГУ»	Преподаватель	16 лет
15.	Царева Олеся Ивановна	ООО «Вивер ДВ» - заведующий производством	Преподаватель	4 года

#### 6.4. Расчеты финансового обеспечения реализации образовательной программы

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

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

Расчетная величина стоимости обучения из расчета на одного обучающегося в соответствии с рекомендациями федеральных и региональных нормативных документов составляет 120 410 рублей

**РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ**

**ОГЛАВЛЕНИЕ**

<b>ПМ.01 ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА .....</b>	<b>2</b>
<b>ПМ.02 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА.....</b>	<b>29</b>
<b>ПМ.03 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА.....</b>	<b>73</b>
<b>ПМ 04 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ СЛАДКИХ БЛЮД, ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА.....</b>	<b>103</b>
<b>ПМ 05 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА.....</b>	<b>135</b>

**Рабочая программа профессионального модуля**

**ПМ.01 ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ  
ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА**

**2024 г.**

**СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ**

<b>1. Общая характеристика рабочей программы профессионального модуля.....</b>	<b>4</b>
1.1.    Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы .....	4
1.2.    Планируемые результаты освоения профессионального модуля .....	4
1.3.    Обоснование часов вариативной части ОПОП-П.....	9
<b>2. Структура и содержание профессионального модуля .....</b>	<b>10</b>
2.1. Трудоемкость освоения модуля.....	10
2.2. Структура профессионального модуля.....	10
2.3. Содержание профессионального модуля .....	11
<b>3. Условия реализации профессионального модуля .....</b>	<b>22</b>
3.1. Материально-техническое обеспечение .....	22
3.2. Учебно-методическое обеспечение.....	22
<b>4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля .....</b>	<b>24</b>

## 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

код и наименование модуля

### 1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Цель модуля: освоение вида деятельности «ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента».

Профессиональный модуль включен в обязательную часть образовательной программы по направленности «43.01.09 Повар, кондитер».

### 1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК.01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части определять этапы решения задачи выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы составить план действия определить необходимые ресурсы владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях методы работы в профессиональной и смежных сферах структуру плана для решения задач порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	-
ПК 1.1	визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием;	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной	подготовки, уборки рабочего места, подготовки к работе сырья, технологического оборудования, производственного

	<p>выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты</p> <p>проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;</p> <p>владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;</p> <p>мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;</p> <p>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;</p> <p>соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов;</p> <p>проверять соблюдение температурного режима в холодильном оборудовании;</p> <p>выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом сырья и способом его обработки</p> <p>включать и подготавливать к работе технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты,</p>	<p>эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов;</p> <p>регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при обработке, подготовки сырья, приготовления, подготовки к реализации полуфабрикатов;</p> <p>возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды</p> <p>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</p> <p>способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов</p> <p>способы правки кухонных ножей</p> <p>ассортимент, требования к качеству, условия и сроки</p>	<p>инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов</p>
--	--	---	--

	<p>весомизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>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;</p> <p>пользоваться весоизмерительным оборудованием при взвешивании продуктов; сверять соответствие получаемых продуктов заказу и накладным;</p> <p>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;</p> <p>осуществлять выбор сырья, продуктов, материалов в соответствии с технологическими требованиями;</p> <p>использовать нитрат-тестер для оценки безопасности сырья</p>	<p>хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи</p> <p>правила оформления заявок на склад</p> <p>правила приема прдуктов по количеству и качеству</p> <p>ответственность за сохранность материальных ценностей</p> <p>правила снятия остатков на рабочем месте</p> <p>правила проведения контрольного взвешивания продуктов</p> <p>виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспрессоценки качества и безопасности сырья и материалов</p> <p>правила обращения с тарой поставщика</p> <p>правила поверки весоизмерительного оборудования</p>	
ПК 1.2	<p>распознавать недоброкачественные продукты</p> <p>выбирать, применять различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом</p>	<p>требования охраны труда, пожарной, электробезопасности в организации питания</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования,</p>	<p>обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика</p> <p>хранения обработанных</p>

	<p>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</p>	<p>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</p>	<p>овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика</p>
ПК 1.3	<p>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,</p>	<p>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.)</p>	<p>приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных порционирования (комплектования), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов ведения расчетов, взаимодействия с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос</p>

	<p>править кухонные ножи нарезать, измельчать рыбу вручную или механическим способом порционировать, формовать, панировать различными способами полуфабрикаты из рыбы и рыбной котлетной массы соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании) проверять качество готовых полуфабрикатов перед упаковкой, комплектованием; применять различные техники порционирования, комплектования с учетом ресурсосбережения выбирать материалы, посуду, контейнеры для упаковки; эстетично упаковывать, комплектовать полуфабрикаты в соответствии с их видом, способом и сроком реализации обеспечивать условия, сроки хранения, товарное соседство скомплектованных, упакованных полуфабрикатов рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями, учет реализованных полуфабрикатов владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе</p>	<p>способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовления 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</p>	
ПК 1.4	<p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов с учетом</p>	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов,</p>	<p>приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных порционирования (комплектовании), упаковке на вынос, хранении</p>

	<p>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</p>	<p>весомизмерительных 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</p>	<p>полуфабрикатов ведения расчетов, взаимодействия с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос</p>
--	---	--	---

### 1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№№ п/п	Дополнительные профессиональные компетенции	Дополнительные знания, умения, навыки	№, наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
1					

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	Объем в часах	В т.ч. в форме практической подготовки
Учебные занятия	208	-
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	70	-
Практика, в т.ч.:		
учебная	36	36
производственная	36	36
Промежуточная аттестация в форме экзамена по модулю ПМ.01	6	-
<b>Всего</b>	<b>356</b>	<b>72</b>

### 2.2. Структура профессионального модуля

Код ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Обучение по МДК, в т.ч.:					
				Учебные занятия	Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа	Учебная практика	Производственная практика	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 1.1 ПК 1.2	Раздел 1. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	120		120	86	-	34		
ОК 01. ПК 1.3 ПК 1.4	Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	158		158	122	-	36		
ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 1.4	Учебная практика	36	36					36	
ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 1.4	Производственная практика	36	36						36
	Промежуточная аттестация	6							
	<b>Всего:</b>	<b>356</b>	<b>72</b>	<b>278</b>	<b>68</b>	<b>-</b>	<b>76</b>	<b>36</b>	<b>36</b>

## 2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
<b>Раздел 1. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов</b>		<b>120</b>	
<b>МДК. 01.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов</b>		<b>120</b>	
<b>Тема 1.1. Характеристика процессов обработки сырья, приготовления подготовки к реализации полуфабрикатов из них</b>	<b>Содержание</b>	<b>6</b>	<b>ПК 1.1 ПК 1.2</b>
	1. Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из него. Последовательность, характеристика этапов.	<b>2</b>	
	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). Правила составления заявки на сырье.	<b>2</b>	
	3. Способы подготовки к реализации полуфабрикатов: порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него. Упаковка на вынос или для транспортирования. Правила ведения расчетов с потребителем при отпуске полуфабрикатов на вынос.	<b>2</b>	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>18</b>	
	<b>Практическое занятие 1. Составление заявки на сырье</b>	<b>6</b>	
<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b>			

	1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).	4	
	2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.	4	
	3. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.	4	
<b>Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов</b>	<b>Содержание</b>	<b>10</b>	<b>ПК 1.1 ПК 1.2</b>
	1. Организация работ в овощном цехе (зоне кухни ресторана) по обработке овощей. Организация процесса механической кулинарной обработки, нарезки овощей и грибов.	2	
	2. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки и нарезки различных видов овощей и грибов	2	
	3. Организация хранения обработанных овощей и грибов в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде	2	
	4. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними	2	
	5. Технологический цикл, последовательность, характеристика этапов. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ	2	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>12</b>	
	<b>Практическое занятие 2.</b> Тренинг по организации рабочего места повара по обработке, нарезке овощей и грибов	<b>6</b>	
	<b>Практическое занятие 3.</b> Тренинг по отработке безопасных приемов эксплуатации механического оборудования в процессе обработки, нарезки овощей и грибов (картофелеочистительной машины, овощерезки)	<b>6</b>	

	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b>	<b>8</b>	
	4. Составление схем, таблиц, последовательностей действий, проведение сравнительного анализа характеристик различных видов технологического оборудования.	<b>4</b>	
	5. Сбор информации, в том числе с использованием сети Интернет, ее анализ, систематизация о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, способах их безопасной эксплуатации, правилах ухода за ними и подготовка сообщений и презентаций.	<b>4</b>	
<b>Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по обработке рыбы и нерыбного водного сырья, приготовлению полуфабрикатов из них</b>	<b>Содержание</b>	<b>8</b>	<b>ПК 1.1 ПК 1.2</b>
	1. Организация процесса механической кулинарной обработки рыбы, нерыбного водного сырья, приготовления полуфабрикатов из них. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ.	<b>2</b>	
	2. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки рыбы, нерыбного водного сырья и приготовления полуфабрикатов из них.	<b>2</b>	
	3. Организация хранения обработанной рыбы, нерыбного водного сырья в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде	<b>2</b>	
	4. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними	<b>2</b>	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>12</b>	
	<b>Практическое занятие 4.</b> Подбор и размещение оборудования, инвентаря, посуды для процессов обработки и приготовления полуфабрикатов из рыбы.	<b>6</b>	
	<b>Практическое занятие 5.</b> Тренинг по освоению правил безопасной эксплуатации рыбоочистительной машины, ручной рыбочистки	<b>6</b>	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b>	<b>8</b>	
	6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР, в том числе с использованием федеральных цифровых информационно-	<b>4</b>	

	образовательных ресурсов.		
	7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач по организации рабочих мест.	4	
<b>Тема 1.4.</b> Организация и техническое оснащение работ по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них	<b>Содержание</b>	<b>10</b>	<b>ПК 1.1</b> <b>ПК 1.2</b>
	1. Организация процесса механической кулинарной обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них.	2	
	2. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ	2	
	3. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и приготовления полуфабрикатов из них	2	
	4. Организация хранения обработанных мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, полуфабрикатов из них в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде	2	
	5. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними	2	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>22</b>	
	<b>Практическое занятие 6.</b> Организация рабочих мест по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика	<b>8</b>	
	<b>Практическое занятие 7.</b> Организация рабочих мест по приготовлению полуфабрикатов из котлетной массы	<b>8</b>	
	<b>Практическое занятие 8.</b> Отработка практических приемов безопасной эксплуатации электромясорубки, куттер	<b>6</b>	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b>	<b>6</b>	
8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела	6		
<b>Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов</b>	<b>158</b>		
<b>МДК 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных</b>	<b>158</b>		

<b>полуфабрикатов</b>			
<b>Тема 2.1 Обработка, нарезка, формовка овощей и грибов</b>	<b>Содержание</b>	<b>6</b>	<b>ОК 01. ПК 1.3 ПК 1.4</b>
	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	<b>2</b>	
	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	<b>2</b>	
	3. Характеристика способов хранения обработанных и нарезанных овощей и грибов: интенсивное охлаждение, шоковая заморозка, вакуумирование: условия, температурный режим, сроки хранения	<b>2</b>	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>18</b>	
	<b>Лабораторная работа 1.</b> Обработка и нарезка картофеля и других клубнеплодов. Методы защиты от потемнения обработанного картофеля. Обработка, нарезка корнеплодов	<b>8</b>	
	<b>Лабораторная работа 2.</b> Обработка, нарезка плодовых, капустных, луковых, салатношпинатных 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, помидоров)	<b>10</b>	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b>	<b>8</b>	
	1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным	<b>4</b>	

	преподавателем).		
	2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.	4	
<b>Тема 2.2. Обработка рыбы и нерыбного водного сырья</b>	<b>Содержание</b>	8	<b>ОК 01. ПК 1.3 ПК 1.4</b>
	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	
	2. Способы подготовки рыбы и нерыбного водного сырья к обработке: размораживание замороженной, вымачивание соленой рыбы, подготовка нерыбного водного сырья	2	
	3. Методы разделки рыбы с костным скелетом (чешуйчатой, бесчешуйчатой, округлой и плоской формы, крупной, средней и мелкой), последовательность приготовления обработанной рыбы в целом и пластованном виде. Способы минимизации отходов. Требования к качеству, безопасности, условия и сроки хранения обработанной рыбы	2	
	4. Методы обработки нерыбного водного сырья, способы минимизации отходов. Требования к качеству, безопасности, условия и сроки хранения	2	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b>	4	
	3. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.	4	
<b>Тема 2.3 Приготовление полуфабрикатов из рыбы</b>	<b>Содержание</b>	4	<b>ОК 01. ПК 1.3 ПК 1.4</b>
	1. Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья.	2	
	2. Приготовление полуфабрикатов из рыбы: тушка с головой, тушка без головы, «кругляши», порционный кусок непластованной рыбы (стейк), филе с кожей и реберными костями, филе с кожей без костей, чистое филе, «бабочка», рулетики, мелкие куски рыбы, порционные полуфабрикаты,	2	

	панированные в различных панировках. Способы и техника маринования, панирования, формования полуфабрикатов из рыбы. Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее.		
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>30</b>	
	<b>Лабораторная работа 3.</b> Обработка рыбы с костным скелетом. Приготовление порционных полуфабрикатов из рыбы.	<b>10</b>	
	<b>Лабораторная работа 4.</b> Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы	<b>10</b>	
	<b>Лабораторная работа 5.</b> Обработка нерыбного водного сырья	<b>10</b>	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b>	<b>4</b>	
	4. Составление последовательностей обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.	<b>4</b>	
<b>Тема 2.4 Обработка, подготовка мяса, мясных продуктов</b>	<b>Содержание</b>	<b>4</b>	<b>ОК 01. ПК 1.3 ПК 1.4</b>
	1. Ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения мяса и мясного сырья. Органолептическая оценка качества, безопасности мяса, мясного сырья.	<b>2</b>	
	2. 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. Механическая кулинарная обработка мясных продуктов. Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработки. Хранение, кулинарное назначение	<b>2</b>	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b>	<b>4</b>	
	5. Сбор информации, в том числе с использованием сети Интернет, ее анализ, систематизация о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов,	<b>4</b>	

	посуды, новых видах сырья, методах его кулинарной обработки и подготовка сообщений и презентаций.		ОК 01. ПК 1.3 ПК 1.4
<b>Тема 2.5 Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов</b>	<b>Содержание</b>	<b>4</b>	
	1. Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из мяса, мясного сырья. Характеристика методов приготовления полуфабрикатов из мяса.	<b>2</b>	
	2. Технологический процесс приготовления крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса говядины, баранины, свинины, телятины. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения. Технологический процесс приготовления мясной рубленой массы с хлебом и без, полуфабрикатов из них. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.	<b>2</b>	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>20</b>	
	<b>Лабораторная работа 6.</b> Приготовление крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса.	<b>10</b>	
	<b>Лабораторная работа 7.</b> Приготовление полуфабрикатов из рубленой мясной массы с хлебом и без	<b>10</b>	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b>	<b>4</b>	
	6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР, в том числе с использованием федеральных цифровых информационно-образовательных ресурсов.	<b>4</b>	
<b>Тема 2.6 Обработка домашней птицы, дичи, кролика</b>	<b>Содержание</b>	<b>4</b>	
	1. Основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения домашней птицы, пернатой дичи, кролика. Оценка качества и безопасности.	<b>2</b>	
	2. Методы обработки домашней птицы и пернатой дичи, кролика. Виды заправки тушек домашней птицы, дичи, кулинарное назначение.	<b>2</b>	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b>	<b>4</b>	
	7. Анализ производственных ситуаций, решение	<b>4</b>	
			ОК 01. ПК 1.3 ПК 1.4

	производственных задач.		
<b>Тема 2.7</b> <b>Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика</b>	<b>Содержание</b>	<b>4</b>	<b>ОК 01.</b> <b>ПК 1.3</b> <b>ПК 1.4</b>
	1. Классификация, ассортимент, характеристика, требования к качеству полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика	<b>2</b>	
	2. Технологический процесс приготовления порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения. Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	<b>2</b>	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>20</b>	
	<b>Лабораторная работа 8.</b> Обработка домашней птицы, приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов, полуфабрикатов из филе птицы.	<b>10</b>	
	<b>Лабораторная работа 9.</b> Обработка домашней птицы, дичи, заправка тушек. Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее.	<b>10</b>	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b>	<b>8</b>	
	8. Решение задач по расчету массы брутто, выхода обработанного сырья с учетом сезона, кондиции сырья, способа обработки.	<b>4</b>	
<b>9.</b> Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела	<b>4</b>		
<b>Учебная практика</b> <b>Виды работ:</b> 1. Оценивать наличие, проверять годность традиционных видов овощей, плодов и грибов, пряностей, приправ органолептическим способом. Оценивать наличие, проверять качество живой, охлажденной и мороженой, а также соленой рыбы, нерыбного водного сырья. Оценивать наличие, проверять качество говяжьих четвертин, телячьих и свиных полутуш, туш баранины перед разделкой, крупнокусковых полуфабрикатов из мяса, мясных субпродуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед обработкой. 2. Обрабатывать различными способами с учетом рационального использования сырья, материалов, других ресурсов традиционные виды овощей, плодов и грибов	<b>36</b>	<b>ПК 1.1</b> <b>ПК 1.2</b> <b>ПК 1.3</b> <b>ПК 1.4</b>	

(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.

<p>Упаковывать на вынос или для транспортирования.</p> <p>17. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости.</p>		
<p><b>Производственная практика</b>  <b>Виды работ:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям.</li> <li>2. Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке перед началом работы.</li> <li>3. Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты</li> <li>4. Обработка овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами.</li> <li>5. Нарезка, формовка овощей, грибов, приготовление отдельных компонентов и полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы. дичи, кролика различными методами.</li> <li>6. Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования.</li> <li>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.</li> <li>8. Порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него. Упаковка на вынос или для транспортирования.</li> <li>9. Ведение расчетов с потребителем при отпуске на вынос</li> </ol>	<b>36</b>	<b>ПК 1.1</b> <b>ПК 1.2</b> <b>ПК 1.3</b> <b>ПК 1.4</b>
<p><b>Промежуточная аттестация</b></p>	<b>6</b>	<b>ОК 01.</b> <b>ПК 1.1</b> <b>ПК 1.2</b> <b>ПК 1.3</b> <b>ПК 1.4</b>
<p><b>Всего</b></p>	<b>356</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет(ы) «Технического оснащения и организации рабочего места» «Технологии кулинарного и кондитерского производства», оснащенный(ые) в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Лаборатория(и) «Учебная кухня ресторана» оснащенная(ые) в соответствии с п. 6.1.2.3 образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

#### 3.2. Учебно-методическое обеспечение

##### 3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

###### 1. Наименование.

1. Астахов, Д. А. Технологическое оборудование : учебное пособие для среднего профессионального образования / Д. А. Астахов. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 497 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15269-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт].

2. Бессарабов, Б. Ф. Технология производства яиц и мяса птицы на промышленной основе : учебное пособие / Б. Ф. Бессарабов, А. А. Крыканов, Н. П. Могильда. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 336 с. — ISBN 978-5-8114-5992-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система.

3. Долганова, Н. В. Микробиологические основы технологии переработки гидробионтов : учебное пособие для спо / Н. В. Долганова, Е. В. Першина, З. К. Хасанова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 288 с. — ISBN 978-5-8114-6516-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система.

4. Донченко, Л. В. Национальные кулинарные традиции: история продуктов питания : учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. В. Донченко, В. Д. Надыкта. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 349 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15571-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт].

5. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 220 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17180-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт].

6. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум : учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 268 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07919-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт].

7. Семичева Г.П. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента: учебник/ Семичева Г.П. -М. Академия 2022

##### 3.2.2. Дополнительные источники (при необходимости)

###### 1. Наименование.

1. Артёмова Е.Н. Основы технологии продукции общественного питания: учеб. пособие для высш. учеб. заведений / Е.Н.Артёмова. – 2-е изд., перераб. и доп. – М.: КНОРУС, 2008.336с.

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

3. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. Введ. 2016-01-01. М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
4. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. Введ. 2015-01-01. М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
5. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01. М.: Стандартинформ, 2014. III, 12 с.
6. ГОСТ 30389 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. III, 12 с.
7. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
8. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. III, 16 с.
9. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
10. Долгополова С.В. Новые кулинарные технологии/С.В. Долгополова – М.: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2005. 272 с.
11. Качурина Т.А. Кулинария. Рабочая тетрадь: учеб. пособие для нач. проф. образования / Т.А. Качурина. – 2-е изд., стер. М.: Академия, 2006. – 160 с.
12. Качурина Т.А. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены. Рабочая тетрадь: учеб. пособие для нач. проф. образования / Т.А. Качурина. – М.: Академия, 2010. – 96 с.
13. 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].
14. 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].
15. Сопачева Т.А. Оборудование предприятий общественного питания. Рабочая тетрадь: учеб. пособие для нач. проф. образования / Т.А. Сопачева, М.В. Володина. – М.: Академия, 2010. – 112 с.
16. CHEFART. Коллекция лучших рецептов/[сост. Федотова Илона Юрьевна]. – М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2016 320 с.: ил.
17. Справочник шеф-повара (The Professional Chef) / Кулинарный институт Америки: Пер. с англ. – М.: Издательство ВВРРГ, 2007. – 1056 с.: ил.
18. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А. Тутьяна. М.: ДеЛи принт, 2015. 544с.
19. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А. Тутьяна. М.: ДеЛи плюс, 2013. 808с.
20. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л. Марчука М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с.
21. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А. Лупея. М.: Хлебпродинформ, 1997. 560 с.
22. Профессиональный стандарт 33.011 «Повар». Министерства труда и

социальной защиты РФ от 09 марта 2022 года № 113н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 11 апреля 2022 г., регистрационный № 68148)

23. 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.

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

25. 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

26. 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

27. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" [Электронный ресурс]: от 27.10.2020, ГОСТ Р 51705.1-2001, ТР/ТС 011-2011

28. Учебник ресторатора: проектирование, оборудование, дизайн / Костас Катсигрис, Крис Томас; [пер. с англ. Прокофьев С.В.]. – М.: ООО Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2008. – 576 с.: ил. – ISBN 978-5-98176-059-4.

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p><b>ПК 1.1</b> Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Выполнение всех действий по <b>организации и содержанию рабочего места повара</b> 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;</p>	<p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: – заданий для практических/ лабораторных занятий; – заданий по учебной и производственной практикам; – заданий по самостоятельной работе</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка выполнения: – практических</p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности;</li> <li>– своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара;</li> <li>– рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств;</li> <li>– правильное выполнения работ по уходу за весоизмерительным оборудованием;</li> <li>– соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам;</li> <li>– 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);</li> <li>– 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;</li> <li>– правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;</li> <li>– точность, соответствие заданию расчета потребности в сырье продуктах;</li> <li>– соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты</li> </ul>	<p>заданий</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</li> </ul>
<p><b>ПК 1.2.</b> Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</p>	<p>Подготовка, обработка различными методами традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание</li> </ul>	
<p><b>ПК 1.3.</b></p>		

<p>Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.</p> <p><b>ПК 1.4.</b> Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</p>	<p>недоброкачественных продуктов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– соответствие отходов и потерь сырья при его обработке и приготовлении полуфабрикатов действующим нормам;</li> <li>– 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);</li> <li>– профессиональная демонстрация навыков работы с ножом;</li> <li>– правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления полуфабрикатов, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</li> <li>– соответствие процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности:</li> <li>– корректное использование цветных разделочных досок;</li> <li>– раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</li> <li>– 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);</li> <li>– адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</li> <li>– соответствие времени выполнения работ нормативам;</li> <li>– соответствие массы</li> </ul>	
---	---	--

	<p>обработанного сырья, готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– точность расчетов закладки сырья при изменении выхода полуфабрикатов, взаимозаменяемости сырья, продуктов;</li> <li>– адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</li> <li>– соответствие внешнего вида готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры;</li> <li>– аккуратность выкладки готовых полуфабрикатов в функциональные емкости для хранения и транспортирования;</li> <li>– эстетичность, аккуратность упаковки готовых полуфабрикатов для отпуска на вынос</li> </ul>	
<p><b>ОК 01</b> Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</li> <li>– адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</li> <li>– оптимальность определения этапов решения задачи;</li> <li>– адекватность определения потребности в информации;</li> <li>– эффективность поиска;</li> <li>– адекватность определения источников нужных ресурсов;</li> <li>– разработка детального плана действий;</li> <li>– правильность оценки рисков на каждом шагу;</li> <li>– точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– заданий для практических/ лабораторных занятий;</li> <li>– заданий по учебной и производственной практике;</li> <li>– заданий для самостоятельной работы</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– практических заданий на зачете/экзамене по МДК;</li> <li>– заданий экзамена по модулю;</li> <li>– экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</li> </ul>
<p><b>ОК. 02</b> Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;</li> <li>– адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;</li> <li>– точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;</li> </ul>	

деятельности	– адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;	
--------------	---	--

**Рабочая программа профессионального модуля**

**ПМ.02 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА  
К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК  
РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА**

**СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ**

<b>1. Общая характеристика рабочей программы профессионального модуля.....</b>	<b>31</b>
1.1 Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы .....	31
1.2 Планируемые результаты освоения профессионального модуля .....	31
1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П.....	47
<b>2. Структура и содержание профессионального модуля .....</b>	<b>48</b>
2.1. Трудоемкость освоения модуля.....	48
2.2. Структура профессионального модуля.....	48
2.3. Содержание профессионального модуля .....	50
<b>3. Условия реализации профессионального модуля .....</b>	<b>67</b>
3.1. Материально-техническое обеспечение .....	67
3.2. Учебно-методическое обеспечение.....	67
<b>4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля .....</b>	<b>69</b>

## 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

код и наименование модуля

#### 1.1 Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Цель модуля: освоение вида деятельности «ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента».

Профессиональный модуль включен в обязательную часть образовательной программы по направленности «43.01.09 Повар, кондитер».

#### 1.2 Планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК.01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части определять этапы решения задачи выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы составить план действия определить необходимые ресурсы владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях методы работы в профессиональной и смежных сферах структуру плана для решения задач порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	-
ПК 2.1	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	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов,	подготовки, уборки рабочего места, подготовки к работе, проверки технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов подготовки к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых

	<p>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</p>	<p>весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними 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 подготовки 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 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</p>	<p>продуктов, других расходных материалов</p>
--	--	---	---

		<p>на вынос готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</p> <p>условия, сроки, способы хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</p> <p>ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи</p> <p>правила оформления заявок на склад</p> <p>виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья и материалов</p>	
ПК 2.2	<p>подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов</p> <p>организовывать их хранение до момента использования</p> <p>выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи</p> <p>взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бульонов, отваров в соответствии с рецептурой</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью</p> <p>использовать региональные продукты для приготовления бульонов, отваров</p> <p>выбирать, применять, комбинировать методы приготовления</p> <p>обжаривать кости мелкого скота</p> <p>подпекать овощи</p> <p>замачивать сушеные грибы</p> <p>доводить до кипения и варить на медленном огне бульоны и отвары до готовности</p> <p>удалять жир, снимать пену, процеживать с бульона</p> <p>использовать для приготовления бульонов концентраты промышленного производства</p> <p>определять степень готовности бульонов и отваров и их вкусовые</p>	<p>правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости</p> <p>критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для бульонов, отваров</p> <p>нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов</p> <p>классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления, кулинарное назначение бульонов, отваров</p> <p>температурный режим и правила приготовления бульонов, отваров</p> <p>виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении бульонов, отваров, правила их безопасной эксплуатации</p> <p>санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления, хранения и подачи кулинарной продукции</p> <p>техника порционирования, варианты оформления бульонов, отваров для подачи; методы сервировки и подачи бульонов, отваров; температура подачи бульонов, отваров</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на</p>	<p>подготовки основных продуктов и дополнительных ингредиентов, приготовления хранения, отпуске бульонов, отваров</p>

	<p>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</p>	<p>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</p>	
ПК 2.3	<p>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</p>	<p>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,</p>	<p>приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>

	<p>супов перед отпуском, упаковкой на вынос порционировать, сервировать и оформлять супы для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции</p> <p>соблюдать выход, выдерживать температуру подачи супов при порционировании</p> <p>охлаждать и замораживать полуфабрикаты для супов, готовые супы с учетом требований к безопасности пищевых продуктов</p> <p>хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные супы;</p> <p>разогревать супы с учетом требований к безопасности готовой продукции</p> <p>выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования</p> <p>рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителем при отпуске на вынос, вести учет реализованных супов</p> <p>консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе супов;</p> <p>владеть профессиональной терминологией, в том числе на иностранном языке</p>	<p>температура подачи супов</p> <p>правила охлаждения, замораживания и хранения готовых супов;</p> <p>правила разогревания супов;</p> <p>требования к безопасности хранения готовых супов</p> <p>правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос;</p> <p>ответственности за правильность расчетов с потребителями</p> <p>правила, техника общения с потребителями</p> <p>базовый словарный запас на иностранном языке</p>	
ПК 2.4	<p>подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов,</p> <p>организовывать их хранение в процессе приготовления соусов;</p> <p>выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи</p> <p>взвешивать, измерять продукты, входящие в состав соусов в соответствии с рецептурой; осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью</p> <p>рационально использовать продукты, полуфабрикаты</p> <p>готовить соусные</p>	<p>правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости</p> <p>критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для соусов</p> <p>виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов</p> <p>нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов</p> <p>ассортимент отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов</p> <p>методы приготовления отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов</p> <p>органолептические способы определения степени</p>	<p>приготовления соусных полуфабрикатов, соусов</p> <p>разнообразного ассортимента, их хранения и подготовки к реализации</p>

	<p>полуфабрикаты: пассеровать овощи, томатные продукты, муку; подпекать овощи без жира; разводить, заваривать мучную пассеровку, готовить лезоны; варить и организовывать хранение концентрированных бульонов, готовить овощные и фруктовые пюре для соусной основы</p> <p>охлаждать, замораживать, размораживать, хранить, разогревать отдельные компоненты соусов, готовые соусы с учетом требований по безопасности</p> <p>закладывать продукты, подготовленные соусные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки</p> <p>соблюдать температурный и временной режим варки соусов, определять степень готовности соусов</p> <p>выбирать, применять, комбинировать различные методы приготовления основных соусов и их производных</p> <p>рассчитывать нормы закладки муки и других загустителей для получения соусов определенной консистенции</p> <p>изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соуса</p> <p>доводить соусы до вкуса</p> <p>проверять качество готовых соусов перед отпуском их на раздачу</p> <p>порционировать, соусы с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции</p> <p>соблюдать выход соусов при порционировании</p> <p>выдерживать температуру подачи</p> <p>выбирать контейнеры, эстетично упаковывать соусы для транспортирования</p> <p>творчески оформлять тарелку с горячими блюдами соусами</p>	<p>готовности и качества отдельных компонентов соусов и соусных полуфабрикатов</p> <p>ассортимент готовых соусных полуфабрикатов и соусов промышленного производства, их назначение и использование</p> <p>классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления соусов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания, их кулинарное назначение</p> <p>температурный режим и правила приготовления основных соусов и их производных</p> <p>виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении соусов, правила их безопасной эксплуатации</p> <p>правила охлаждения и замораживания отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов</p> <p>правила размораживания и разогрева отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов</p> <p>требования к безопасности хранения отдельных компонентов соусов, соусных полуфабрикатов</p> <p>нормы закладки муки и других загустителей для получения соусов различной консистенции</p> <p>техника порционирования, варианты подачи соусов; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуски на вынос соусов</p> <p>методы сервировки и подачи соусов на стол; способы оформления тарелки соусами</p> <p>температура подачи соусов</p> <p>требования к безопасности хранения готовых соусов</p>	
ПК 2.5	<p>подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать</p>	<p>правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их</p>	<p>приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации блюд и гарниров из</p>

	<p>качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд и гарниров выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд и гарниров в соответствии с рецептурой осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств замачивать сушеные бланшировать варить в воде или в молоке готовить на пару припускать в воде, бульоне и собственном соку жарить сырые и предварительно отваренные жарить на решетке гриля и плоской поверхности фаршировать, тушить, запекать готовить овощные пюре готовить начинки из грибов определять степень готовности блюд и гарниров из овощей и грибов доводить до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры из овощей и грибов выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий с учетом</p>	<p>сочетаемости, взаимозаменяемости критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов методы приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств овощей и грибов виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд и гарниров из овощей и грибов органолептические способы определения готовности ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении блюд из овощей и грибов, их сочетаемость с основными продуктами нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей методы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного сырья и продуктов виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий органолептические способы определения готовности ассортимент пряностей, приправ, используемых при</p>	<p>овощей и грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>
--	--	--	--

<p>типа питания, вида основного сырья и его кулинарных свойств  замачивать в воде или молоке  бланшировать  варить в воде или в молоке  готовить на пару  припускать в воде, бульоне и смеси молока и воды  жарить предварительно отваренные  готовить массы из каш, формовать, жарить, запекать изделия из каш  готовить блюда из круп в сочетании с мясом, овощами  выкладывать в формы для запекания, запекать подготовленные макаронные изделия, бобовые  готовить пюре из бобовых  определять степень готовности блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий  доводить до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий  рассчитывать соотношение жидкости и основного продукта в соответствии с нормами для замачивания, варки, припускания круп, бобовых, макаронных изделий  выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления  проверять качество готовых из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий перед отпуском, упаковкой на вынос  порционировать, сервировать и оформлять блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции  соблюдать выход при порционировании  выдерживать температуру подачи горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий</p>	<p>приготовления 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</p>	
--	--	--

	<p>охлаждать и замораживать готовые горячие блюда и гарниры с учетом требований к безопасности пищевых продуктов</p> <p>хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий</p> <p>разогревать блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции</p> <p>выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования</p> <p>рассчитывать стоимость, вести учет реализованных горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента;</p> <p>владеть профессиональной терминологией;</p> <p>консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий</p>		
ПК 2.6	<p>подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов</p> <p>организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства</p> <p>выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи</p> <p>взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки в соответствии с рецептурой</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость</p>	<p>правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости</p> <p>критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд, кулинарных изделий из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента</p> <p>виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов</p> <p>нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов</p> <p>методы приготовления блюд из яиц, творога, сыра, муки, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта</p> <p>виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря</p>	<p>приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки</p> <p>ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;</p> <p>взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>

<p>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)</p> <p>определять степень готовности блюд из яиц; доводить до вкуса</p> <p>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</p> <p>определять степень готовности блюд из творога; доводить до вкуса</p> <p>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)</p> <p>формовать изделия из теста</p>	<p>инструментов ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд из яиц, творога, сыра, муки органолептические способы определения готовности нормы, правила взаимозаменяемости техника порционирования, варианты оформления блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента для подачи виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуски 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</p>	
---	--	--

<p>(пельмени, вареники, пиццу, пончики, чебуреки и т.д.)  охлаждать и замораживать тесто и изделия из теста с фаршами  подготавливать продукты для пицц  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 порционировании  выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки  охлаждать и замораживать готовые горячие блюда и полуфабрикаты из теста с учетом требований к безопасности пищевых продуктов  хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции  разогревать охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия с учетом</p>		
--	--	--

	<p>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</p>		
ПК 2.7	<p>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</p>	<p>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 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</p>	<p>приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>

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

	<p>кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов</p> <p>хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья</p> <p>разогревать блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции</p> <p>выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования</p> <p>рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями при отпуске на вынос, учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p> <p>владеть профессиональной терминологией</p> <p>консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья</p>	<p>правила, техника общения с потребителями</p> <p>базовый словарный запас на иностранном языке</p>	
ПК 2.8	<p>подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и дополнительных ингредиентов к ним</p> <p>организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика</p> <p>выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи</p> <p>взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с</p>	<p>правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости</p> <p>критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика</p> <p>разнообразного ассортимента</p> <p>виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов</p> <p>нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов</p> <p>методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, правила их выбора с учетом</p>	<p>приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика</p> <p>ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>

<p>нормами закладки, особенностями заказа использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента</p> <p>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:</p> <p>варить мясо, мясные продукты, подготовленные тушки домашней птицы, дичи, кролика основным способом</p> <p>варить изделия из мясной котлетной массы, котлетной массы из домашней птицы, дичи на пару</p> <p>припускать мясо, мясные продукты, птицу, кролика порционными кусками, изделия из котлетной массы в небольшом количестве жидкости и на пару</p> <p>жарить мясо крупным куском, подготовленные тушки птицы, дичи, кролика целиком</p> <p>жарить порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной массы основным способом, во фритюре</p> <p>жарить порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной, натуральной рублей массы на решетке гриля и плоской поверхности</p> <p>жарить мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, кролика мелкими кусками</p> <p>жарить пластованные тушки птицы под прессом</p> <p>жарить на шпажках, на вертеле на огне, на гриле</p> <p>тушить мясо крупным, порционным и мелкими кусками гарниром и без</p> <p>запекать мясо, мясные продукты, домашнюю птицу,</p>	<p>типа питания, кулинарных свойств продуктов</p> <p>виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов</p> <p>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика</p> <p>органолептические способы определения готовности</p> <p>ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, их сочетаемость с основными продуктами</p> <p>нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей</p> <p>техника порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента для подачи</p> <p>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</p> <p>методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента</p> <p>правила охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд, разогревания охлажденных, замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного</p>	
--	---	--

<p>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,</p>	<p>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</p>	
---	--	--

	<p>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</p>		
--	--	--	--

### 1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№№ п/п	Дополнительные знания, умения, навыки (если указаны ПК)	№, наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
1	владеть актуальными методами приготовления и подготовки к реализации блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	<b>Тема 2.14.</b> Приготовление и подготовка к реализации блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	2	для углубления, расширения знаний, умений в приготовлении и подготовки к реализации блюд из рыбы и нерыбного водного сырья
2	владеть актуальными методами приготовления и подготовки к реализации блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика	<b>Тема 2.15.</b> Классификация, ассортимент блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика	3	для углубления, расширения знаний, умений в приготовлении и подготовки к реализации блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	Объем в часах	В т.ч. в форме практической подготовки
Учебные занятия	236	-
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	71	-
Практика, в т.ч.:		
учебная	36	36
производственная	36	36
Промежуточная аттестация в форме экзамена по модулю ПМ.02	6	-
<b>Всего</b>	<b>385</b>	<b>72</b>

### 2.2. Структура профессионального модуля

Код ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Обучение по МДК, в т.ч.:					
				Учебные занятия	Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа	Учебная практика	Производственная практика	
	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 2.1	Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	<b>119</b>		<b>119</b>	86	-	<b>33</b>		
ОК 01. ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 2.6 ПК 2.7 ПК 2.8	Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	<b>188</b>		<b>188</b>	150	-	<b>38</b>		
ПК 2.1 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 2.6 ПК 2.7 ПК 2.8	Учебная практика	<b>36</b>	<b>36</b>					<b>36</b>	
ПК 2.1 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 2.6	Производственная практика	<b>36</b>	<b>36</b>						<b>36</b>

ПК 2.7 ПК 2.8									
	Промежуточная аттестация	<b>6</b>							
	<b>Всего:</b>	<b>385</b>	<b>72</b>	<b>307</b>	<b>236</b>	<b>-</b>	<b>71</b>	<b>36</b>	<b>36</b>

## 2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
<b>Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>		<b>119</b>	
<b>МДК. 02.01. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>		<b>119</b>	
<b>Тема 1.1.</b> Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок	<b>Содержание</b> 1. Технологический цикл приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок. 2 Характеристика, последовательность этапов 3 Классификация, характеристика способов нагрева, тепловой кулинарной обработки. 4 Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок <b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b> 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).	<b>10</b> <b>2</b> <b>2</b> <b>2</b> <b>4</b> <b>4</b> <b>4</b>	<b>ПК 2.1</b>
<b>Тема 1.2.</b> Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации бульонов, отваров,	<b>Содержание</b> 1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению бульонов, отваров, супов. 2. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. 3. Организация хранения, отпуска супов с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых бульонов, отваров, супов к отпуску на вынос	<b>8</b> <b>2</b> <b>2</b> <b>2</b>	<b>ПК 2.1</b>

супов	4. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению бульонов, отваров, супов, процессу хранения и подготовки к реализации	2	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>20</b>	
	<b>Практическое занятие 1.</b> Организация рабочего места повара по приготовлению заправочных супов, супов-пюре	<b>6</b>	
	<b>Практическое занятие 2.</b> Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бульонов, различных групп супов.	<b>6</b>	
	<b>Практическое занятие 3.</b> Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе варки бульонов, отваров, супов	<b>8</b>	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b>	<b>13</b>	
	<b>1.</b> Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.	<b>4</b>	
	<b>2.</b> Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.	<b>4</b>	
	<b>3.</b> Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.	<b>5</b>	
<b>Тема 1.3.</b> Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих соусов	<b>Содержание</b>	<b>8</b>	<b>ПК 2.1</b>
	1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих соусов.	<b>2</b>	
	2. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	<b>2</b>	
	3. Организация хранения, отпуска горячих соусов с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых соусов к отпуску	<b>2</b>	

	на вынос		
	4. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих соусов, процессу хранения и подготовки к реализации	2	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>12</b>	
	<b>Практическое занятие 4.</b> Организация рабочего места повара по приготовлению заправочных супов, супов-пюре	6	
	<b>Практическое занятие 5.</b> Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бульонов, различных групп супов.	6	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b>	<b>8</b>	
	1 Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.	4	
	2 Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.	4	
		<b>8</b>	
<b>Тема 1.4.</b> Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	<b>Содержание</b>	<b>8</b>	<b>ПК 2.1</b>
	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	
	2. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	2	
	3. Организация хранения, отпуска горячих блюд, кулинарных изделий закусок с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых горячих блюд, кулинарных изделий закусок к отпуску на вынос	2	
	4. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий закусок, процессу хранения и подготовки к реализации	2	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>20</b>	

	<b>Практическое занятие 6.</b> Организация рабочего места повара по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в отварном, жареном, запеченном и тушеном виде.	<b>6</b>	
	<b>Практическое занятие 7.</b> 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.	<b>8</b>	
	<b>Практическое занятие 8.</b> Тренинг по отработке умений безопасной эксплуатации теплового оборудования: пароконвектомата, жарочного шкафа, электрофритюрницы, электрогрилей	<b>6</b>	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b>	<b>8</b>	
	1. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.	<b>4</b>	
	2. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.	<b>4</b>	
<b>Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</b>		<b>188</b>	
<b>МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</b>		<b>188</b>	
<b>Тема</b> 2.1.	<b>Содержание</b>	<b>2</b>	<b>ОК 01. ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 2.6 ПК 2.7 ПК 2.8</b>
Приготовление, назначение, подготовка к реализации бульонов, отваров	1. Классификация и ассортимент, пищевая ценность и значение в питании бульонов, отваров	<b>2</b>	
	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		
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b>	<b>6</b>	
	1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).	<b>6</b>	
<b>Тема</b> 2.2.	<b>Содержание</b>	<b>2</b>	<b>ОК 01. ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 2.6 ПК 2.7 ПК 2.8</b>
Приготовление, подготовка к реализации заправочных супов разнообразного ассортимента	1. Классификация, ассортимент, пищевая ценность и значение в питании заправочных супов	<b>2</b>	
	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		
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>8</b>	

	<b>Лабораторное занятие 1.</b> Приготовление, оформление и отпуск заправочных супов разнообразного ассортимента	<b>8</b>	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b>	<b>6</b>	
	1. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой	<b>6</b>	
<b>Тема 2.3.</b> Приготовление, подготовка к реализации супов-пюре, молочных, сладких, диетических, вегетарианских супов разнообразного ассортимента	<b>Содержание</b>	<b>2</b>	<b>ОК 01.</b> <b>ПК 2.3</b> <b>ПК 2.4</b> <b>ПК 2.5</b> <b>ПК 2.6</b> <b>ПК 2.7</b> <b>ПК 2.8</b>
	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.	<b>2</b>	
	2. Молочные и сладкие, диетические, вегетарианские супы: ассортимент, 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		
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>8</b>	
	<b>Лабораторное занятие 2.</b> Приготовление, оформление и отпуск супов-пюре разнообразного ассортимента	<b>8</b>	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b>	<b>6</b>	
	1. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.	<b>6</b>	
<b>Тема 2.4.</b> Приготовление, подготовка к реализации холодных супов, супов региональной	<b>Содержание</b>	<b>2</b>	<b>ОК 01.</b> <b>ПК 2.3</b> <b>ПК 2.4</b> <b>ПК 2.5</b> <b>ПК 2.6</b> <b>ПК 2.7</b>
	1. Холодные супы: ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения.	<b>2</b>	
	2. Супы региональной кухни: рецептуры, особенности приготовления, оформления и подачи. Требования к качеству,		

кухни	условия и сроки хранения		<b>ПК 2.8</b>
	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		
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>8</b>	
	<b>Лабораторное работа 3.</b> Приготовление, оформление и отпуск холодных супов	<b>8</b>	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b>	<b>6</b>	
	1. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.	<b>6</b>	
<b>Тема 2.5.</b> Классификация, ассортимент, значение в питании горячих соусов	<b>Содержание</b>	<b>2</b>	<b>ОК 01.</b> <b>ПК 2.3</b> <b>ПК 2.4</b> <b>ПК 2.5</b> <b>ПК 2.6</b> <b>ПК 2.7</b> <b>ПК 2.8</b>
	1. Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании горячих соусов. Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение концентратов для соусов и готовых соусов промышленного производства	<b>2</b>	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b>	<b>6</b>	
	1. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.	<b>6</b>	
<b>Тема 2.6.</b> Приготовление, подготовка к реализации соусов на муке Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов	<b>Содержание</b>	<b>2</b>	
	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	<b>2</b>	
	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		
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>8</b>	
	<b>Лабораторное занятие 4</b> Расчет количества сырья для приготовления соусов на муке различной консистенции	<b>8</b>	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b>	<b>4</b>	
	1. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.	<b>4</b>	
<b>Тема 2.7.</b> Приготовление, подготовка к реализации яично-масляных соусов, соусов на сливках	<b>Содержание</b>	<b>2</b>	<b>ОК 01.</b> <b>ПК 2.3</b> <b>ПК 2.4</b> <b>ПК 2.5</b> <b>ПК 2.6</b> <b>ПК 2.7</b> <b>ПК 2.8</b>
	1. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов яично-масляных, соусов на сливках.	<b>2</b>	
<b>Тема 2.8.</b> Приготовление,	<b>Содержание</b>	<b>2</b>	<b>ОК 01.</b> <b>ПК 2.3</b>
	1. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству,	<b>2</b>	

подготовка к реализации сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов	условия и сроки хранения соусов		ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 2.6 ПК 2.7 ПК 2.8
	2. Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов		
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b>	<b>4</b>	
	1. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.	<b>4</b>	
<b>Тема 2.9.</b> Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов	<b>Содержание</b>	<b>2</b>	ОК 01. ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 2.6 ПК 2.7 ПК 2.8
	1. Классификация, ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из овощей и грибов	<b>2</b>	
	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, сотирование, 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		
	<b>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</b>		

	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>24</b>	
	<b>Лабораторное занятие 5.</b> Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из отварных и припущенных, овощей и грибов	<b>8</b>	
	<b>Лабораторное занятие 6.</b> Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из тушеных и запеченных овощей и грибов	<b>8</b>	
	<b>Лабораторное занятие 7.</b> Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из жареных овощей и грибов	<b>8</b>	
<b>Тема 2.10.</b> Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий	<b>Содержание</b>	<b>2</b>	<b>ОК 01. ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 2.6 ПК 2.7 ПК 2.8</b>
	1. Ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий.	<b>2</b>	
	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		
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>8</b>	
	<b>Лабораторное занятие 8.</b> Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий	<b>8</b>	
<b>Тема 2.11.</b> Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра	<b>Содержание</b>	<b>2</b>	<b>ОК 01.</b> <b>ПК 2.3</b> <b>ПК 2.4</b> <b>ПК 2.5</b> <b>ПК 2.6</b> <b>ПК 2.7</b> <b>ПК 2.8</b>
	1. Ассортимент, значение в питании (пищевая, энергетическая ценность) блюд из яиц, творога, сыра	<b>2</b>	
	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		
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>8</b>	
	<b>Лабораторное занятие 9.</b> Расчет количества продуктов для приготовления горячих блюд из яиц, творога с учетом взаимозаменяемости продуктов	<b>8</b>	
<b>Тема 2.12.</b> Приготовление, подготовка к реализации блюд из муки	<b>Содержание</b>	<b>2</b>	<b>ОК 01. ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 2.6 ПК 2.7 ПК 2.8</b>
	1. Ассортимент, значение в питании (пищевая, энергетическая ценность) блюд из муки	2	
	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		

	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>8</b>	
	<b>Лабораторное занятие 10.</b> Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из яиц, творога, муки	<b>8</b>	
<b>Тема 2.13.</b> Классификация, ассортимент блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	<b>Содержание</b>	<b>2</b>	<b>ОК 01.</b> <b>ПК 2.3</b> <b>ПК 2.4</b> <b>ПК 2.5</b> <b>ПК 2.6</b> <b>ПК 2.7</b> <b>ПК 2.8</b>
	1. Классификация, ассортимент, значение в питании блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	<b>2</b>	
	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		
<b>Тема 2.14.</b> Приготовление и подготовка к реализации блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	<b>Содержание</b>	<b>2</b>	<b>ОК 01.</b> <b>ПК 2.3</b> <b>ПК 2.4</b> <b>ПК 2.5</b> <b>ПК 2.6</b> <b>ПК 2.7</b> <b>ПК 2.8</b>
	1. Выбор методов приготовления горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд: варка основным способом и на пару, припускание, тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, сотирование, запекание (с гарниром, соусом и без)	<b>2</b>	
	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. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования		
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>22</b>	
	<b>Лабораторное занятие 11.</b> Приготовление, оформление и отпуск блюд из отварной и припущенной, тушеной рыбы	<b>8</b>	
	<b>Лабораторное занятие 12.</b> Приготовление, оформление и отпуск блюд из жареной и запеченной рыбы	<b>8</b>	
	<b>Лабораторное занятие 13.</b> Приготовление, оформление и отпуск блюд из нерыбного водного сырья	<b>6</b>	
<b>Тема 2.15.</b> Классификация, ассортимент блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика	<b>Содержание</b>	<b>2</b>	<b>ОК 01.</b> <b>ПК 2.3</b> <b>ПК 2.4</b> <b>ПК 2.5</b> <b>ПК 2.6</b> <b>ПК 2.7</b> <b>ПК 2.8</b>
	1. Классификация, ассортимент, значение в питании горячих блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика	<b>2</b>	
	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		
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>18</b>	
	<b>Лабораторное занятие 14.</b> Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в отварном, припущенном и жареном виде	<b>6</b>	
	<b>Лабораторное занятие 15.</b> Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в тушеном и запеченном (с соусом и без) виде	<b>6</b>	
	<b>Лабораторное занятие 16.</b> Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика	<b>6</b>	
<b>Учебная практика</b> <b>Виды работ:</b> 1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов,		<b>36</b>	<b>ПК 2.3</b> <b>ПК 2.4</b> <b>ПК 2.5</b> <b>ПК 2.6</b>

<p>организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.</p> <p>2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.</p> <p>4. Выбор, подготовка пряностей, приправ, специй (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>7. Приготовление, оформление супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</p> <p>9. Оценка качества готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>10. Хранение с учетом температуры подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче.</p> <p>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.</p> <p>12. Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p>		<p><b>ПК 2.7</b> <b>ПК 2.8</b></p>
--	--	--

<p>14. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>15. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.</p> <p>16. Расчет стоимости супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>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).</p> <p>18. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</p>		
<p><b>Производственная практика</b>  <b>Виды работ:</b></p> <p>1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</p> <p>2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</p> <p>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.</p> <p>4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом)</p>	36	<p>ПК 2.3  ПК 2.4  ПК 2.5  ПК 2.6  ПК 2.7  ПК 2.8</p>

<p>производственной программой кухни ресторана.</p> <p>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.</p> <p>6. Организация хранения готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</p> <p>7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p> <p>8. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов высокой степени готовности перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>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.).</p> <p>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</p>		
<b>Промежуточная аттестация</b>	<b>6</b>	
<b>Всего</b>	<b>385</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет(ы) «Технического оснащения и организации рабочего места» «Технологии кулинарного и кондитерского производства», оснащенный(ые) в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Лаборатория(и) «Учебная кухня ресторана» оснащенная(ые) в соответствии с п. 6.1.2.3 образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

#### 3.2. Учебно-методическое обеспечение

##### 3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Богушева, Валентина Ивановна. Технология приготовления пищи: [учебно-метод. пособие для студентов образоват. учреждений сред. проф. образования] / В. И. Богушева. - Ростов н/Д: Феникс, 2020. - 374, [1] с.: ил. - (Среднее профессиональное образование).

2. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях : учебное пособие для спо / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 180 с. — ISBN 978-5-8114-6457-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система

3. Зайцева, Е. А. Приготовление блюд из рыбы, мяса, домашней птицы. Практикум для обучающихся по профессии «Повар, кондитер» : учебное пособие / Е. А. Зайцева, Н. В. Пушина, Ж. В. Морозова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 176 с. — ISBN 978-5-8114-4126-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система.

4. Липатова Л. П. Технология продукции общественного питания: Учебное пособие: Форум, 2020. – 376

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

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

7. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 172 с. — ISBN 978-5-8114-3892-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система.

8. Ратушный А.С.Технология продукции общественного питания: Учебник: Дашков и К, 2020. – 336

9. РатушныйА.С., БарановБ.А., ШленскаяТ.В. и др. Технология продукции общественного питания: Учебник: Форум, 2020. – 240

10. Ратушный, Александр Сергеевич. Всё о еде от А до Я: энциклопедия / А. С. Ратушный, С. С. Аминов. - М.: Дашков и К, 2020. - 440 с.

11. Самородова, Ирина Петровна. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции: учебник для студентов образоват. учреждений сред. проф. образования / И. П. Самородова. - 3-е изд., стер. - М.: Академия, 2020. - 192 с. - (Профессиональное образование).

12. Технология производства и переработки продукции свиноводства : учебник для спо / В. Г. Кахикало, Н. Г. Фенченко, О. В. Назарченко, Н. И. Хайруллина. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 340 с. — ISBN 978-5-8114-6820-1. — Текст : электронный // Лань :

электронно-библиотечная система.

13. Технология продукции общественного питания: учебник для студентов бакалавриата, обуч. по направл. подгот. "Технология продукции и орг-ция обществ. питания", "Менеджмент" / [авт.: А. С. Ратушный, Б. А. Баранов, Т. С. Элиарова и др.]; под ред. А. С. Ратушного. - М.: Дашков и К, 2020. - 336 с. - (Прикладной бакалавриат).

14. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум: учеб. пособие для студентов вузов / [авт.: Н. А. Акимова, Б. А. Баранов, Г. Н. Дзюба и др.]; под ред. Л. П. Липатовой. - М.: ФОРУМ, 2019. - 392 с.: ил. - (Высшее образование).

15. Харченко, Нелли Эрьевна. Технология приготовления пищи. Практикум: учеб. пособие для учащихся образоват. учреждений нач. проф. образования / Н. Э. Харченко, Л. Г. Чеснокова. - 7-е изд., стер. - М.: Академия, 2021. - 304 с.: [8] с. цв. ил. - (Профессиональное образование).

16. Шатун, Любовь Григорьевна. Повар: учебное пособие для студентов образоват. учреждений СПО, обуч. по специальности 19.02.10 "Технология общественного питания", по рабочей профессии 19.0 / Л. Г. Шатун. - Ростов н/Д.: Феникс, 2020. - 250 с.: ил. - (Среднее профессиональное образование).

17. Шокина, Ю. В. Методы исследования рыбы и рыбных продуктов : учебное пособие для спо / Ю. В. Шокина. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 148 с. — ISBN 978-5-8114-6366-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система

#### **Дополнительные источники:**

1. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.

2. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.

3. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.

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

5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.

6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.

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

8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.

9. Постановление Правительства Российской Федерации от 21.09.2020 г. № 1515 «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания» (действующая редакция)

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

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

12. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Часть 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с. [Электронный ресурс]. URL: <https://standartgost.ru/g/pkey-14293838083>. Ч. 1

13. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с. [Электронный ресурс]. URL: <https://standartgost.ru/g/pkey-14293838082>

14. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукцию

диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.

15. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015. – 544 с.

16. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07].

17. Федеральный закон Российской Федерации от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (действующая редакция)

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоения компетенций)	Формы контроля и методы оценки
ПК2.1	<p>Выполняет все действия по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватно выбирает целевое, безопасное использование оборудования, производственный инвентарь, инструменты, посуду, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки);</li> <li>– рационально размещает на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, инструменты, сырье, материал;</li> <li>– выполняет все действия по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</li> <li>– рационально размещает на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, инструменты, сырье, материал;</li> <li>– выполняет все действия по соответствию содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности;</li> <li>– своевременно проводит текущую уборку рабочего места повара;</li> <li>– рационально выбирает и адекватно использует моющие и дезинфицирующие средства;</li> <li>– правильно выполняет работу по уходу за</li> </ul>	<p>Контрольные работы, зачеты, квалификационные испытания, защита курсовых и дипломных проектов (работ), экзамены.</p> <p>Интерпретация результатов выполнения практических и лабораторных заданий, оценка решения ситуационных задач, оценка тестового контроля.</p>

	<p>весомизмерительным оборудованием;</p> <ul style="list-style-type: none"><li>– выполняет все действия по соответствию методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам;</li><li>– правильно организует хранение продуктов, полуфабрикатов, готовой горячей кулинарной продукции требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования);</li><li>– выполняет все действия в соответствии методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</li><li>– правильно, в соответствии с инструкциями, безопасно правит ножи;</li><li>– в соответствии с заданием ведет точный расчет потребности в продуктах, полуфабрикатах;</li><li>– правильно оформляет заявки на продукты, содержание рабочего места, требования стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности соответствуют действующим правилам;</li><li>– своевременно проводит текущую уборку рабочего места повара;</li><li>– рационально выбирает и адекватно использует моющие и дезинфицирующие средства;</li><li>– правильно выполняет работу по уходу за весоизмерительным оборудованием;</li><li>– Методы мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов соответствуют инструкциям, регламентам;</li><li>– выполняет все действия в соответствии организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовой горячей кулинарной продукции требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования);</li><li>– выполняет все действия по соответствию</li></ul>	
--	--	--

	<p>методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– правильно, в соответствии с инструкциями, производит безопасную правку ножей;</li> <li>– точно, в соответствие с заданием производит расчет потребности в продуктах, полуфабрикатах;</li> <li>– оформление заявки на продукты соответствуют действующим правилам</li> </ul>	
ПК2.3-ПК2.8 ОК 01	<p>Готовит, творчески оформляет и подготавливает к реализации горячую кулинарную продукцию:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватно выбирает основные продукты и дополнительные ингредиенты, в том числе специи, приправы, точно распознает недоброкачественные продукты;</li> <li>– потери при приготовлении горячей кулинарной продукции соответствуют действующим нормам;</li> <li>– оптимальность процесса приготовления супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствует выбору способов и техник приготовления рецептур, особенностям заказа);</li> <li>– профессионально демонстрирует навыки работы с ножом;</li> <li>– правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок, соответствует инструкциям, регламентам;</li> <li>– процессы приготовления и подготовки к реализации соответствуют стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности:</li> <li>– корректно использует цветные разделочные доски;</li> <li>- отдельно использует контейнеры для органических и неорганических отходов;</li> <li>– соблюдает требования персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);</li> </ul>	

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватно выбирает целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</li> <li>– времени выполнения работ соответствует нормативам;</li> <li>– массы супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок соответствуют требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;</li> <li>– точно рассчитывает закладки продуктов при изменении выхода горячей кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов;</li> <li>– адекватно оценивает качество готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</li> <li>– внешний вид готовой горячей кулинарной продукции соответствует требованиям рецептуры, заказа: <ul style="list-style-type: none"> <li>– вид блюда соответствует температуре подачи;</li> <li>– соблюдает аккуратность порционирования горячих блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов)</li> <li>– объем, масса блюда соответствует размеру и форме тарелки;</li> <li>– присутствует гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция)</li> <li>– выражена гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;</li> <li>– текстура (консистенция) каждого компонента блюда/изделия соответствует заданию, рецептуре</li> <li>– эстетично, аккуратно упакована готовая горячая кулинарная продукция для отпуски на вынос</li> </ul> </li> </ul>	
--	--	--

**Рабочая программа профессионального модуля**

**ПМ.03 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ  
ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК РАЗНООБРАЗНОГО  
АССОРТИМЕНТА**

**2024 г.**

**СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ**

<b>1. Общая характеристика рабочей программы профессионального модуля.....</b>	<b>75</b>
1.1 Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы.....	75
1.2 Планируемые результаты освоения профессионального модуля.....	75
<b>2. Структура и содержание профессионального модуля .....</b>	<b>87</b>
2.1. Трудоемкость освоения модуля.....	87
2.2. Структура профессионального модуля.....	87
2.3. Содержание профессионального модуля .....	88
<b>3. Условия реализации профессионального модуля .....</b>	<b>97</b>
3.1. Материально-техническое обеспечение .....	97
3.2. Учебно-методическое обеспечение.....	97
<b>4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля .....</b>	<b>99</b>

## 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

код и наименование модуля

### 1.1 Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Цель модуля: освоение вида деятельности «ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента».

Профессиональный модуль включен в обязательную часть образовательной программы по направленности «43.01.09 Повар, кондитер».

### 1.2 Планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 01.	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составить план действия; определить необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью	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	-

	наставника)		
ПК 3.1.	<p>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</p>	<p>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</p>	<p>подготовки, уборки рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок подбора, подготовки к работе, проверки технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов подготовки рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок подготовки к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов</p>

	<p>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 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,</p>	<p>управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;  возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;  требования к личной гигиене персонала при подготовки 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</p>	
--	---	--	--

	<p>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</p>	<p>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  приготовления  холодных блюд,  кулинарных изделий  и закусок;  правила оформления  заявок на склад</p>	
--	---	---	--

ПК 3.2.	<p>подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>организовывать их хранение в процессе приготовления холодных соусов и заправок;</p> <p>выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;</p> <p>взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных соусов и заправок в соответствии с рецептурой;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональные продукты для приготовления холодных соусов и заправок</p> <p>Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления холодных соусов и заправок:</p> <p>смешивать сливочное масло с наполнителями для получения масляных смесей;</p> <p>смешивать и настаивать растительные масла с пряностями;</p> <p>тереть хрен на терке и заливать кипятком;</p> <p>растирать горчичный порошок с пряным отваром;</p> <p>взбивать растительное масло с сырыми желтками яиц для соуса майонез;</p> <p>пассеровать овощи, томатные продукты для маринада</p>	<p>правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</p> <p>критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных соусов и заправок;</p> <p>виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</p> <p>нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p> <p>ассортимент отдельных компонентов для холодных соусов и заправок;</p> <p>методы приготовления отдельных компонентов для холодных соусов и заправок;</p> <p>органолептические способы определения степени готовности и качества отдельных компонентов холодных соусов и заправок;</p> <p>ассортимент готовых холодных соусов промышленного производства, их назначение и использование;</p> <p>классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления</p>	<p>приготовления, хранения холодных соусов и заправок, их порционировании на раздаче</p>
---------	---	--	--

ПК 3.3.	<p>подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>организовывать их хранение в процессе приготовления салатов;</p> <p>выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;</p> <p>взвешивать, измерять продукты, входящие в состав салатов в соответствии с рецептурой;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональные продукты для приготовления салатов разнообразного ассортимента</p> <p>выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления салатов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов:</p> <p>нарезать свежие и вареные овощи, свежие фрукты вручную и механическим способом;</p> <p>замачивать сушеную морскую капусту для набухания;</p> <p>нарезать, измельчать мясные и рыбные продукты;</p> <p>выбирать, подготавливать салатные заправки на основе растительного масла, уксуса, майонеза, сметаны и других кисломолочных</p>	<p>правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</p> <p>критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления салатов разнообразного ассортимента;</p> <p>виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</p> <p>нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов</p> <p>методы приготовления салатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов;</p> <p>виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</p> <p>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи салатов;</p> <p>органолептические способы определения готовности;</p> <p>ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовления салатных заправок, их сочетаемость с</p>	<p>приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов разнообразного ассортимента</p> <p>ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>
---------	---	---	--

	<p>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 приготовления 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</p>	<p>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 отпуски 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</p>	
--	--	--	--

		потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке	
ПК 3.4.	<p>подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>организовывать их хранение в процессе приготовления бутербродов, холодных закусок;</p> <p>выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;</p> <p>взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бутербродов, холодных закусок в соответствии с рецептурой;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональные продукты для приготовления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента</p> <p>выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления бутербродов, холодных закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов:</p> <p>нарезать свежие и вареные овощи, грибы, свежие фрукты вручную и механическим способом;</p>	<p>правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</p> <p>критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента;</p> <p>виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</p> <p>нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p> <p>методы приготовления бутербродов, холодных закусок, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов;</p> <p>виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</p> <p>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных закусок;</p>	<p>приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента;</p> <p>ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>

	<p>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 санитарногигиенические 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</p>	<p>органолептические способы определения готовности; ассортимент ароматических веществ, используемых при приготовления 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</p>	
--	---	---	--

	<p>использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>соблюдать выход при порционировании;</p> <p>выдерживать температуру подачи бутербродов, холодных закусок;</p> <p>хранить бутерброды, холодные закуски с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования</p> <p>рассчитывать стоимость;</p> <p>владеть профессиональной терминологией;</p> <p>консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе бутербродов, холодных закусок</p>	<p>бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента;</p> <p>правила маркирования упакованных бутербродов, холодных закусок, правила заполнения этикеток</p> <p>правила и порядок расчета с потребителями при отпуске продукции на вынос;</p> <p>правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;</p> <p>правила, техника общения с потребителями;</p> <p>базовый словарный запас на иностранном языке</p>	
--	---	--	--

ПК 3.5.	<p>подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним;</p> <p>организовывать их хранение в процессе приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <p>выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;</p> <p>взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;</p> <p>использовать региональные продукты для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p> <p>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:</p> <p>охлаждать, хранить готовые рыбные продукты с учетом требований к безопасности;</p> <p>нарезать тонкими</p>	<p>правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</p> <p>критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;</p> <p>виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</p> <p>нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p> <p>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;</p> <p>виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</p> <p>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы,</p>	<p>приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;</p> <p>ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>
---------	---	---	---

ПК 3.6.	<p>подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи и дополнительных ингредиентов к ним; организовывать их хранение в процессе приготовления; выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; использовать региональные продукты для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: охлаждать, хранить готовые мясные продукты с учетом требований к безопасности; порционировать отварную, жареную, запеченую домашнюю птицу, дичь; снимать кожу с отварного языка;</p>	<p>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;</p>	<p>приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>
---------	---	---	--

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	Объем в часах	В т.ч. в форме практической подготовки
Учебные занятия	226	-
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	73	-
Практика, в т.ч.:		
учебная	36	36
производственная	36	36
Промежуточная аттестация в форме экзамена по модулю ПМ.03	6	-
<b>Всего</b>	<b>377</b>	<b>72</b>

### 2.2. Структура профессионального модуля

Код ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Обучение по МДК, в т.ч.:					
				Учебные занятия	Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа	Учебная практика	Производственная практика	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 3.1	Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	122		122	86	-	36		
ОК 01. ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.4 ПК 3.5 ПК 3.6	Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	177		177	140	-	37		
	Учебная практика	36	36					36	
	Производственная практика	36	36						36
	Промежуточная аттестация	6							
	<b>Всего:</b>	<b>377</b>	<b>72</b>	<b>299</b>	<b>226</b>	<b>-</b>	<b>73</b>	<b>36</b>	<b>36</b>

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
<b>Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>		<b>122</b>	
<b>МДК. 03.01.</b> Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента		<b>122</b>	
<b>Тема 1.1.</b> Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	<b>Содержание</b>	<b>8</b>	<b>ПК 3.1</b>
	1. Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции, значение в питании.	2	
	2. Технологический цикл приготовления холодной кулинарной продукции. Характеристика, последовательность этапов.	2	
	3. Иновационные технологии, обеспечивающие оптимизацию процессов приготовления и подготовки к реализации и безопасность готовой продукции.	2	
	4. Технология <b>Cook&amp;Serve</b> – технология приготовления пищи на охлаждаемых поверхностях.	2	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b>	<b>18</b>	
	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	18	

	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.		<b>ПК 3.1</b>
<b>Тема 1.2.</b>	<b>Содержание</b>	<b>26</b>	
Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	1. Организация работ по приготовлению холодных блюд и закусок на предприятиях (в организациях) с полным циклом и цеховой структурой и с бесцеховой структурой.	4	
	2. Организация и техническое оснащение рабочих мест. Виды, назначение технологического оборудования, правила безопасной эксплуатации.	4	
	3. Санитарно-гигиенические требования к организации работы повара по приготовлению холодных блюд и закусок.	4	
	4. Система <b>ХАССП</b> в общественном питании, как эффективный инструмент управления, безопасностью приготавливаемой предприятиями общественного питания продукции и блюд.	4	
	5. Организация подготовки к реализации (порционирования (комплектования), упаковки для отпуска на вынос, хранения на раздаче/прилавке).	4	
	6. Техническое оснащение работ. Виды торговотехнологического оборудования, правила безопасной эксплуатации.	2	
	7. Оборудование, посуда, инвентарь для реализации готовых холодных блюд и закусок по типу «шведского стола».	2	
	8. Правила ведения расчетов с потребителем при отпуске продукции на вынос	2	
<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>		<b>52</b>	
<b>Практическое занятие 1.</b> Организация рабочего места повара по приготовлению различных групп холодной кулинарной продукции. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок		18	

	<b>Практическое занятие 2.</b> Тренинг по организации рабочего места повара по приготовлению салатов, бутербродов, отработке умений безопасной эксплуатации механического оборудования: слайсера, электрохлеборезки.	16	
	<b>Практическое занятие 3.</b> Тренинг по организации хранения подготовленных продуктов, полуфабрикатов, готовых салатов, бутербродов, холодных блюд и закусок, отработке умений безопасной эксплуатации технологического оборудования: аппарата для вакуумирования, шкафов холодильных, интенсивного охлаждения	18	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b>	<b>18</b>	
	1. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. 2. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 3. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.	18	
<b>Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента</b>		<b>140</b>	
<b>МДК 03.02. Процессы приготовления и подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</b>		<b>140</b>	
<b>Тема</b>	<b>2.1. Содержание</b>	<b>4</b>	
Приготовление, подготовка к реализации соусов, заправок холодных салатных	1. Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании холодных соусов, заправок. Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение концентратов для холодных соусов и заправок, готовых соусов и заправок промышленного производства	2	<b>ОК 01. ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.4 ПК 3.5 ПК 3.6</b>
	2. Характеристика, правила выбора, требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к компонентам для холодных соусов, заправок и соусным полуфабрикатам промышленного производства (уксусы, растительные масла, специи и т.д.)	2	

		3. Методы приготовления отдельных соусных полуфабрикатов: ароматизированных масел, эмульсий, смесей пряностей и приправ, овощных и фруктовых пюре, молочнокислых продуктов и т.д. Ассортимент, рецептуры, технология приготовления, кулинарное назначение условия и сроки хранения холодных соусов и заправок.,		
		<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b>	<b>12</b>	
		4. 1. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.	6	
		5. 2. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.	6	
<b>Тема</b> Приготовление, подготовка реализации разнообразного ассортимента	<b>2.2.</b>	<b>Содержание</b>	<b>6</b>	<b>ОК 01. ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.4 ПК 3.5 ПК 3.6</b>
		1. Классификация, ассортимент, значение в питании салатов разнообразного ассортимента. Актуальные направления в приготовлении салатов.	2	
		2. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Подготовка ингредиентов для салатов, условия и сроки их хранения. Актуальные, гармоничные варианты сочетаний ингредиентов для салатов и салатных заправок. Правила подбора заправок. Салаты из свежих и вареных овощей: ассортимент, рецептуры, приготовление, оформление и отпуск. Требования к качеству, условия и сроки хранения салатов	2	
		3. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска салатов и винегретов, способы подачи салатов и винегретов в зависимости от типа предприятия питания и способов обслуживания. Особенности приготовления салатов региональных кухонь мира	2	
		<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>24</b>	

		<b>Лабораторная работа 1.</b> Приготовление, оформление и отпуск салатов из сырых овощей и фруктов: салат «Греческий», салата «Цезарь», салат из сыра с яблоком, салат из морской капусты, салат коктейль с ветчиной и сыром, салат из яблок с сельдереем, фруктовый салат. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции	12	
		<b>Лабораторная работа 2.</b> Приготовление, оформление и отпуск салатов из вареных овощей (винегрет с сельдью, салат мясной, салат картофельный с сельдью, салат из вареных овощей с йогуртом). Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции.	12	
		<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b>	<b>12</b>	
		6. 1. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.	6	
		7. 2. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела	6	
<b>Тема</b>	<b>2.3.</b>	<b>Содержание</b>	<b>14</b>	
Приготовление, подготовка реализации бутербродов, холодных закусок	к	1. Классификация, ассортимент бутербродов. Значение в питании. Ассортимент холодных закусок из овощей, грибов, рыбы, мяса, птицы. Значение в питании.	2	<b>ОК 01. ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.4 ПК 3.5 ПК 3.6</b>
		2. Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении бутербродов с учетом технологических требований, принципов совместимости и взаимозаменяемости.	2	
		3. Технологический процесс приготовления, оформления и отпуска бутербродов: открытых (простых, сложных), закрытых, гастрономических продуктов порциями. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Оптимизация процесса приготовления с использованием технологии <b>Cook&amp;Serve</b> .	2	
		4. Технология приготовления, оформления, отпуска холодных закусок из овощей, рыбы, мяса, птицы. Варианты оформления и отпуска для различных форм обслуживания и способов подачи. Правила и варианты отпуска икры. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	
		5. Приготовление горячих бутербродов: взвешивание, нарезка вручную и на слайсере, укладка наполнителей, порционирование, запекание, подача.	2	

		6. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска бутербродов, роллов, гастрономических продуктов порциями, способов подачи в зависимости от типа предприятия питания и способа подачи блюд	2	
		7. Правила, варианты выкладывания нарезанных гастрономических продуктов на блюдах для банкетов, банкетов-фуршетов, для отпуска по типу «шведского стола». Комплектование, упаковка бутербродов, гастрономических продуктов порциями, холодных закусок для отпуска на вынос.	2	
		<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>24</b>	
		<b>Практическое занятие 3</b> Приготовление, оформление и отпуск открытых, закрытых бутербродов, закусочных бутербродов – канапе, роллов, гастрономических продуктов порциями, холодных закусок из яиц, сыра, овощей, сельди, рыбы, мяса, птицы. Оценка качества (бракераж) готовой продукции	<b>12</b>	
		<b>Практическое занятие 4.</b> Расчет количества сырья, выхода бутербродов	12	
		<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b>	<b>6</b>	
		8. 1. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.	6	
<b>Тема</b>	<b>2.4.</b>	<b>Содержание</b>	<b>10</b>	
Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, мяса, птиц		1. Ассортимент, значение в питании простых холодных блюд и закусок.	2	<b>ОК 01. ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.4 ПК 3.5 ПК 3.6</b>
		2. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним и их соответствие требованиям к качеству холодных блюд и закусок.	2	
		3. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья (рыбы под маринадом, рыбы заливной (порционными кусками), рыбы под майонезом). Подбор гарниров, соусов, заправок. Оформление тарелки	2	
		4. Приготовление, оформление и отпуск блюд из мяса, птицы (паштетов, ростбифа холодного, мяса, птицы заливной, студня, рулетов и т.д.)	2	
		5. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска бутербродов, гастрономических продуктов порциями, способов подачи в зависимости от типа предприятия питания и способа подачи блюд Комплектование, упаковка холодных блюд и закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, птицы	2	

для отпуска на вынос.		
<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>58</b>	
<b>Практическое занятие 5.</b> Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Оценка качества (бракераж) готовой продукции	12	
<b>Практическое занятие 6.</b> Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из мяса. Оценка качества (бракераж) готовой продукции	12	
<b>Практическое занятие 7.</b> Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из домашней птицы. Оценка качества (бракераж) готовой продукции	12	
<b>Практическое занятие 8.</b> Расчет сырья, выхода готовых холодных блюд.	10	
<b>Практическое занятие 9.</b> Разработка ассортимента холодных блюд и закусок в соответствии с заказом (тематический вечер, праздник и т.д.) для различных форм обслуживания	12	
<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b>	<b>7</b>	
1. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций	7	

<p><b>Учебная практика по ПМ.03</b>  <b>Виды работ:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатов и простых холодных блюд и закусок. Подготовка их к использованию.</li> <li>2. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий: взвешивания/измерения, нарезки вручную и на слайсере, измельчении, смешивании, прослаивании, порционировании, фаршировании, взбивании, настаивании, запекании, варке, заливании желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями</li> <li>3. Использование различных технологий приготовления бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы.</li> <li>4. Определение степени готовности основных холодных блюд и закусок, определение достаточности специй в салатах, доведение до вкуса, подготовке бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок для подачи.</li> <li>5. Сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции.</li> <li>6. Обеспечивать температурный и временной режим подачи бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</li> <li>9. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок.</li> </ol>	36	<b>ПК 3.1</b> <b>ПК 3.2</b> <b>ПК 3.3</b> <b>ПК 3.4</b> <b>ПК 3.5</b> <b>ПК 3.6</b>
<p><b>Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 03</b>  <b>Виды работ:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатам и простых холодных блюд и закусок при приемке продуктов со склада.</li> <li>2. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним к использованию.</li> <li>3. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий в холодном цехе: взвешивания/измерения, нарезке вручную и на слайсере, измельчение, смешивание, прослаивание, порционирование, фарширование, взбивание, настаивание, запекание, варка, охлаждение, заливание желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями</li> <li>4. Использование различных технологий приготовления бутербродов, гастрономических продуктов</li> </ol>	36	<b>ПК 3.1</b> <b>ПК 3.2</b> <b>ПК 3.3</b> <b>ПК 3.4</b> <b>ПК 3.5</b> <b>ПК 3.6</b>

<p>порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок по ассортименту и меню базы практики и с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, с соблюдением технологических и санитарно-гигиенических режимов.</p> <p>5. Определение степени готовности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, доведение до вкуса.</p> <p>6. Оформление и подача бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции на раздаче.</p> <p>Обеспечение условий, температурного и временного режима охлаждения, хранения и реализации простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов, типа предприятия и способов обслуживания.</p>		
<p><b><i>Промежуточная аттестация</i></b></p>	<p><b>6</b></p>	
<p><b>Всего</b></p>	<p><b>377</b></p>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет(ы) «Технического оснащения и организации рабочего места» «Технологии кулинарного и кондитерского производства», оснащенный(ые) в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Лаборатория(и) «Учебная кухня ресторана» оснащенная(ые) в соответствии с п. 6.1.2.3 образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

#### 3.2. Учебно-методическое обеспечение

##### 3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Богушева, Валентина Ивановна. Технология приготовления пищи: [учебно-метод. пособие для студентов образоват. учреждений сред. проф. образования] / В. И. Богушева. - Ростов н/Д: Феникс, 2020. - 374, [1] с.: ил. - (Среднее профессиональное образование).

2. Долганова, Н. В. Микробиологические основы технологии переработки гидробактерий : учебное пособие для СПО / Н. В. Долганова, Е. В. Першина, З. К. Хасанова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 288 с. — ISBN 978-5-8114-6516-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система.

3. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях : учебное пособие для СПО / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 180 с. — ISBN 978-5-8114-6457-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система.

4. Зайцева, Е. А. Приготовление блюд из рыбы, мяса, домашней птицы. Практикум для обучающихся по профессии «Повар, кондитер» : учебное пособие / Е. А. Зайцева, Н. В. Пушина, Ж. В. Морозова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 176 с. — ISBN 978-5-8114-4126-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система.

5. Зуев, Н. А. Технологическое оборудование мясной промышленности. Мясорубки : учебное пособие для СПО / Н. А. Зуев, В. В. Пеленко. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 80 с. — ISBN 978-5-8114-5895-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система.

6. Кащенко, В. Ф. Оборудование предприятий общественного питания : учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 373 с.

7. Макарова, Н. В. Технология мясных продуктов : учебное пособие для СПО / Н. В. Макарова. — Саратов : Профобразование, 2021. — 203 с. — ISBN 978-5-4488-1214-9. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROОбразование : [сайт].

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

9. Липатова Л. П. Технология продукции общественного питания: Учебное пособие: Форум, 2020. - 376

10. Ратушный А.С.Технология продукции общественного питания: Учебник: Дашков и К, 2020. – 336

11. РатушныйА.С., БарановБ.А., ШленскаяТ.В. и др. Технология продукции общественного питания: Учебник: Форум, 2020. – 240

12. Ратушный, Александр Сергеевич. Всё о еде от А до Я: энциклопедия / А. С. Ратушный, С. С. Аминов. - М.: Дашков и К, 2020. - 440 с.

13. Технология продукции общественного питания: учебник для студентов

бакалавриата, обуч. по направл. подгот. "Технология продукции и орг-ция обществ. питания", "Менеджмент" / [авт.: А. С. Ратушный, Б. А. Баранов, Т. С. Элиарова и др.]; под ред. А. С. Ратушного. - М.: Дашков и К, 2020. - 336 с. - (Прикладной бакалавриат).

14. Харченко, Нелли Эрьевна. Технология приготовления пищи. Практикум: учеб. пособие для учащихся образоват. учреждений нач. проф. образования / Н. Э. Харченко, Л. Г. Чеснокова. - 7-е изд., стер. - М.: Академия, 2020. - 304 с.: [8] с. цв. ил. - (Профессиональное образование).

15. Шатун, Любовь Григорьевна. Повар: учебное пособие для студентов образоват. учреждений СПО, обуч. по специальности 19.02.10 "Технология общественного питания", по рабочей профессии 19.0 / Л. Г. Шатун. - Ростов н/Д.: Феникс, Дополнительные источники:

16. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.

17. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.

18. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.

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

20. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.

21. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.

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

23. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.

24. Федеральный закон Российской Федерации от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (действующая редакция)

25. Постановление Правительства Российской Федерации от 21.09.2020 г. № 1515 «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания» (действующая редакция)

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

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

28. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Часть 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с. [Электронный ресурс]. URL: <https://standartgost.ru/g/pkey-14293838083>. Ч. 1

29. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с. [Электронный ресурс]. URL: <https://standartgost.ru/g/pkey-14293838082>

30. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.

31. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015. – 544 с.

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоения компетенций)	Формы контроля и методы оценки
ПК 3.1	<p>Выполняет все действия по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватно выбирает целевое, безопасное использование оборудования, производственный инвентарь, инструменты, посуду, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки);</li> <li>– рационально размещает на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, инструменты, сырье, материал;</li> </ul> <p>-выполняет все действия по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– рационально размещает на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, инструменты, сырье, материал;</li> <li>– выполняет все действия по соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности;</li> <li>– своевременно проводит текущую уборку рабочего места повара;</li> <li>– рационально выбирает и адекватно использует моющие и дезинфицирующие средства;</li> <li>– правильно выполняет работу по уходу за весоизмерительным оборудованием;</li> <li>– выполняет все действия по соответствию методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам;</li> <li>– правильно организует хранение продуктов, полуфабрикатов, готовой холодной кулинарной продукции требованиям к их безопасности для жизни</li> </ul>	<p>Контрольные работы, зачеты, квалификационные испытания, защита курсовых и дипломных проектов (работ), экзамены. Интерпретация результатов выполнения практических и лабораторных заданий, оценка решения ситуационных задач, оценка тестового контроля.</p>

	<p>и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– выполняет все действия в соответствии методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</li> <li>– правильно, в соответствии с инструкциями, безопасно правит ножи;</li> <li>– в соответствии с заданием ведет точный расчет потребности в продуктах, полуфабрикатах;</li> <li>– правильно оформляет заявки на продукты, содержание рабочего места, требования стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности соответствуют действующим правилам;</li> <li>– своевременно проводит текущую уборку рабочего места повара;</li> <li>– рационально выбирает и адекватно использует моющие и дезинфицирующие средства;</li> <li>– оформляет заявки на продукты в соответствии с действующими правилами</li> </ul>	
<p><i>ПК 3.2- ПК3.6 ОК 01</i></p>	<p>Готовит, творчески оформляет и подготавливает к реализации холодную кулинарную продукцию:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватно выбирает основные продукты и дополнительные ингредиенты, в том числе специи, приправы, точно распознает недоброкачественные продукты;</li> <li>– потери при приготовлении холодной кулинарной продукции соответствуют действующим нормам;</li> <li>– оптимальность процесса приготовления соусов, салатов, бутербродов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствует выбору способов и техник приготовления рецептур, особенностям заказа);</li> </ul>	

	<ul style="list-style-type: none"><li>– профессионально демонстрирует навыки работы с ножом;</li><li>- готовит, творчески оформляет и подготавливает к реализации холодной кулинарной продукции:</li><li>– адекватно выбирает основные продукты и дополнительные ингредиенты, в том числе специи, приправы, точно распознает недоброкачественные продукты;</li><li>– потери при приготовлении холодной кулинарной продукции соответствующим действующим нормам;</li><li>– правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодной кулинарной продукции, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</li><li>– процессы приготовления и подготовки к реализации соответствуют стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности:</li><li>– корректно использует цветные разделочные доски;</li><li>– отдельно использует контейнеры для органических и неорганических отходов;</li><li>– соблюдает требования персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);</li><li>– адекватно выбирает целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</li><li>– время выполнения работ соответствует нормативам;</li><li>– массы холодной кулинарной продукции соответствуют требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;</li><li>– точно рассчитывает закладки продуктов при изменении выхода холодной кулинарной продукции, взаимозаменяемости сырья, продуктов;</li><li>– адекватно оценивает качества</li></ul>	
--	--	--

	<p>готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– внешний вид готовой холодной кулинарной продукции соответствует требованиям рецептуры, заказа:</li> <li>– вид блюда, кулинарного изделия, закуски соответствуют температуре подачи;</li> <li>– соблюдает аккуратность порционирования холодных блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов)</li> <li>– объем и масса блюда соответствует размеру и форме тарелки;</li> <li>– присутствует гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция)</li> <li>– выражена гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;</li> <li>– текстур (консистенция) каждого компонента блюда/изделия соответствует заданию, рецептуре</li> <li>– эстетично, аккуратно упакована</li> </ul> <p>готовая холодная кулинарная продукция для отпуски на вынос</p>	
--	--	--

**Рабочая программа профессионального модуля**

**ПМ 04 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ  
ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ СЛАДКИХ БЛЮД, ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ  
РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА**

**2024 г.**

**СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ**

<b>1. Общая характеристика рабочей программы профессионального модуля .....</b>	<b>105</b>
1.1 Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы.....	105
1.2 Планируемые результаты освоения профессионального модуля.....	105
<b>2. Структура и содержание дисциплины .....</b>	<b>119</b>
2.1. Трудоемкость освоения модуля.....	119
2.2. Структура профессионального модуля.....	119
2.3. Содержание профессионального модуля .....	121
<b>3. Условия реализации профессионального модуля .....</b>	<b>130</b>
3.1. Материально-техническое обеспечение .....	130
3.2. Учебно-методическое обеспечение.....	130
<b>4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины.....</b>	<b>132</b>

## 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

«ПМ 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента»  
(наименование дисциплины)

### 1.1 Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Цель модуля: освоение вида деятельности «ПМ 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента».

Профессиональный модуль включен в обязательную часть образовательной программы по направленности «43.01.09 Повар, кондитер».

### 1.2 Планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	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; составить план действия; определить необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий	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	-

	(самостоятельно или с помощью наставника)		
<p>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</p>	<p>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</p>	<p>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</p>	<p>подготовки, уборки рабочего места, подготовки к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; подготовки к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов</p>

	<p>оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>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</p>	<p>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 приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; правила оформления заявок на склад</p>	
--	---	---	--

	<p>требованиями;  обеспечивать их  хранение в  соответствии с  инструкциями и  регламентами,  стандартами чистоты;  своевременно  оформлять заявку на  склад</p>		
<p>ПК 4.2.  Осуществлять  приготовление,  творческое  оформление и  подготовку к  реализации  холодных сладких  блюд, десертов  разнообразного  ассортимента</p>	<p>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</p>	<p>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;</p>	<p>приготовлен  ия, творческого  оформления и  подготовки к  реализации  холодных сладких  блюд, десертов;  ведения расчетов с  потребителями при  отпуске продукции  на вынос,  взаимодействии с  потребителями при  отпуске продукции  с прилавка/раздачи</p>

	<p>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;</p>	<p>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</p>	
--	---	--	--

	<p>         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,       </p>		
--	--	--	--

	оказывать им помощь в выборе холодных сладких блюд, десертов		
ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	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,	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	приготовлен ия, творческого оформления и подготовки к реализации горячих сладких блюд, десертов; ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

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

	<p>оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;</p> <p>проверять качество готовых горячих сладких блюд, десертов перед отпуском, упаковкой на вынос;</p> <p>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;</p> <p>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;</p> <p>рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем</p>		
--	---	--	--

	при отпуске продукции на вынос; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих сладких блюд, десертов		
ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента	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	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	приготовлен ия, творческого оформления и подготовки к реализации холодных напитков; ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

	<p>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</p>	<p>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</p>	
--	---	---	--

	<p>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</p>		
<p>ПК 4.5.          Осуществлять          приготовление,          творческое          оформление и          подготовку к          реализации          горячих напитков          разнообразного</p>	<p>подбирать в          соответствии с          технологическими          требованиями, оценка          качества и          безопасности          основных продуктов и          дополнительных          ингредиентов;</p>	<p>правила выбора          основных продуктов и          дополнительных          ингредиентов с учетом          их сочетаемости,          взаимозаменяемости;          критерии оценки          качества основных          продуктов и</p>	<p>приготовлен          ия, творческого          оформления и          подготовки к          реализации горячих          напитков; ведения          расчетов с          потребителями при          отпуске продукции</p>

ассортимента	<p>организовывать их хранение в процессе приготовления горячих напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; выбирать, подготавливать ароматические вещества; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих напитков в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные продукты для приготовления горячих напитков разнообразного ассортимента; выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих напитков с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств; заваривать чай; варить кофе в наплитной посуде и с помощью кофемашины; готовить кофе на песке; обжаривать зерна кофе; варить какао, горячий шоколад; готовить горячие алкогольные напитки; подготавливать пряности для напитков; определять</p>	<p>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</p>	<p>на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>
--------------	---	--	--

	<p>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</p>	<p>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</p>	
--	--	---	--

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	Объем в часах	В т.ч. в форме практической подготовки
Учебные занятия	170	-
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	75	-
Практика, в т.ч.:		
учебная	72	72
производственная	72	72
Промежуточная аттестация в форме экзамена по модулю ПМ.04	6	-
<b>Всего</b>	<b>395</b>	<b>144</b>

### 2.2. Структура профессионального модуля

Код ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Обучение по МДК, в т.ч.:	Учебные занятия	Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа	Учебная практика	Производственная практика
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 4.1	Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	<b>109</b>		<b>109</b>	72	-	<b>7</b>		
ОК 0.1 ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.4 ПК 4.5	Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	<b>136</b>		<b>136</b>	98	-	<b>8</b>		
ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.4 ПК 4.5	Учебная практика	<b>72</b>	<b>72</b>					<b>72</b>	
ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.4	Производственная практика	<b>72</b>	<b>72</b>						<b>72</b>

ПК 4.5									
	Промежуточная аттестация								
	<i>Всего:</i>	<b>395</b>	<b>144</b>	<b>245</b>	<b>170</b>	<b>-</b>	<b>75</b>	<b>72</b>	<b>72</b>

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий,	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
<b>Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>		<b>109</b>	
<b>МДК 04.01.</b> Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков		<b>109</b>	
Тема 1.1 Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков	<p><b>Содержание</b></p> <p>Технологический цикл приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. Характеристика, последовательность этапов.</p> <p>Характеристика, последовательность этапов приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</p> <p>Комбинирования способов приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с учетом ассортиментов продукции.</p> <p>Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.</p> <p><b>В том числе практических и лабораторных занятий</b></p> <p><b>Практическое занятие 1.</b> Организация рабочего места повара по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов.</p> <p><b>Практическое занятие 2.</b> Организация рабочих мест по приготовлению горячих напитков.</p> <p><b>Практическое занятие 3.</b> Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных и горячих сладких блюд, напитков разнообразного ассортимента</p>	<p><b>8</b></p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p><b>20</b></p> <p>4</p> <p>4</p> <p>4</p>	<b>ПК 4.1</b>

	<b>Практическое занятие 4.</b> Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в процессе приготовления холодных и горячих сладких блюд, напитков разнообразного ассортимента	4	
	<b>Практическое занятие 5.</b> Решение задач по расчету сырья для приготовления разных видов холодных напитков.	4	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b>	<b>30</b>	
	1. Проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Составление технологических карт, схем холодных фруктовых десертов (зарисовка) по предлагаемым наборам фруктов. Представление блюд.	30	
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков.	<b>Содержание</b>	<b>16</b>	<b>ПК 4.1</b>
	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных сладких блюд, десертов, разнообразного ассортимента.	2	
	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих сладких блюд, десертов, разнообразного ассортимента	2	
	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента.	2	
	Виды, назначение оборудования холодного цеха, производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	2	
	Виды, назначение технологического оборудования горячего цеха, производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	2	

Виды, назначение вспомогательного технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними	2	
Организация хранения, отпуска холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовой продукции к отпуску на вынос	2	
Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации.	2	
<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>28</b>	
<b>Практическое занятие 6.</b> Организация рабочего места повара по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов	2	
<b>Практическое занятие 7.</b> Работа с таблицей взаимозаменяемости из Сборника рецептов	2	
<b>Практическое занятие 8.</b> Определение взаимозаменяемости продуктов при приготовлении сладких блюд и напитков	2	
<b>Практическое занятие 9.</b> Составление технологических карт по приготовлению холодных десертов (муссов, бланманже, кремов)	2	
<b>Практическое занятие 10.</b> Составление технологических карт по приготовлению холодных десертов (тирамису, чизкейка).	2	
<b>Практическое занятие 11.</b> Решение задач по расчету сырья для приготовления разных видов холодных напитков. Оценка качества напитков.	2	
<b>Практическое занятие 12.</b> Расчет пищевой и энергетической ценности холодных десертов	2	
<b>Практическое занятие 13.</b> Расчет пищевой и энергетической ценности горячих десертов	2	
<b>Практическое занятие 14.</b> Составление калькуляционных карт на холодные и горячие десерты	2	

	<b>Практическое занятие 15.</b> Организация рабочего места повара по приготовлению напитков	2	
	<b>Практическое занятие 16.</b> Расчет пищевой и энергетической ценности холодных напитков.	2	
	<b>Практическое занятие 17.</b> Расчет пищевой и энергетической ценности горячих напитков.	2	
	<b>Практическое занятие 18.</b> Составление калькуляционных карт на холодные и горячие напитки.	2	
	<b>Практическое занятие 19.</b> Составление технологических схем на холодные и горячие напитки.	2	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b>	<b>7</b>	
	1.Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач)	7	
<b>Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</b>		<b>136</b>	
<b>МДК 04.02.</b> Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков		<b>136</b>	
Тема 2.1. Приготовление, подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	<b>Содержание</b>	<b>6</b>	<b>ОК 0.1 ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.4 ПК 4.5</b>
	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных сладких блюд, десертов	2	
	Правила выбора продуктов и ингредиентов для приготовления сладких блюд, десертов	2	
	Актуальные направления в приготовлении холодных сладких блюд. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных сладких блюд	2	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>24</b>	
	<b>Лабораторная работа 1.</b> Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества традиционных желированных сладких блюд(желе, мусса, самбука) с соблюдением основных правил и условий безопасной эксплуатации необходимого технологического оборудования.	6	

	<b>Лабораторная работа 2.</b> Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества холодных сладких блюд, авторских, региональных с соблюдением основных правил и условий безопасной эксплуатации необходимого технологического оборудования.	6	
	<b>Лабораторная работа 3.</b> Приготовление, оформление, отпуск и презентация железированных холодных десертов (ягодный террин, панакота, бланманже)	4	
	<b>Лабораторная работа 4.</b> Приготовление, оформление, отпуск и презентация нежелезированных холодных десертов (кремы).	4	
	<b>Лабораторная работа 5.</b> Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов авторских, брендовых, региональных (яблочный пай, чизкейк, клафути, шоколадная полента).	4	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b>	<b>6</b>	
	1.Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач)	6	
Тема 2.2. Приготовление и подготовка к реализации горячих сладких блюд и десертов	<b>Содержание</b>	<b>6</b>	<b>ОК 0.1</b> <b>ПК 4.2</b> <b>ПК 4.3</b> <b>ПК 4.4</b> <b>ПК 4.5</b>
	Классификация, ассортимент горячих сладких блюд, десертов.	2	
	Правила выбора основных продуктов и ингредиентов для горячих сладких блюд, десертов.	2	
	Актуальные направления в приготовлении горячих сладких блюд, десертов. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих сладких блюд	2	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>36</b>	
	<b>Лабораторная работа 6.</b> Расчет сырья для приготовления некоторых горячих сладких блюд	6	
	<b>Лабораторная работа 7.</b> Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих десертов (жареное мороженое, снежки из шоколада, гурьевская каша)	6	

	<b>Лабораторная работа 8.</b> Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих сладких блюд традиционного ассортимента(пудинга, штруделя, сладких блинчиков, яблок в тесте)	6	
	<b>Лабораторная работа 9.</b> Приготовление, оформление, отпуск и презентация десертов в том числе региональных. Оценка качества готовой продукции.	6	
	<b>Лабораторная работа 10.</b> Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих десертов (горячего суфле, фондана, шарлотки).	6	
	<b>Лабораторная работа 11.</b> Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих десертов (воздушного пирога, пудинга, кекса).	6	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b>	<b>18</b>	
	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 разнообразного ассортимента.	18	
Тема 2.3. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента	<b>Содержание</b>	<b>12</b>	<b>ОК 0.1</b> <b>ПК 4.2</b> <b>ПК 4.3</b> <b>ПК 4.4</b> <b>ПК 4.5</b>
	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных и горячих напитков	2	
	Правила выбора основных продуктов и ингредиентов для приготовления холодных и горячих напитков.	2	
	Актуальные направления в приготовлении холодных и горячих напитков.	2	
	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента.	2	

	Порционирование, эстетическая упаковка, подготовка холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, для отпуска на вынос.	2	
	Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	2	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>14</b>	
	<b>Лабораторная работа 12.</b> Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных напитков.	6	
	<b>Лабораторная работа 13.</b> Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих напитков разнообразного ассортимента	4	
	<b>Лабораторная работа 14.</b> Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных и горячих напитков (смузи)	4	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b>	<b>14</b>	
	1 Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. 2. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. 3.Проведение проработки адаптированного авторского (брендового, регионального) холодного, горячего десерта или напитка сложного ассортимента в соответствии с заданием. Составление акта проработки. 4 Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.	14	
<b>Учебная практика</b>			<b>72</b>
<b>Виды работ:</b> 1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация и хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. 3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.			ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.4 ПК 4.5

4. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.
5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных, горячих десертов и напитков.
6. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных и горячих десертов разнообразного ассортимента с учетом питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требования рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.
7. Приготовление и оформление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдение 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 холодных и горячих десертов, напитков перед отпуском, упаковкой на вынос.
10. Хранение с учетом температуры подачи холодных и горячих блюд, десертов, напитков.
11. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.
12. Охлаждение и замораживание готовых холодных сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.
13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдение режимов хранения.
14. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков на вынос для транспортирования.
15. Разработка ассортимента холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей видов и форм обслуживания.
16. Разработка, адаптация рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменение выхода продукции, вида и формы обслуживания.
17. Расчет стоимости холодных горячих блюд, десертов напитков разнообразного ассортимента.
18. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков. Эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске и раздаче, на вынос.
19. 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.
20. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье в ручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря.

Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в

соответствии с инструкциями, регламентами(правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда)	
<b>Производственная практика</b>	<b>72</b>
<p><b>Практическая подготовка (учебная практика) по ПМ.04</b>  <b>Виды работ:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Организация рабочих мест своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами, стандартами организации питания – базы практики.</li> <li>2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами(правила техники безопасности, охраны труда).</li> <li>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.</li> <li>4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.</li> <li>5. Подготовка к реализации(презентации) готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента порционирования(комплектования), сервировки и творческого оформления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов напитков на вынос и для транспортирования.</li> <li>6. Организация хранения готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</li> <li>7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению(охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения её безопасности), организация хранения.</li> <li>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, условия хранения на раздаче и т.д.).</li> <li>9. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддерживание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.</li> </ol>	<p>ПК 4.1  ПК 4.2  ПК 4.3  ПК 4.4  ПК 4.5</p>
<b>Промежуточная аттестация</b>	<b>6</b>
<b>Всего</b>	<b>395</b>

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет(ы) «Технического оснащения и организации рабочего места» «Технологии кулинарного и кондитерского производства», оснащенный(ые) в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Лаборатория(и) «Учебная кухня ресторана» оснащенная(ые) в соответствии с п. 6.1.2.3 образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

#### 3.2. Учебно-методическое обеспечение

##### 3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Володина, М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – Москва : Академия, 2021. – 192 с.

2. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях : учебное пособие для спо / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 180 с.

3. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях : учебное пособие для спо / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 180 с.

4. Ермилова С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: учеб.для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова. – Москва : Академия, 2020. – 336 с.

5. Ермилова С.В. Торты, пирожные и десерты: учеб.пособие для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – Москва : Академия, 2018. – 80 с.

6. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – Москва : Академия, 2016. – 320 с.

7. Кащенко, В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания : учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 373 с. — (Среднее профессиональное образование).

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

9. Мартинчик, А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: В 2 ч. Часть 2 : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / А.Н. Мартинчик. – Москва : Академия, 2018. – 240 с.

10. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 172 с.

11. Радченко, С.Н Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко. – Ростов-на-Дону: Феникс, 2016. – 398 с.

12. Рензьева, Т. В. Технология кондитерских изделий : учебное пособие для спо / Т. В. Рензьева, Г. И. Назимова, А. С. Марков. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 156 с.

13. Родионова, Л. Я. Практикум по технологии безалкогольных и алкогольных напитков : учебное пособие для спо / Л. Я. Родионова, Е. А. Ольховатов, А. В. Степовой. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 288 с.

14. Родионова, Л. Я. Технология алкогольных напитков : учебное пособие для спо / Л. Я. Родионова, Е. А. Ольховатов, А. В. Степовой. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 352 с.
15. Родионова, Л. Я. Технология безалкогольных и алкогольных напитков : учебник для спо / Л. Я. Родионова, Е. А. Ольховатов, А. В. Степовой. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 344 с.
16. Родионова, Л. Я. Технология безалкогольных напитков : учебное пособие для спо / Л. Я. Родионова, Е. А. Ольховатов, А. В. Степовой. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 324 с.
17. Сеницына А.В. Приготовление сладких блюд и напитков: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / А.В. Сеницына, Е.И. Соколова. – 1-е изд. – Москва : Академия, 2016. – 304 с.
18. Скобельская, З. Г. Технология кондитерских изделий. Расчет рецептур : учебное пособие для спо / З. Г. Скобельская. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 84 с.
19. Скобельская, З. Г. Технология производства сахарных кондитерских изделий : учебное пособие для спо / З. Г. Скобельская, Г. Н. Горячева. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 428 с.
20. Технология безалкогольных напитков : учебное пособие для спо / Л. А. Оганесянц, А. Л. Панасюк, М. В. Гернет [и др.] ; под редакцией Л. А. Оганесянца. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 300 с.
21. Усов, В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – Москва : Академия, 2018. – 432 с.

### **3.2.2. Дополнительные источники**

1. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.
2. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.
3. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.
4. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
9. Федеральный закон Российской Федерации от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (действующая редакция)
10. Постановление Правительства Российской Федерации от 21.09.2020 г. № 1515 «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания» (действующая редакция)
11. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
12. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
13. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Часть 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.:

Хлебпродинформ, 1996. – 615 с. [Электронный ресурс]. URL: <https://standartgost.ru/g/pkey-14293838083>. Ч. 1

14. Сборник технических нормативов. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с. [Электронный ресурс]. URL: <https://standartgost.ru/g/pkey-14293838082>

15. Сборник технических нормативов. Сборник рецептов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.

16. Сборник технических нормативов. Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015. – 544 с.

17. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07].

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоённости компетенций)	Формы контроля и методы оценки
ПК 4.1	<p>Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки);</li> <li>– рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов;</li> <li>– соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности;</li> <li>– своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара;</li> <li>– рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств;</li> <li>– правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием;</li> <li>– соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам;</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– заданий для практических/ лабораторных занятий;</li> <li>– заданий по учебной и производственной практикам;</li> <li>– заданий по самостоятельной работе</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– практических заданий</li> <li>– выполнения заданий экзамена по модулю;</li> <li>– экспертная</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования);</li> <li>– 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;</li> <li>– правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;</li> <li>– точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах;</li> <li>– соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам</li> </ul>	оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
<p><b>ПК 4.2.</b> <b>ПК 4.3.</b> <b>ПК 4.4.</b> <b>ПК 4.5.</b></p>	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</li> <li>– соответствие потерь при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков действующим нормам;</li> <li>– оптимальность процесса приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);</li> <li>– профессиональная демонстрация навыков работы с ножом;</li> <li>– правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</li> <li>– соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности:</li> <li>– корректное использование цветных разделочных досок;</li> </ul>	

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</li> <li>– 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);</li> <li>– адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</li> <li>– соответствие времени выполнения работ нормативам;</li> <li>– соответствие массы холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;</li> <li>– точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, взаимозаменяемости сырья, продуктов;</li> <li>– адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</li> <li>– соответствие внешнего вида готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям рецептуры, заказа:</li> <li>– соответствие температуры подачи;</li> <li>– аккуратность порционирования (чистота столовой посуды после порционирования, оформления, правильное использование пространства посуды, использование для оформления готовой продукции только съедобных продуктов)</li> <li>– соответствие объема, массы порции размеру и форме тарелки;</li> <li>– гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция)</li> <li>– гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;</li> <li>– соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия, напитка заданию, рецептуре</li> <li>– эстетичность, аккуратность упаковки готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков для отпуска на вынос</li> </ul>	
--	---	--

**Приложение 1.5**  
**к ОПОП-П по специальности**  
**43.01.09 Повар, кондитер**

**Рабочая программа профессионального модуля**

**ПМ 05 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ**  
**ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ РАЗНООБРАЗНОГО**  
**АССОРТИМЕНТА**

**2024г.**

**СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ**

<b>1. Общая характеристика рабочей программы профессионального модуля.....</b>	<b>137</b>
1.1 Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы.....	137
1.2 Планируемые результаты освоения профессионального модуля.....	137
<b>2. Структура и содержание профессионального модуля .....</b>	<b>149</b>
2.1. Трудоемкость освоения модуля.....	149
2.2. Структура профессионального модуля.....	150
<b>2. Структура и содержание профессионального модуля .....</b>	<b>151</b>
2.3. Содержание профессионального модуля .....	151
<b>3. Условия реализации профессионального модуля .....</b>	<b>174</b>
3.1. Материально-техническое обеспечение .....	174
3.2. Учебно-методическое обеспечение.....	174
<b>4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля .....</b>	<b>176</b>

## 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

код и наименование модуля

#### 1.1 Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Цель модуля: освоение вида деятельности «ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента».

Профессиональный модуль включен в обязательную часть образовательной программы по направленности «43.01.09 Повар, кондитер».

#### 1.2 Планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	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; составить план действия; определить необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	-
ПК 5.1. Подготавливать	выбирать, рационально размещать на	требования охраны труда,	подготовки, уборки рабочего места

<p>рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>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</p>	<p>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,</p>	<p>кондитера, подготовки 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</p>
---	--	---	---

	<p>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</p>	<p>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 приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; правила оформления заявок на склад; виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и</p>	
--	---	--	--

		безопасности сырья, продуктов, материалов;	
ПК 5.2. Осуществлять и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	<p>подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>организовывать их хранение в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;</p> <p>выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества с учетом санитарных требований к использованию пищевых добавок;</p> <p>взвешивать, измерять продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов;</p> <p>хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: желе, гели, глазури, порошковые смеси, фруктовые начинки и пр.</p> <p>выбирать, применять комбинировать различные методы</p>	<p>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;</p> <p>виды, характеристика, назначение, правила подготовки отделочных полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов</p> <p>методы приготовления отделочных полуфабрикатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;</p> <p>виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</p> <p>ассортимент, рецептуры, требования к качеству отделочных полуфабрикатов;</p> <p>органолептические способы определения готовности;</p> <p>нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;</p>	<p>приготовления и подготовки к использованию, хранению отделочных полуфабрикатов</p>

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

	упаковкой для непродолжительного хранения; хранить свежеприготовленные отделочные полуфабрикаты, полуфабрикаты промышленного производства с учетом требований по безопасности готовой продукции; организовывать хранение отделочных полуфабрикатов		
ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и хлеба в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; использовать региональные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления	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	приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

	<p>хлебобулочных изделий и хлеба с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств:</p> <p>подготавливать продукты;</p> <p>замешивать дрожжевое тесто опарным и безопарным способом вручную и с использованием технологического оборудования;</p> <p>подготавливать начинки, фарши;</p> <p>подготавливать отделочные полуфабрикаты;</p> <p>прослаивать дрожжевое тесто для хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста вручную и с использованием механического оборудования;</p> <p>проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных хлебобулочных изделий и хлеба;</p> <p>проводить оформление хлебобулочных изделий;</p> <p>выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</p> <p>проверять качество хлебобулочных изделий и хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос;</p> <p>порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>соблюдать выход при порционировании;</p> <p>выдерживать условия хранения</p>	<p>к качеству, хлебобулочных изделий и хлеба;</p> <p>органолептические способы определения готовности выпеченных изделий;</p> <p>нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;</p> <p>техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуски на вынос хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>методы сервировки и подачи хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;</p> <p>требования к безопасности хранения готовых хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;</p> <p>правила маркирования упакованных хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток</p> <p>правила и порядок расчета с потребителями при отпуске продукции на вынос;</p> <p>базовый</p>	
--	--	---	--

	<p>хлебобулочных изделий и хлеба с учетом требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования хлебобулочных изделий и хлеба</p> <p>рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителями;</p> <p>владеть профессиональной терминологией;</p> <p>консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и хлеба</p>	<p>словарный запас на иностранном языке;</p> <p>техника общения, ориентированная на потребителя</p>	
<p>ПК 5.4.</p> <p>Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p>	<p>подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>организовывать их хранение в процессе приготовления мучных кондитерских изделий с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;</p> <p>выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества;</p> <p>взвешивать, измерять продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий в соответствии с рецептурой;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;</p> <p>использовать региональные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий</p>	<p>ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</p> <p>критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;</p> <p>виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</p> <p>нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p> <p>методы приготовления мучных кондитерских изделий, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;</p> <p>виды, назначение и правила безопасной</p>	<p>приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;</p> <p>ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>

	<p>выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств;</p> <p>подготавливать продукты;</p> <p>готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования;</p> <p>подготавливать начинки, отделочные полуфабрикаты;</p> <p>проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных мучных кондитерских изделий;</p> <p>проводить оформление мучных кондитерских изделий;</p> <p>выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</p> <p>проверять качество мучные кондитерские изделия перед отпуском, упаковкой на вынос;</p> <p>порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>соблюдать выход при порционировании;</p> <p>выдерживать условия хранения мучных кондитерских изделий с учетом требований по</p>	<p>эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</p> <p>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, мучных кондитерских изделий;</p> <p>органолептические способы определения готовности выпеченных изделий;</p> <p>нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;</p> <p>техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения мучных кондитерских изделий различного ассортимента;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий различного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий различного ассортимента;</p> <p>требования к безопасности хранения готовых мучных кондитерских изделий различного ассортимента;</p> <p>правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий различного ассортимента, правила заполнения этикеток</p> <p>базовый словарный запас на иностранном языке;</p> <p>техника</p>	
--	--	--	--

	<p>безопасности готовой продукции;</p> <p>выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования мучных кондитерских изделий</p> <p>рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителями;</p> <p>владеть профессиональной терминологией;</p> <p>консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий</p>	<p>общения, ориентированная на потребителя</p>	
<p>ПК 5.5.</p> <p>Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента</p>	<p>подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>организовывать их хранение в процессе приготовления пирожных и тортов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;</p> <p>выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества;</p> <p>взвешивать, измерять продукты, входящие в состав пирожных и тортов в соответствии с рецептурой;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;</p> <p>использовать региональные продукты для приготовления пирожных и тортов</p> <p>выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления пирожных</p>	<p>ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</p> <p>критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для пирожных и тортов разнообразного ассортимента;</p> <p>виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</p> <p>нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p> <p>методы приготовления пирожных и тортов, правила их выбора с учетом типа питания;</p> <p>виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</p> <p>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, пирожных и</p>	<p>подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов</p> <p>приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p> <p>Хранение, отпуск, упаковка на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p> <p>ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;</p> <p>взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>

	<p>и тортов с учетом типа питания:</p> <p>подготавливать продукты;</p> <p>готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное</p> <p>вручную и с использованием технологического оборудования;</p> <p>подготавливать начинки, кремы, отделочные полуфабрикаты;</p> <p>проводить формование рулетов из бисквитного полуфабриката;</p> <p>готовить, оформлять торты, пирожные с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</p> <p>проверять качество пирожных и тортов перед отпуском, упаковкой на вынос;</p> <p>порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>соблюдать выход при порционировании;</p> <p>выдерживать условия хранения пирожных и тортов с учетом требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для</p>	<p>тортов;</p> <p>органолептические способы определения готовности выпеченных и отделочных полуфабрикатов;</p> <p>нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;</p> <p>техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения пирожных и тортов разнообразного ассортимента;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуски на вынос пирожных и тортов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>методы сервировки и подачи пирожных и тортов разнообразного ассортимента;</p> <p>требования к безопасности хранения готовых пирожных и тортов разнообразного ассортимента;</p> <p>правила маркирования упакованных пирожных и тортов разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток</p> <p>правила, техника общения с потребителями;</p> <p>базовый словарный запас на иностранном языке</p>	
--	--	---	--

	<p>транспортирования пирожных и тортов рассчитывать стоимость, владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе пирожных и тортов</p>		
<p>ПК 5.6. Подготавливать рабочее место, оборудование, инвентарь, сырье продукции региональной кухни, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>ХАССП в организациях общественного питания, выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты</p>	<p>Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов, рецептуры, технологии приготовления блюд, требования к качеству, правила комплектации, сроки условия хранения блюд, принципы ХАССП в организациях общественного питания, виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, водоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними</p>	<p>работы с продуктами, коммуникации, работы с документами в корпоративных приложениях и программах, подготовки, уборки рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению блюд региональной кухни</p>
<p>ПК 5.7. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации кулинарных блюд кухни народов мира</p>	<p>выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование, безопасно пользоваться им при приготовлении кулинарных блюд кухни народов мира, осуществлять заготовку и сервировку блюд, осуществлять приготовление и сервировку блюд, выпечки, кондитерских, хлебобулочных изделий и десертов в соответствии с существующим меню</p>	<p>правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости, органолептические способы, определения степени готовности и качества готовых блюд, постановления, распоряжения, приказов, других нормативных документов и материалов, касающихся организации питания, технологии и рецептуры приготовления блюд, включая кондитерские и хлебобулочные</p>	<p>оценки вкусовых качеств ингредиентов и блюд, владеть основами фудпейринга, работы с ТТК, приготовления, хранения, порционирования кулинарных блюд кухни народов мира</p>

		изделия	
ПК Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку реализации кондитерских изделий народов мира	5.8. к кухни	<p>подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов</p> <p>организовывать их хранение в процессе приготовления салатов</p> <p>выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи взвешивать, измерять продукты, входящие в состав салатов в соответствии с рецептурой</p>	<p>ассортимента, характеристики, правил выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерий оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для кондитерских изделий кухни народов мира; видов, характеристики кондитерских изделий кухни народов мира; норм взаимозаменяемости сырья и продуктов; методов приготовления кондитерских изделий кухни народов мира, правила их выбора с учетом типа питания; видов, назначений и правил безопасности эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов.</p> <p>приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации кондитерских изделий кухни народов мира, ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	Объем в часах	В т.ч. в форме практической подготовки
Учебные занятия	328	-
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	91	-
Практика, в т.ч.:		
учебная	108	108
производственная	180	180
Промежуточная аттестация в форме экзамена по модулю ПМ.05	12	-
<b>Всего</b>	<b>719</b>	<b>288</b>

## 2.2. Структура профессионального модуля

Код ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Обучение по МДК, в т.ч.:	Учебные занятия	Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа	Учебная практика	Производственная практика
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 5.1.	Раздел 1. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	<b>108</b>		<b>108</b>	72	-	<b>36</b>	<b>108</b>	<b>108</b>
ОК 01; ПК 5.2.; ПК 5.3.; ПК 5.4.; ПК 5.5.	Раздел 2. Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	<b>136</b>		<b>136</b>	98	-	<b>38</b>		<b>72</b>
ПК 5.6.	Раздел 3. Процессы приготовления, оформления и презентации кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни разнообразного ассортимента	<b>69</b>		<b>69</b>	62	-	<b>7</b>		
ОК 01; ПК 5.7 ПК 5.8	Раздел 4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации кулинарных блюд и кондитерских изделий кухни народов мира	<b>106</b>		<b>106</b>	96	-	<b>10</b>		
ПК 5.1 ПК 5.2 ПК 5.3 ПК 5.4 ПК 5.5	Учебная практика	<b>108</b>							
ПК 5.1 ПК 5.2 ПК 5.3 ПК 5.4 ПК 5.5	Производственная практика	<b>180</b>							
	Промежуточная аттестация	<b>12</b>							
	<b>Всего:</b>	<b>719</b>	<b>288</b>	<b>419</b>	<b>328</b>	<b>-</b>	<b>91</b>	<b>108</b>	<b>180</b>

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий,	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
<b>Раздел 1. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b>		<b>108</b>	
<b>МДК. 05.01.</b> Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		<b>108</b>	
<b>Тема 1.1.</b> <b>Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b>	<b>Содержание</b>	<b>6</b>	ПК 5.1.
	1. Технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2	
	2. Последовательность выполнения и характеристика технологических операций, современные методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2	
	3. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b>	<b>12</b>	
	1. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. 2. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.	12	
<b>Тема 1.2.</b> <b>Организация и техническое оснащение</b>	<b>Содержание</b>	<b>8</b>	ПК 5.1.
	1. Организация и техническое оснащение работ на различных участках кондитерского цеха.	2	

<b>работ по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b>	2. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	2	
	3. Организация хранения, упаковки и подготовки к реализации, в т.ч. отпуску на вынос хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2	
	4. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению, оформлению, процессу хранения и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2	
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>24</b>	
	<b>1.</b> Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	12	
	<b>2.</b> Организация рабочего места кондитера для выполнения работ на различных участках кондитерского цеха.	12	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b>	<b>12</b>	
	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.	12	
<b>Тема 1.3. Виды, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов</b>	<b>Содержание</b>	<b>8</b>	ПК 5.1.
1. Характеристика различных видов, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2		

	2. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подготовки кондитерского сырья и продуктов к использованию.	2	
	3. Правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Правила оформления заявок на склад.	2	
	4. Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, готовых сухих смесей и отделочных полуфабрикатов	2	
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>24</b>	
	<b>3.</b> Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в различных отделениях кондитерского цеха	12	
	<b>4.</b> Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья	12	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b>	<b>12</b>	
	1. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 2. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. 8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.	12	
<b>Учебная практика</b>		<b>108</b>	
<b>Виды работ:</b> 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.			ПК 5.1 ПК 5.2 ПК 5.3 ПК 5.4 ПК 5.5

- |  |  |  |
|--|--|--|
| <p>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.</p> <p>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.</p> <p>8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</p> <p>9. Оценка качества готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>10. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов.</p> <p>11. Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>12. Охлаждение и замораживание готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>14. Размораживание хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>15. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.</p> <p>16. Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>17. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</p> |  |  |
|--|--|--|

<p>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.</p> <p>19. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытьё вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</p>		
<b>Производственная практика</b>	<b>108</b>	
<p><b>Виды работ:</b></p> <p>1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</p> <p>2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</p> <p>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.</p> <p>4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделия разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана.</p> <p>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.</p> <p>6. Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции.</p> <p>7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p>		<p>ПК 5.1 ПК 5.2 ПК 5.3 ПК 5.4 ПК 5.5 ПК 5.6 ПК 5.7 ПК 5.8</p>

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.). Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального			
<b>Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</b>		<b>136</b>	
<b>МДК. 05.02. Процессы, приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b>		<b>136</b>	
<b>Тема 2.1.</b>	<b>Содержание</b>	<b>2</b>	ОК 01; ПК 5.2.; ПК 5.3.; ПК 5.4.; ПК 5.5.
Виды, классификация и ассортимент отделочных полуфабрикатов	1. Характеристика различных видов отделочных полуфабрикатов, их классификация в зависимости от используемого сырья и метода приготовления. Ассортимент и назначение различных видов отделочных полуфабрикатов, используемых в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости для приготовления отделочных полуфабрикатов.	2	
<b>Тема 2.2.</b>	<b>Содержание</b>	<b>2</b>	ОК 01; ПК 5.2.; ПК 5.3.; ПК 5.4.; ПК 5.5.
Приготовление сиропов и отделочных полуфабрикатов на их основе.	1. Характеристика различных видов сиропов, их назначение и использование в приготовлении отделочных полуфабрикатов, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Органолептические способы определения готовности сиропов. Оценка качества. Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов (ароматических эссенций, вина, коньяка, красителей, кислот) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к сиропам.	2	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b>	<b>8</b>	

	1. Анализ эффективности организации работы кухни ресторана, кондитерского цеха, организации зон и рабочих мест (на базе практики).	8	
<b>Тема 2.3.</b> Приготовление глазури	<b>Содержание</b>	<b>2</b>	ОК 01; ПК 5.2.; ПК 5.3.; ПК 5.4.; ПК 5.5.
	1. Виды глазури в зависимости от сырья. Приготовление глазури сырцовой для глазирования поверхности, глазури сырцовой и заварной для украшения изделий, шоколадной глазури. Последовательность выполнения технологических операций, органолептические способы определения готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование различных видов глазури в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.	2	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b>	<b>6</b>	
	1. Анализ квалификационного состава работников производства (на базе практики).	6	
<b>Тема 2.4.</b> Приготовление, назначение и подготовка к использованию кремов	<b>Содержание</b>	<b>2</b>	
	1. Классификация кремов в зависимости от использования основного сырья и дополнительных ингредиентов. Требования к качеству сырья. Методы приготовления. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование кремов в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Приготовление сливочных, белковых, заварных кремов, кремов из молочных продуктов: сметаны, творога, сливок. Ассортимент, рецептура, правила и режим приготовления, последовательность выполнения технологических операций. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>18</b>	
	<b>1.</b> Рисование элементов, выполняемых при помощи кондитерского мешка и корнетика	6	
	<b>2</b> Виды сахарной мастики и марципана, методы приготовления, рецептура, ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки	6	

	хранения..		
	<b>3. Использование сахарной мастики и марципана в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.</b>	6	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b>	<b>6</b>	
	1 Решение ситуационных задач по темам раздела.	6	
<b>Тема 2.5. Приготовление посыпок и крошки</b>	<b>Содержание</b>	<b>2</b>	ОК 01; ПК 5.2.; ПК 5.3.; ПК 5.4.; ПК 5.5.
	1. Виды посыпок и крошки в зависимости от сырья и полуфабриката. Их характеристика и способы приготовления. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование посыпок и крошки в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления..	2	
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>6</b>	
	<b>4. Приготовление отделочных полуфабрикатов</b>	6	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b>	<b>6</b>	
	1. Проработка конспектов занятий, рекомендуемых источников информации (по заданиям преподавателя).	6	
<b>Тема 2.6. Отделочные полуфабрикаты промышленного производства</b>	<b>Содержание</b>	<b>2</b>	ОК 01; ПК 5.2.; ПК 5.3.; ПК 5.4.; ПК 5.5.
	1. Виды, характеристика, назначение, отделочных полуфабрикатов промышленного производства: ассортимент, правила подготовки к использованию, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование отделочных полуфабрикатов промышленного производства в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.	2	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b>	<b>6</b>	
	1. Анализ организации работы начальника кондитерского цеха, шеф-повара, су-шефа (старшего повара, бригадира) ресторана, заведующего производством (на базе практики).	6	
<b>Тема 2.7. Классификация и ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба</b>	<b>Содержание</b>	<b>2</b>	ОК 01; ПК 5.2.; ПК 5.3.; ПК 5.4.; ПК 5.5.
	<b>1. Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании хлебобулочных изделий и хлеба. Требования к качеству, правила выбора и варианты сочетания основных</b>	2	

	продуктов и дополнительных ингредиентов, условия и сроки хранения.		
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b>	<b>6</b>	
	1. Разработка мастер-классов, тренингов, инструкций по выбору обучающегося.	6	
<b>Тема 2.8.</b> Приготовление начинок и фаршей для хлебобулочных изделий	<b>Содержание</b>	<b>2</b>	ОК 01; ПК 5.2.; ПК 5.3.; ПК 5.4.; ПК 5.5.
	<b>1.</b> Виды фаршей и начинок в зависимости от применяемого сырья, используемых в приготовлении хлебобулочных изделий и хлеба. Их характеристика и использование. Правила выбора, требования к качеству основных и дополнительных ингредиентов. Методы приготовления, порядок подготовки к варке или тушению продуктов для фаршей из мяса, печени, рыбы, овощей, грибов, яиц, риса и др.. Порядок заправки фаршей и начинок. Органолептические способы определения степени готовности. Требования к качеству, условия и сроки хранения готовых фаршей и начинок	2	
<b>Тема 2.9.</b> Приготовление различных видов теста для хлебобулочных изделий и хлеба	<b>Содержание</b>	<b>2</b>	ОК 01; ПК 5.2.; ПК 5.3.; ПК 5.4.; ПК 5.5.
	<b>1.</b> Замес и образования теста. Сущность процессов происходящих при замесе теста. Классификация теста: бездрожжевое и дрожжевое, их характеристика. Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов, особенности приготовления теста для различных видов хлебобулочных изделий и хлеба, в т.ч. регионального ассортимента. Способы разрыхления теста. Механизм действия разрыхлителей. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса красного основного и его производных.	2	
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>6</b>	
	<b>5</b> Решение задач на определение упека, припека, расчет количества воды для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба	6	
<b>Тема 2.10.</b> Приготовление,	<b>Содержание</b>	<b>2</b>	ОК 01; ПК 5.2.; ПК 5.3.; ПК 5.4.; ПК 5.5.
	<b>1.</b> Ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба, в т.ч.	2	

оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба	регионального ассортимента, формование, расстойка, выпечка, требования к качеству, условия и сроки хранения. Приготовление хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, в том числе региональных и низкокалорийных изделий. Особенности оформления до выпечки и после нее. Подготовка хлебобулочных изделий и хлеба к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения		
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>8</b>	
	<b>6.</b> Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого безопарного теста	4	
	<b>7 .</b> Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого опарного теста	4	
<b>Тема 2.11.</b> Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста	<b>Содержание</b> 1. Виды мучных кондитерских изделий, их классификация, ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из овощей и грибов. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к основным мучным кондитерским изделиям. Варианты оформления мучных кондитерских изделий отделочными полуфабрикатами. Требования к качеству, условия и сроки хранения	<b>2</b> 2	ОК 01; ПК 5.2.; ПК 5.3.; ПК 5.4.; ПК 5.5.
<b>Тема 2.12.</b> Приготовление и оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из пресного, пресного слоеного и сдобного пресного теста разнообразного ассортимента	<b>Содержание</b> 1. Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из пресного, пресного слоеного, сдобного пресного, пряничного, песочного, воздушного, бисквитного, миндального и заварного теста. Методы и способы приготовления, формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности разных видов мучных кондитерских изделий.	<b>2</b> 2	ОК 01; ПК 5.2.; ПК 5.3.; ПК 5.4.; ПК 5.5.
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>24</b>	
	<b>8</b> Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий	4	

	из пресного теста		
	9. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пресного слоеного теста	4	
	10. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из сдобного пресного теста	4	
	11. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пряничного теста	4	
	12. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из песочного теста	4	
	13. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из бисквитного теста	4	
	14. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из заварного теста	4	
<b>Тема 2.13.</b>	<b>Содержание</b>		ОК 01; ПК 5.2.; ПК 5.3.; ПК 5.4.; ПК 5.5.
Изготовление и оформление пирожных	1. Классификация и характеристика пирожных, форма, размер и масса пирожных. Основные процессы изготовления пирожных. Правила выбора и варианты сочетание выпеченных и отделочных полуфабрикатов в изготовлении пирожных. Подготовка пирожных к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	
	2. Приготовление бисквитных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: нарезные (прямоугольные, квадратные, ромбовидные, полуцилиндрические), штучные, рулеты. Процесс приготовления в зависимости от формы.	2	
	3. Приготовление песочных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: нарезные (прямоугольные, квадратные, ромбовидные), штучные (кольца, полумесяцы, звездочки, круглые, корзиночки). Процесс приготовления в зависимости от формы. Различие в отделке пирожных в зависимости от вида.	2	
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>4</b>	

	<b>15.</b> Приготовление, оформление и подготовка к реализации пирожных	4	
<b>Тема 2.14.</b> Изготовление и оформление тортов	<b>Содержание</b>		ОК 01; ПК 5.2.; ПК 5.3.; ПК 5.4.; ПК 5.5.
	1. Классификация, форма, размер и масса тортов. Виды тортов в зависимости от сложности отделки, формы и массы (массового приготовления, литерные, фигурные). Основные процессы изготовления тортов. Правила выбора и варианты сочетания выпеченных и отделочных полуфабрикатов в изготовлении тортов. Подготовка тортов к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	
	2. Приготовление бисквитных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, кремовые с посыпками, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: квадратные, круглые, полуцилиндрической формы, в виде рулетов. Процесс приготовления в зависимости от формы. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента	2	
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>4</b>	
	<b>16.</b> Приготовление, оформление и подготовка к реализации тортов	4	
<b>Производственная практика</b> <b>Виды работ:</b> 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	<b>72</b>	<b>ПК 5.6.; ПК 5.7.; ПК 5.8</b>	

<p>изделий разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана.</p> <p>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.</p> <p>6. Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции.</p> <p>7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p> <p>8. Размораживание замороженных готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>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.).</p> <p>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</p>			
<b>МДК 05.03. Организация приготовления, оформления и презентации кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни разнообразного ассортимента</b>	<b>69</b>		
<b>Раздел модуля 3. Процессы приготовления, оформления и презентации кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни разнообразного ассортимента</b>	<b>69</b>		
<b>Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации</b>	<p><b>Содержание</b></p> <p>1. Технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к реализации кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни разнообразного ассортимента</p> <p>2. Последовательность выполнения и характеристика технологических операций, современные методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p>		ПК 5.6
		<b>6</b>	
		2	
		2	

кондитерской продукции региональной разнообразного ассортимента	кухни	3. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовой кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни разнообразного ассортимента	2	
		<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b>	<b>3</b>	
		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.	3	
<b>Тема</b>	<b>1.2</b>	<b>Содержание</b>	<b>6</b>	ПК 5.6
<b>Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовки к реализации кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни разнообразного ассортимента</b>	<b>и по и к</b>	1. Организация и техническое оснащение работ на различных участках кондитерского цеха. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	2	
		2. Организация хранения, упаковки и подготовки к реализации, в т.ч. отпуску на вынос кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни разнообразного ассортимента	2	
		3. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению, оформлению, процессу хранения и подготовки к реализации кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни разнообразного ассортимента	2	
		<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>19</b>	
		1.Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни разнообразного ассортимента	19	
2. Организация рабочего места кондитера для выполнения работ на различных				

		участках кондитерского цеха.		
		<b>3.</b> Организация рабочего места повар для выполнения работ на различных участках кулинарного цеха		
		<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b>	<b>2</b>	
		1. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов и изделий разнообразного ассортимента. 2. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.	2	
<b>Тема 1.3. Приготовление и оформление и подготовка к реализации кулинарной и кондитерской продукции региональной разнообразного ассортимента</b>	<b>и к кухне</b>	<b>Содержание</b>	<b>12</b>	ПК 5.6
		1. Приготовление и оформление блюд из овощей и грибов региональной кухни разнообразного ассортимента.	2	
		2. Приготовление и оформление блюд из рыбы и нерыбных морепродуктов региональной кухни разнообразного ассортимента.	2	
		3. Приготовление и оформление блюд из мяса и мясных продуктов региональной кухни разнообразного ассортимента.	2	
		4. Приготовление и оформление блюд из круп и макаронных изделий региональной кухни разнообразного ассортимента.	2	
		5. Приготовление мучных кондитерских региональных изделий из пресного, слоеного, сдобного пресного, пряничного, песочного, воздушного, бисквитного, миндального и заварного теста. Методы и способы приготовления, формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности разных видов мучных кондитерских изделий.	2	
		6. Правила и варианты оформления мучных кондитерских изделий, подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения	2	
		<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>19</b>	
		<b>4.</b> Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий	19	

	<p>региональной кухни из пресного теста</p> <p><b>5.</b> Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий региональной кухни из пресного слоеного теста</p> <p><b>6.</b> Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий региональной кухни из сдобного пресного теста</p> <p><b>7.</b> Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий региональной кухни из пряничного теста</p> <p><b>8.</b> Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий региональной кухни из песочного теста</p> <p><b>9.</b> Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий региональной кухни из бисквитного теста</p> <p><b>10.</b> Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий региональной кухни из заварного теста</p>		
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b>	<b>2</b>	
	<p>1. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.</p> <p>2. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.</p> <p>3. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела</p>	2	
<b>МДК 05.04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации кулинарных блюд и кондитерских изделий кухни народов мира</b>		<b>106</b>	
<b>Введение</b>	<b>Содержание</b>	<b>2</b>	ОК 01. ПК 5.7 ПК 5.8
	<p>1 Роль традиций национальной кухни в развитии культуры народов</p> <p>2 Питание народа, его кухня - важнейшая часть человеческого быта и национальной культуры. Искусство приготовления пищи - как древнейшая область человеческой деятельности. 3 3</p> <p>Формирование гастрономических привычек, пристрастий и</p>	2	

	<p>характерных особенностей национальной кухни народов. 4 Основные факторы, формирующие основу национальной кухни:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- экономические особенности страны;</li> <li>- географическое расположение и климатические условия страны;</li> <li>- исторические причины;</li> <li>- религиозные и старинные обычаи;</li> <li>- этногенез;</li> <li>- набор исходных продуктов и их сочетание;</li> <li>- характерные способы, приемы и сочетания кулинарной обработки продуктов;</li> <li>- использование специй, приправ, соусов;</li> <li>- режимы питания.</li> </ul>		
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>6</b>	ОК 01.
	<p>1 Понятие кулинарной продукции и ее классификация. Качество кулинарной продукции. Термины и определения: блюдо (заказное, фирменное, банкетное), гарнир, соус.</p> <p>2 Классификация и характеристика способов кулинарной обработки пищевых продуктов. Способы кулинарной обработки продуктов, характерные для приготовления блюд различных кухонь мира.</p> <p>3 Современные тенденции мировой кулинарной практики в приготовлении и оформлении блюд различных кухонь.</p>	6	ПК 5.7 ПК 5.8
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b>	<b>1</b>	ОК 01.
	1 Составить глоссарий кулинарных терминов <a href="http://www.cook-book.ru/glossary/glossary-a.html">www.cook-book.ru/glossary/glossary-a.html</a>	1	ПК 5.7 ПК 5.8
<b>Тема 1.1.</b>	<b>Содержание</b>	<b>2</b>	ОК 01.
<b>Характерные черты и особенности русской кухни</b>	<p>1 Характерные черты и особенности русской кухни. Христианские праздники и ритуальные блюда в русской национальной кухне. Характеристика сырья, приемов кулинарной обработки, ассортимент традиционных блюд кухни России: щи, солянки, кулеш, окрошка. Особенности</p>	2	ПК 5.7 ПК 5.8

	приготовление салатов, закусок и изделий из теста русский салат, заливное из рябчика, осетрина в рассоле, гусь с яблоками, гурьевская каша, Пожарские котлеты, сибирские пельмени		
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>4</b>	ОК 01.
	1 Приготовление традиционных блюд русской кухни	4	ПК 5.7 ПК 5.8
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b>	<b>1</b>	ОК 01.
	1 Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. Составление схем подбора и размещения оборудования Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач	1	ПК 5.7 ПК 5.8
<b>Тема 1.2. Характерные черты и особенности украинской кухни</b>	<b>Содержание</b>	<b>2</b>	ОК 01.
	1 Этническая характеристика украинской кухни. Особенности приготовления борщей с галушками, котлеты по-киевски, пампушки с чесноком, вергуны, соложенники, вареники	2	ПК 5.7 ПК 5.8
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>4</b>	ОК 01.
	1 Приготовление традиционных блюд украинской кухни	4	ПК 5.7 ПК 5.8
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b>	<b>1</b>	ОК 01.
	1 Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. Составление схем подбора и размещения оборудования Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач	1	ПК 5.7 ПК 5.8
<b>Тема 1.3. Характерные черты и особенности белорусской кухни</b>	<b>Содержание</b>	<b>2</b>	ОК 01.
	1 Самобытные белорусские национальные блюда. Особенности приготовления блюд из картофеля (бабка, драники, клёцки, хворост) из мяса (тушеное с овощами, грибами, битки по-белорусски, мачанка).	2	ПК 5.7 ПК 5.8
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>4</b>	ОК 01.
	1 Приготовление традиционных блюд белорусской кухни	4	ПК 5.7 ПК 5.8
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b>	<b>1</b>	ОК 01.

	1 Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. Составление схем подбора и размещения оборудования Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач	1	ПК 5.7 ПК 5.8
<b>Тема 1.4. Кавказская национальная кухня</b>	<b>Содержание</b>	<b>2</b>	ОК 01. ПК 5.7 ПК 5.8
	1 Традиционная и современная кавказская национальная кухня. Характеристика сырья, приемов кулинарной обработки, ассортимента блюд грузинской, армянской, азербайджанской кухни. Технология праздничных блюд и особенности их подачи.	2	
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>4</b>	ОК 01. ПК 5.7 ПК 5.8
	1 Приготовление традиционных блюд кавказской кухни.	4	
<b>Тема 1.5 Кухня прибалтийских народов</b>	<b>Содержание</b>	<b>2</b>	ОК 01. ПК 5.7 ПК 5.8
	1 Кухня прибалтийских народов. Традиционные источники сырья, особенности его кулинарной обработки, ассортимент, технология блюд латвийской, литовской, эстонской кухни. Правила подачи блюд. Особенности оформления и подачи блюд, праздничных блюд	2	
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>4</b>	ОК 01. ПК 5.7 ПК 5.8
	1 Приготовление традиционных блюд прибалтийской кухни.	4	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b>	<b>1</b>	ОК 01. ПК 5.7 ПК 5.8
	1 Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. Составление схем подбора и размещения оборудования Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач	1	
<b>Тема 1.6 Традиции национальной казахской кухни</b>	<b>Содержание</b>	<b>2</b>	ОК 01. ПК 5.7 ПК 5.8
	1 Традиции национальной казахской кухни. Ассортимент и технология основных групп блюд. Характеристика основных видов сырья. Виды национальной посуды. Меню, сервировка, технология блюд праздничных дастарханов. Особенности подачи блюд	2	
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>6</b>	ОК 01.

	1 Приготовление традиционных блюд казахской национальной кухни	6	ПК 5.7 ПК 5.8
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b>	<b>1</b>	ОК 01.
	1 Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. Составление схем подбора и размещения оборудования Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач	1	ПК 5.7 ПК 5.8
<b>Тема 1.7 Кухня народов Средней Азии</b>	<b>Содержание</b>	<b>2</b>	ОК 01.
	1 Кухня народов Средней Азии. Связь религиозных традиций и питания. Особенности кулинарной обработки пищевого сырья. Ассортимент и технология блюд киргизской, узбекской, таджикской, туркменской кухни. Технология первых, вторых блюд из мяса, мучных блюд и изделий. Приготовление напитков и особенности их подачи.	2	ПК 5.7 ПК 5.8
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>6</b>	ОК 01.
	1 Приготовление традиционных блюд узбекской и киргизской кухни	6	ПК 5.7 ПК 5.8
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b>	<b>1</b>	ОК 01.
	1 Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. Составление схем подбора и размещения оборудования Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач	1	ПК 5.7 ПК 5.8
<b>Тема 1.8 Национальная японская кухня и ее своеобразие</b>	<b>Содержание</b>	<b>2</b>	ОК 01.
	1 Национальная японская кухня и ее своеобразие. Основные виды сырья и способы их кулинарной обработки. Особенности подбора рецептурных компонентов блюд. Ассортимент, технология и подача традиционных блюд. Виды национальной посуды, приборов, сервировка стола.	2	ПК 5.7 ПК 5.8
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>6</b>	ОК 01.
	1 Приготовление традиционных блюд японской кухни	6	ПК 5.7 ПК 5.8
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b>	<b>1</b>	ОК 01.
	1 Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. Составление схем подбора и	1	ПК 5.7 ПК 5.8

	размещения оборудования Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач		
<b>Тема 1.9 Традиции китайской кухни</b>	<b>Содержание</b>	<b>1</b>	ОК 01. ПК 5.7 ПК 5.8
	1 Традиции китайской кухни. Характеристика сырья, традиционные способы его обработки. Ассортимент продуктов, пряностей и приправ, используемых в китайской кухне. Особенности технологии национальных блюд, требования к их оформлению и подаче.	1	
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>6</b>	ОК 01. ПК 5.7 ПК 5.8
	1 Приготовление традиционных блюд китайской кухни	6	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b>	<b>1</b>	ОК 01. ПК 5.7 ПК 5.8
	1 Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. Составление схем подбора и размещения оборудования Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач	1	
<b>Тема 1.10 Итальянская кухня</b>	<b>Содержание</b>	<b>1</b>	ОК 01. ПК 5.7 ПК 5.8
	1 Особенности национальных кухонь народов стран Западной Европы: Италии, Франции, Германии, Англии. Ассортимент блюд традиционной и современной кухни, технология их приготовления, дизайн и подача блюд. Факторы, оказавшие влияние на формирование итальянской кухни. Традиции и режим питания населения Италии. 2 Особенности итальянской кухни (завтрак с белым хлебом, равиолли, рагу, тушёная капуста с каперсами, маслинами и оливковым маслом, первые блюда состоящие из мяса, шпината, пастернаков, пицца, соусы сыры, кофе и др. напитки)	1	
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>6</b>	ОК 01. ПК 5.7 ПК 5.8
	1 Приготовление традиционных блюд итальянской кухни	6	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b>	<b>1</b>	ОК 01. ПК 5.7 ПК 5.8
	1 Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. Составление схем подбора и	1	

	размещения оборудования Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач		
<b>Тема 1.11 Французская кухня</b>	<b>Содержание</b>	<b>1</b>	ОК 01. ПК 5.7 ПК 5.8
	1 Французская кухня. Франция - основоположник Европейской кухни. Влияние французской кухни на кухни других стран. Традиции и особенности французской кухни.	1	
	2 Широкое применение овощей – картофель, различные сорта лука (стручковая фасоль, шпинат, капуста, баклажаны, помидоры, сельдерей, спаржа, артишок, петрушка.		
	3 Использование салатов для приготовления закусок, первых и вторых блюд, в качестве гарниров. Использование сыров для приготовления блюд (грюер, камамбер, рокфор и др.).		
	4 Приготовление соусов (их насчитывается около свыше 3000) и их применение в приготовлении мясных блюд, салатов, холодных и горячих закусок.		
	5 Омлеты с гарниром – ветчина, сыр, грибы, зелень, помидоры и др.		
	6 Особенности приготовления популярных первых блюд: супы-пюре из лука-порея с картофелем, луковый суп, супы заправленные сыром. Оригинальные приёмы подачи пищи.		
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>6</b>	ОК 01. ПК 5.7 ПК 5.8
	1 Приготовление традиционных блюд французской кухни	6	
<b>Тема 1.12 Немецкая кухня</b>	<b>Содержание</b>	<b>1</b>	ОК 01. ПК 5.7 ПК 5.8
	1 Немецкая кухня. Традиции и режим питания, ассортимент используемых продуктов.	1	
	2 Широкое использование колбас, сосисок для завтраков, первых и вторых блюд. Особенности приготовления блюд из мяса (берлинский шницель, шницель отбивной из окорока, свиные ножки с кислой капустой и горошком, мекленбургский рулет со шкварками). Особенности приготовления блюд из рыбы: рыба в масляном соусе, гамбургский суп из угря, кислый каббес. Особенности приготовления знаменитых немецких коврижек, дрезденские торты, тюрингские пироги, напитки.		

	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>4</b>	ОК 01.
	1 Приготовление традиционных блюд немецкой кухни	4	ПК 5.7 ПК 5.8
<b>Тема 1.13 Кухня Великобритании</b>	<b>Содержание</b>	<b>1</b>	ОК 01.
	1 Кухня народов Великобритании: Английская, Шотландская и Ирландская кухни. Традиции, особенности и режим питания населения Великобритании. Технология и ассортимент кулинарной продукции. 2 Кулинарная характеристика блюд английской кухни. Особенности приготовления пудингов (рождественский пудинг). Вустерский соус. 3 Блюда русской кухни, рекомендуемые гостям из Великобритании.	1	ПК 5.7 ПК 5.8
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>4</b>	ОК 01.
	1 Приготовление традиционных блюд кухни Великобритании	4	ПК 5.7 ПК 5.8
<b>Тема 1.14 Кухни народов Индии</b>	<b>Содержание</b>	<b>1</b>	ОК 01.
	1 Традиции и режим питания народов Индии. Технология и ассортимент кулинарной продукции. Требования к качеству кулинарной продукции. Нимбу панч (лимонный напиток). Ласси (взбитое кокосовое молоко). Молочные сладости.	1	ПК 5.7 ПК 5.8
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>4</b>	ОК 01.
	1 Приготовление традиционных блюд индийской кухни	4	ПК 5.7 ПК 5.8
<b>Промежуточная аттестация, экзамен</b>			<b>12</b>
<b>Всего</b>			<b>106</b>

### 3. 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет(ы) «Технического оснащения и организации рабочего места» «Технологии кулинарного и кондитерского производства», оснащенный(ые) в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Лаборатория(и) «Учебная кухня ресторана» оснащенная(ые) в соответствии с п. 6.1.2.3 образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

#### 3.2. Учебно-методическое обеспечение

##### 3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учеб. для учреждений сред. проф. образования / С.В. Ермилова. – 5-е изд. – Москва: Академия, 2020. – 336 с.

2. Ермилова С.В. Торты, пирожные и десерты: учеб. пособие для учреждений СПО / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – 7-е изд. – Москва: Академия, 2018. – 80 с.

3. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб. для учащихся учреждений СПО / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 5-е изд. – Москва: Академия, 2020. – 240 с.

4. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для учащихся учреждений сред. проф. образования / З.П. Матюхина. – М.: Академия, 2019. – 336 с.

5. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для СПО/ Л.В. Мармузова. М.: Академия, 2017. – 160 с.

6. Потапова И.И. Основы калькуляции и учета: учеб. для учащихся учреждений СПО / И.И. Потапова. Москва: Академия, 2020.

7. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / В.В. Усов. – Москва: Академия, 2020. – 432 с.

8. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 172 с. — ISBN 978-5-8114-3892-1.

9. Скобельская, З. Г. Технология производства сахарных кондитерских изделий : учебное пособие для спо / З. Г. Скобельская, Г. Н. Горячева. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 428 с. — ISBN 978-5-8114-6856-0.

10. Скобельская, З. Г. Технология кондитерских изделий. Расчет рецептур : учебное пособие для спо / З. Г. Скобельская. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 84 с. — ISBN 978-5-8114-6379-4.

11. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 172 с. — ISBN 978-5-8114-3892-1.

12. Рензьева, Т. В. Технология кондитерских изделий : учебное пособие для спо / Т. В. Рензьева, Г. И. Назимова, А. С. Марков. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 156 с. — ISBN 978-5-8114-6439-5.

13. Родионов, Г. В. Технология производства и оценка качества молока : учебное пособие / Г. В. Родионов, В. И. Остроухова, Л. П. Табакова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 140 с. — ISBN 978-5-8114-5956-8.

14. Качмазов, Г. С. Дрожжи бродильных производств. Практическое руководство : учебное пособие для спо / Г. С. Качмазов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 224 с. — ISBN 978-5-8114-6384-8.

##### 3.2.2. Дополнительные источники

1. CHEFART. Коллекция лучших рецептов / [сост. Федотова Илона Юрьевна]. –

Москва: Ресторанные ведомости, 2020. – 320 с.: ил.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

15. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»].

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоения компетенций)	Формы контроля и методы оценки
ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе с инструкциями и регламентами	<p>Умеет выполнять все действия по организации и содержанию рабочего места кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (подготовки сырья, замеса теста, выпечки, отделки, комплектования готовой продукции);</li> <li>– рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов;</li> <li>– соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности;</li> <li>– своевременное проведение текущей уборки рабочего места кондитера;</li> <li>– правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием;</li> <li>– соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам;</li> <li>– соответствие организации хранения продуктов, отделочных полуфабрикатов, полуфабрикатов промышленного производства, готовых мучных кондитерских изделий требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования);</li> <li>– 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;</li> <li>– правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная подготовка</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b>            экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: заданий для</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– практических/ лабораторных занятий;</li> <li>– заданий по учебной и производственной практикам;</li> <li>– заданий по самостоятельной работе</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация:</b>            экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– практических заданий на зачете/экзамене по МДК;</li> <li>– выполнения заданий экзамена по модулю;</li> <li>экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</li> </ul>

	инструментов; – точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; – соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам.	
ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Выполняет приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе вкусовых, ароматических, красящих веществ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие потерь при приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий действующим нормам.	
ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	Оптимизирует процессы приготовления реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа). Профессионально демонстрирует навыки работы с инструментами, кондитерским инвентарем.	
ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Демонстрирует правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, соответствие процессов инструкциям, регламентам; соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности. Выполняет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий:	
ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента	– адекватно выбирает основные продукты и дополнительные ингредиенты, в том числе вкусовые, ароматические, красящие вещества, точно распознает недоброкачественные продукты; – контролирует соответствие потерь при приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных	

<p>ПК 5.6. Подготавливать рабочее место, оборудование, инвентарь, сырье продукции региональной кухни, исходные материалы к работе соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>кондитерских изделий действующим нормам; – оптимизирует процессы приготовления реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); – профессионально демонстрирует навыки работы с инструментами, кондитерским инвентарем; – правильно, оптимально, адекватно заданию планирует и ведет процессы</p>	
<p>ПК 5.7. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации кулинарных блюд кухни народов мира</p>	<p>приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – контролирует соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: - соблюдает раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</p>	
<p>ПК 5.8. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации кондитерских изделий кухни народов мира</p>	<p>соблюдает требования персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); - адекватно выбирает и безопасно использует оборудование, инвентарь, инструменты, посуду; – контролирует соответствие времени выполнения работ нормативам; – контролирует соответствие массы хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – соблюдает точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, взаимозаменяемости сырья, продуктов; – адекватно оценивает качество готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – выполняет соответствие внешнего вида готовых хлебобулочных,</p>	

	<p>мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры, заказа;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдает гармонию, креативность, аккуратность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция);</li> <li>- соблюдает гармонию вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;</li> <li>- соблюдает соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента изделия заданию, рецептуре;</li> <li>- соблюдает эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуска на вынос.</li> </ul>	
<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p>	<p>Выполняет:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</li> <li>- адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</li> <li>- оптимальность определения этапов решения задачи;</li> <li>- адекватность определения потребности в информации;</li> <li>- эффективность поиска;</li> <li>- адекватность определения источников нужных ресурсов;</li> <li>- разработка детального плана действий;</li> <li>- правильность оценки рисков на каждом шагу;</li> <li>- точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</li> </ul>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- заданий для практических/ лабораторных занятий;</li> <li>- заданий по учебной и производственной практике;</li> <li>- заданий для самостоятельной работы.</li> </ul>

**ПРИЛОЖЕНИЕ 2**  
**к ОПОП-II по профессии**  
**43.01.09 Повар, кондитер**

**РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИН**

**ОГЛАВЛЕНИЕ**

<b>ОП.01 ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ, ФИЗИОЛОГИИ ПИТАНИЯ САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ.....</b>	<b>2</b>
<b>ОП.02 ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ.....</b>	<b>17</b>
<b>ОП.03 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО МЕСТА.....</b>	<b>29</b>
<b>ОП.04 СОЦИАЛЬНАЯ АДАПТАЦИЯ И ОСНОВЫ СОЦИАЛЬНО-ПРАВОВЫХ ЗНАНИЙ.....</b>	<b>42</b>
<b>ОП.04 СОЦИАЛЬНО-ЭКОНОМИЧЕСКАЯ АДАПТАЦИЯ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ.....</b>	<b>53</b>
<b>ОП.04 ЭКОНОМИЧЕСКИЕ И ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ.....</b>	<b>65</b>
<b>ОП.05 ОСНОВЫ КАЛЬКУЛЯЦИИ И УЧЁТА.....</b>	<b>76</b>
<b>ОП.06 ОХРАНА ТРУДА.....</b>	<b>87</b>
<b>ОП.07 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ.....</b>	<b>98</b>
<b>ОП.08 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ.....</b>	<b>112</b>
<b>ОП.09 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА.....</b>	<b>123</b>
<b>ОП.10 ФОРМИРОВАНИЕ КЛЮЧЕВЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ ЦИФРОВОЙ ЭКОНОМИКИ.....</b>	<b>138</b>

**Приложение 2.1  
к ОПОП-II по профессии  
43.01.09 Повар-кондитер**

**Рабочая программа учебной дисциплины  
ОП.01 ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ, ФИЗИОЛОГИИ ПИТАНИЯ,  
САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ**

**2024 г.**

**СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ**

<b>СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ.....</b>	<b>3</b>
<b>1. Общая характеристика .....</b>	<b>4</b>
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы.....	4
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины .....	4
<b>2. Структура и содержание учебной ДИСЦИПЛИНЫ .....</b>	<b>6</b>
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины .....	6
2.2.Содержание дисциплины.....	7
<b>3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ .....</b>	<b>13</b>
3.1. Материально-техническое обеспечение.....	13
3.2. Учебно-методическое обеспечение .....	13
<b>4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>15</b>

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ, ФИЗИОЛОГИИ ПИТАНИЯ, САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ

### 1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены»: Ознакомление студентов с основами микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены на предприятиях общественного питания. Подготовка студентов к применению основ микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены в последующей практической деятельности в качестве повара (кондитера).

Дисциплина «ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены» включена в обязательную часть (общепрофессионального) цикла образовательной программы

### 1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	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; составить план действия; определить необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; оценивать результат и последствия своих действий(самостоятельно или с помощью наставника);	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению,	соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления	правила экологической безопасности при ведении профессиональной	

эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии;	деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения.	
---	--	--	--

### 1.3.Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№ п/п	Дополнительные знания, умения, навыки	№, наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
1	Основные меры профилактики острых кишечных инфекций	Тема 1.2 Основные пищевые инфекции и пищевые отравления	2	Микробиологическая безопасность пищевых продуктов является актуальной.
2	Интересные и полезные факты о питании	Тема 2.1 Основные пищевые вещества, их источники, роль в структуре питания	2	Пищевые вещества имеют большое значение в жизнедеятельности организма
3	Азбука здорового питания	Тема 2.4 Рациональное сбалансированное питание для различных групп населения	2	Здоровое питание – очень важно
4	Кулинарные техники	Тема 3.3 Санитарно-гигиенические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов	2	Роль санитарно-гигиенических требований к кулинарной обработке пищевых продуктов
5	Способы хранения		2	Большое значение имеет правильное хранение пищевых продуктов
		<b>Итого:</b>	<b>10</b>	

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

<b>Наименование составных частей дисциплины</b>	<b>Объем в часах</b>	<b>В т.ч. в форме практ. подготовки</b>
Учебные занятия	34	-
<i>Курсовая работа (проект)</i>	-	-
Самостоятельная работа	2	-
Промежуточная аттестация в форме диф. зачет		-
Всего	36	-

## 2.2.Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Введение	Содержание учебного материала	2	ОК 01; ОК 07.
	1.Лекция № 1. Цели, задачи, сущность, структура дисциплины. Основные понятия и термины микробиологии. Микробиологические исследования и открытия А. Левенгука, Л. Пастера, И.И. Мечникова, А. А. Лебедева.	2	
<b>Раздел 1. Основы микробиологии в пищевом производстве</b>		<b>6</b>	ОК 01; ОК 7
<b>Тема 1.1 Основные группы микроорганизмов, их роль в пищевом производстве</b>	Содержание учебного материала	4	
	2. Лекция № 2. Основные группы, классификация микроорганизмов, отличительные признаки бактерий, плесневых грибов, дрожжей и вирусов. Роль бактерий, плесневых грибов и дрожжей в пищевом производстве. Характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха. Роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе. Влияние температурных факторов на развитие микроорганизмов. Влияние микроорганизмов на формирование санитарно-гигиенических условий предприятий общественного питания.	2	

	<b>Тематика практических занятий</b>		
	<b>3. Практическое занятие №1.</b> Определение микробиологической безопасности пищевых продуктов. Работа с муляжами, консервами, образцами пищевых продуктов. Изучение под микроскопом микроорганизмов	2	ОК 01; ОК 07,
<b>Тема 1.2 Основные пищевые инфекции и пищевые отравления</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	
	<b>4.Лекция.№3.</b> Патогенные микроорганизмы: понятие, биологические особенности. Пищевые инфекции, пищевые отравления и глистные заболевания. Острые кишечные инфекции: брюшной тиф, дизентерия, холера, сальмонеллез и др. Возбудители, симптоматика, источники заражения, меры борьбы с инфекцией на предприятиях. Зоонозы: бруцеллез, туберкулез, сибирская язва, ящур. Пищевые отравления микробного и немикробного происхождения. Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития. Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания. Схема микробиологического контроля. Решение ситуационных задач по определению наличия патогенной микрофлоры в пищевых продуктах. <b>Основные меры профилактики острых кишечных инфекций.</b>	2	ОК 01; ОК 07
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений	-	
<b>Раздел 2. Основы физиологии питания</b>		<b>12</b>	

<b>Тема 2.1</b> <b>Основные пищевые вещества, их источники, роль в структуре питания</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	ОК 01; ОК 07
	<b>5. Лекция №4.</b> Основные пищевые вещества: белки, жиры, углеводы, витамины и витаминоподобные соединения, микроэлементы, вода. Физиологическая роль основных пищевых веществ в структуре питания, суточная норма потребности человека в питательных веществах. Источники основных пищевых веществ, состав, физиологическое значение, энергетическая и пищевая ценность различных продуктов питания. Интересные и полезные факты о питании.	2	
	<b>Тематика практических занятий</b>		ОК 01; ОК 07
<b>6. Практическое занятие №2.</b> Составление сравнительной характеристики продуктов питания по пищевой, физиологической, энергетической ценности	2		
<b>Тема 2.2</b> <b>Пищеварение и усвояемость пищи</b>	<b>Тематика практических занятий</b>	<b>2</b>	ОК 01; ОК 07
	<b>7. Практическое 3.</b> Понятие о процессе пищеварения. Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения Усвояемость пищи: понятие, факторы, влияющие на усвояемость пищи Изучение схемы пищеварительного тракта. Подбор продуктов питания, лучших с точки зрения усвоения пищи	2	
<b>Тема 2.3 Обмен</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	ОК 01; ОК 07

<b>веществ и энергии</b>	<p><b>8.Лекция № 5.</b> Общее понятие об обмене веществ. Процессы ассимиляции и диссимиляции. Факторы, влияющие на обмен веществ и процесс регулирования его в организме человека. Общее понятие об обмене энергии. Понятие о калорийности пищи. Суточный расход энергии. Энергетический баланс организма. Методика расчёта энергетической ценности блюда. Выполнение расчёта суточного расхода энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека. Выполнение расчёта калорийности блюда (по заданию преподавателя)</p>	2	
<p><b>Тема 2.4</b> <b>Рациональное сбалансированное питание для различных групп населения</b></p>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p>	4	ОК 01; ОК 07
	<p><b>9. Лекция №6.</b> Рациональное питание: понятие, основные принципы. Режим питания и его значение. Принципы нормирования основных пищевых веществ и калорийности пищи в зависимости от пола, возраста и интенсивности труда. Возрастные особенности детей и подростков. Нормы и принципы питания детей разного возраста. Особенности сырья и кулинарной обработки блюд для детей и подростков, режим питания. Понятие о лечебном и лечебно-профилактическом питании. Методики составления рационов питания. <b>Азбука здорового питания</b></p>	2	
	<p><b>Тематика практических занятий</b></p>		
	<p><b>10.Практическое занятие №4.</b> Составление рационов питания для различных категорий потребителей</p>	2	
	<p><b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений</p>		
<b>Раздел 3</b>	<b>Санитария и гигиена в пищевом производстве</b>	<b>16</b>	

<b>Тема 3.1 Личная и производственная гигиена</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	ОК 01; ОК 07
	<b>11.Лекция №7.</b> Правила личной гигиены работников пищевых производств, требования к внешнему виду. Требования к содержанию форменной одежды. Медицинский контроль: значение и сроки проведения медицинских обследований. Влияние факторов внешней среды на здоровье человека. Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены.		
<b>Тема 3.2 Санитарно-гигиенические требования к помещениям</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8</b>	ОК 01; ОК 07
	<b>12.Лекция №8.</b> Санитарно-гигиенические требования к содержанию помещений, оборудования, инвентаря в организациях питания. Гигиенические требования к освещению. Гигиеническая необходимость маркировки оборудования, инвентаря посуды. Требования к материалам. Требования системы ХАССП к содержанию помещений, оборудования, инвентаря, посуды в организациях питания	2	
	<b>Тематика практических занятий</b>		
	<b>13. Практическое занятие № 5.</b> Дезинфекция, дезинсекция дератизация, правила проведения. Моющие и дезинфицирующие средства, классификация, правила их применения, условия и сроки хранения	2	
	<b>14.Практическое занятие № 6.</b> Решение ситуационных задач по правилам пользования моющими и дезинфицирующими средствами, санитарным требованиям к мытью и обеззараживанию посуды, инвентаря и оборудования	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	2	

	Изучение требований системы ХАССП, Санитарных норм и правил СП 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья		
<b>Тема 3.3 Санитарно-гигиенические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов</b>	<b>Тематика практических занятий</b>	<b>4</b>	ОК 01; ОК 07
	<b>15.Практическое занятие №7.</b> Санитарные требования к процессам механической кулинарной обработке продовольственного сырья, способам и режимам тепловой обработки продуктов и полуфабрикатов. <b>Кулинарные техники</b>	2	
	<b>16.Практическое занятие №8.</b> Блюда и изделия повышенного эпидемиологического риска (студни и заливные, паштеты, салаты и винегреты, омлеты, рубленые изделия, кондитерские изделия с кремом и др.): санитарные требования к их приготовлению. Санитарные правила применения пищевых добавок. Перечень разрешенных и запрещенных добавок. Гигиеническая оценка качества готовой пищи (бракераж).	2	
<b>Тема 3.4 Санитарно-гигиенические требования к транспортированию, приемке и хранению пищевых продуктов</b>	<b>Тематика практических занятий</b>	<b>2</b>	ОК 01; ОК 07
	<b>17.Практическое занятие №9.</b> Санитарно-гигиенические требования к транспорту, к приемке и хранению продовольственного сырья, продуктов питания и кулинарной продукции. Сопроводительная документация Санитарные требования к складским помещениям, их планировке, устройству и содержанию. Гигиенические требования к таре. Запреты и ограничения на приемку некоторых видов сырья и продукции. <b>Способы хранения пищевых продуктов.</b>	2	
<b>Всего:</b>		<b>36</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

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

Кабинет «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены», *общепрофессиональных дисциплин*, оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

##### **Оборудование учебного кабинета и рабочих мест:**

- рабочее место преподавателя;
- посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся);
- комплект технологической документации;
- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия и презентации по изучаемой дисциплине;
- комплект тестовых заданий.

- комплект лабораторного оборудования (влажные препараты, питательные среды, микропрепараты, термостат, прибор для определения бактериального загрязнения, пипетки глазные, измерительные, пинцеты, спиртовки, стекла предметные, чашки Петри, форма сопроводительной карточки на патологический материал). Для проведения практических (или лабораторных) занятий используется:

- питательные среды;
- плакаты;
- термостат;
- лабораторная посуда;
- спиртовки;
- покровные и предметные стекла;
- микроскопы;
- анилиновые красители;

#### 3.2. Учебно-методическое обеспечение

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 и/или электронные издания**

1. Линич, Е. П. Гигиенические основы специализированного питания : учебное пособие для спо / Е. П. Линич, Э. Э. Сафонова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 220 с. — ISBN 978-5-8114-6375-6.

2. Линич, Е. П. Санитария и гигиена питания : учебное пособие для спо / Е. П. Линич, Э. Э. Сафонова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 188 с. — ISBN 978-5-8114-6377-0.

3. Линич, Е. П. Санитария и гигиена питания : учебное пособие для спо / Е. П. Линич, Э. Э. Сафонова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 188 с. — ISBN 978-5-8114-6377-0.

4. Линич, Е. П. Функциональное питание : учебное пособие для спо / Е. П. Линич, Э. Э. Сафонова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 180 с. — ISBN 978-5-8114-6376-3.

5. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве: учебник для нач. проф. образования/ Мармузова Л.В. -10-е изд., стер. – Москва: Академия, 2017. –160 с.

6. Микробиология, санитария и гигиена : учебное пособие / А. К. Галиуллин, Р. Г. Госманов, В. Г. Гумеров [и др.]. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 152 с. — ISBN 978-5-8114-4193-8.

7. Охрименко, О. В. Основы биохимии сельскохозяйственной продукции : учебное пособие для спо / О. В. Охрименко. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 448 с. — ISBN 978-5-8114-7215-4.

8. Сахарова, О. В. Общая микробиология и общая санитарная микробиология : учебное пособие для спо / О. В. Сахарова, Т. Г. Сахарова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 224 с. — ISBN 978-5-8114-6415-9.

9. Шапиро, Я. С. Микробиологи учебное пособие для спо / Я. С. Шапиро. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург Лань 2021. — 308 с. — ISBN 978-5-8114-7063-1.

10. Васильева, И. В. Физиология питания : учебник и практикум для среднего профессионального образования / И. В. Васильева, Л. В. Беркетова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 235 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16048-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/530347>

11. Козлов, А. И. Гигиена и экология человека. Питание : учебное пособие для среднего профессионального образования / А. И. Козлов. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 187 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12965-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/518549>

12. Антипова, Л. В. Технология обработки сырья: мясо, молоко, рыба, овощи : учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. В. Антипова, О. П. Дворянинова ; под научной редакцией Л. В. Антиповой. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 204 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13610-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/516221>

### **3.2.2.Дополнительные источники:**

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

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

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

<p>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</p>		
<p><b>Умения:</b>          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</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.          -Точность оценки          -Соответствие требованиям инструкций, регламентов          -Рациональность действий и т.д.</p>	<p><b>Текущий контроль:</b>          - защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям;          - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы</p> <p>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b>          - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене</p>

**Рабочая программа дисциплины**

**ОП.02 ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ**

**2024 г.**

**СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ**

<b>СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ.....</b>	<b>18</b>
<b>1. Общая характеристика .....</b>	<b>19</b>
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы.....	19
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины .....	19
<b>2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ .....</b>	<b>21</b>
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины .....	21
2.2. Содержание дисциплины.....	22
<b>3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ .....</b>	<b>26</b>
3.1. Материально-техническое обеспечение.....	26
3.2. Учебно-методическое обеспечение .....	26
<b>4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>27</b>

## 2. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ

#### 1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Основы товароведения продовольственных товаров»: дисциплина нацелена на формирование общих компетенций выпускника. Дисциплина позволяет овладеть основами теоретических знаний по товароведению продовольственных товаров

Дисциплина «ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров» включена в обязательную часть общепрофессионального учебного цикла образовательной программы и вариативную часть образовательной программы - 25 часов

Учебная дисциплина является обязательной частью цикла основной образовательной программы (далее ООП) в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

#### 1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК.07	<ul style="list-style-type: none"> <li>- проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья;</li> <li>- оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП);</li> <li>- оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов;</li> <li>- осуществлять контроль хранения и расхода продуктов</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров;</li> <li>- виды сопроводительной документации на различные группы продуктов;</li> <li>- методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов;</li> <li>- современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов;</li> <li>- виды складских помещений и требования к ним;</li> <li>- правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков</li> </ul>	-

### 1.3 Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№ № п/п	Дополнительные знания, умения, навыки (если указаны ПК)	№, наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
1	Качество и безопасность продовольственных товаров. Изучение концепции ХАССП и ТР ТС в области качества товаров	Тема 1	6	для углубления, расширения знаний, умений, навыков выпускника при освоении компетенции
3	Современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов.	Тема 2	2	для углубления, расширения знаний, умений, навыков выпускника при освоении компетенции
4	Общие требования к качеству зерна и продуктов его переработки. Оформление учетно-отчетной документации по расходу и хранению	Тема 3	4	для углубления, расширения знаний, умений, навыков выпускника при освоении компетенции
5	Ассортимент молока и молочных продуктов.	Тема 4	2	для углубления, расширения знаний, умений, навыков выпускника при освоении компетенции
6	Значение в питании, общие требования к качеству рыбы, рыбных продуктов. Требования к маркировке продовольственных товаров. Расшифровка маркировки	Тема 5	4	для углубления, расширения знаний, умений, навыков выпускника при освоении компетенции
7	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение мяса и мясных продуктов.	Тема 6	2	для углубления, расширения знаний, умений, навыков выпускника при освоении компетенции
8	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение яичных продуктов и пищевых	Тема 7	2	для углубления, расширения знаний, умений, навыков выпускника при освоении компетенции

	жиров.			
9	Ознакомление с ассортиментом и органолептическая оценка показателей качества алкогольных и безалкогольных напитков.	Тема 8	3	для углубления, расширения знаний, умений, навыков выпускника при освоении компетенции

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	50	-
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	2	-
Промежуточная аттестация в форме дифференцированный зачет	-	-
Всего	<b>52</b>	-

## 2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических занятий	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
<b>Тема 1. Введение</b>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>1 Классификация продовольственных товаров. Качество и безопасность продовольственных товаров. Система анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП). Виды складских помещений и требования к ним. Современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов. Правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков</p> <p><b>В том числе практических занятий</b></p> <p>Изучение концепции ХАССП и ТР ТС в области качества товаров</p> <p>2.Практическое занятие № 1 Классификация продовольственных товаров</p> <p>3.Практическое занятие № 2 Хранение продовольственных товаров</p> <p>4.Практическое занятие № 3 Оформление заказа на продукты со склада и приемка продуктов</p> <p><b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b> <i>Необходимость и тематика определяются образовательной организацией</i></p>	<p><b>8</b></p> <p>2</p> <p><b>6</b></p> <p></p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>--</p>	<p>ОК.07</p>
<b>Тема 2. Товароведная характеристика овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки</b>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству свежих плодов и овощей. Кулинарное назначение плодов, овощей и продуктов их переработки. Современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов.</p> <p><b>В том числе практических занятий</b></p> <p>3.Практическое занятие № 4 «Изучение хозяйственно-ботанических сортов корнеплодов и оценка органолептических показателей качества по стандарту. Оформление учетно-отчетной документации по расходу и</p>	<p><b>6</b></p> <p>2</p> <p><b>4</b></p> <p>2</p>	<p>ОК.07</p>

	хранению».		
	4. Практическое занятие № 5 «Изучение помолологических сортов семечковых плодов и оценка органолептических показателей качества по стандарту. Оформление учетно-отчетной документации по расходу и хранению».	2	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b> <i>Необходимость и тематика определяются образовательной организацией</i>	-	
<b>Тема 3. Товароведная характеристика зерновых товаров</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	ОК.07
	1.Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству зерна и продуктов его переработки. Крупы. Макароны изделия. Хлеб и хлебобулочные изделия. Кулинарное назначение круп, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий. Современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов.	2	
	<b>В том числе практических занятий</b>	<b>4</b>	
	3.Практическое занятие № 6 «Ознакомление с ассортиментом круп и оценка органолептических показателей качества по стандарту. Оформление учетно-отчетной документации по расходу и хранению».	2	
	4. Практическое занятие № 7 «Ознакомление с ассортиментом макаронных изделий и оценка органолептических показателей качества по стандарту. Оформление учетно-отчетной документации по расходу и хранению»	2	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b> <i>Необходимость и тематика определяются образовательной организацией</i>	-	
<b>Тема 4. Товароведная характеристика молочных товаров</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	ОК.07
	1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству молока и молочных продуктов. Кулинарное назначение молочных товаров. Современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов.	2	
	<b>В том числе практических занятий</b>	<b>4</b>	
	2.Практическое занятие № 8 «Ознакомление с ассортиментом и оценка органолептических показателей качества молока и сливок по стандарту. Оформление учетно-отчетной документации по расходу и хранению»	2	
	3.Практическое занятие № 9 «Ознакомление с ассортиментом и оценка органолептических показателей качества сыров по стандарту. Оформление учетно-отчетной документации по расходу и хранению»	2	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b>	-	

	<i>Необходимость и тематика определяются образовательной организацией</i>		
<b>Тема 5.</b> <b>Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	ОК.07
	1.Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству рыбы, рыбных продуктов. Кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов. Современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов.	2	
	<b>В том числе практических занятий</b>	<b>4</b>	
	2.Практическое занятие № 10 «Ознакомление с ассортиментом и оценка органолептических показателей качества рыбы по стандарту. Оформление учетно-отчетной документации по расходу и хранению»	2	
	3.Практическое занятие № 11 «Ознакомление с ассортиментом и оценка органолептических показателей качества рыбных консервов по органолептическим показателям: тары, содержимого и герметичности. Расшифровка маркировки, указанной на упаковке».	2	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b> <i>Необходимость и тематика определяются образовательной организацией</i>	-	
<b>Тема 6.</b> <b>Товароведная характеристика мяса и мясных продуктов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	ОК.07
	1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение мяса и мясных продуктов. Современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов.	2	
	<b>В том числе практических занятий</b>	<b>4</b>	
	2.Практическое занятие № 12 «Ознакомление с ассортиментом и органолептическая оценка показателей качества мяса по стандарту. Оформление учетно-отчетной документации по расходу и хранению»	2	
	3.Практическое занятие № 13 «Ознакомление с ассортиментом и органолептическая оценка показателей качества мясных продуктов по стандарту. Оформление учетно-отчетной документации по расходу и хранению»	2	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b> <i>Необходимость и тематика определяются образовательной организацией</i>	-	
<b>Тема 7.</b> <b>Товароведная характеристика яичных продуктов,</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	ОК.07
	1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение яичных продуктов и пищевых жиров. Современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и	2	

<b>пищевых жиров</b>	расхода продуктов.		
	<b>В том числе практических занятий</b>	<b>4</b>	
	2.Практическое занятие № 14 «Ознакомление с ассортиментом и определение вида и категории яиц по органолептическим показателям. Ознакомление с дефектами яиц. Установление допустимых и недопустимых дефектов. Оформление учетно-отчетной документации по расходу и хранению»	2	
	3. Практическое занятие № 15 «Ознакомление с ассортиментом и оценка органолептических показателей качества растительных масел по стандарту. Оформление учетно-отчетной документации по расходу и хранению»	2	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b> <i>Необходимость и тематика определяются образовательной организацией</i>	-	
<b>Тема 8. Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8</b>	ОК.07
	1 Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству кондитерских и вкусовых товаров. Кулинарное назначение. Современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов.	2	
	<b>В том числе практических занятий</b>	<b>4</b>	
	2.Практическое занятие № 16 «Ознакомление с ассортиментом пряностей и оценка органолептических показателей качества по стандарту. Оформление учетно-отчетной документации по расходу и хранению».	2	
	3.Практическое занятие № 17 «Ознакомление с ассортиментом и органолептическая оценка показателей качества алкогольных и безалкогольных напитков. Оформление учетно-отчетной документации по расходу и хранению»	2	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b> 4. Подготовка доклада на тему: Мучные кондитерские изделия	2	
<b>Промежуточная аттестация</b>		дифф. зачет	
<b>Всего:</b>		<b>52</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет Товароведения продовольственных товаров, оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П:

учебным оборудованием (доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.);

техническими средствами обучения (компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором);

наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

#### 3.2. Учебно-методическое обеспечение

##### 3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Васюкова, А. Т. Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров : учебник / А. Т. Васюкова, А. Д. Димитриев. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 236 с. — ISBN 978-5-8114-5780-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/146832> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Дунченко, Н. И. Управление качеством продукции. Пищевая промышленность : учебник для СПО / Н. И. Дунченко, В. С. Янковская. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 304 с. — ISBN 978-5-8114-5872-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/146627> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Леонов, О. А. Статистические методы и инструменты контроля качества : учебное пособие для СПО / О. А. Леонов, Н. Ж. Шкаруба, Г. Н. Темасова. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 144 с. — ISBN 978-5-8114-6904-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/153660> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для СПО / З.П. Матюхина. – Москва: Академия, 2019. – 336 с., [16] с. цв. ил.

5. Рензеева, Т. В. Основы технического регулирования качества пищевой продукции. Стандартизация, метрология, оценка соответствия: учебное пособие для СПО / Т. В. Рензеева. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 360 с. — ISBN 978-5-8114-6440-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147351> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

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

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

### 3.2.2. Дополнительные источники

1. Васюкова, А. Т. Товароведение пищевых продуктов в 2 ч. Часть 1 : учебник для среднего профессионального образования / А. Т. Васюкова, Н. М. Варварина. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 241 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15135-0. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/487543> (дата обращения: 31.10.2021).

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

## 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
<p><i>Знает:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров;</li> <li>- виды сопроводительной документации на различные группы продуктов;</li> <li>- методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов;</li> <li>- современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов;</li> <li>- виды складских помещений и требования к ним;</li> <li>- правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков</li> </ul> <p><i>Умеет:</i></p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</p> <p>Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p> <p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</p> <p>Не менее 75% правильных ответов</p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- письменного/устного опроса;</li> <li>- тестирования;</li> <li>- оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</li> </ul> <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета по дисциплине в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- письменных/ устных ответов,</li> <li>- тестирования.</li> </ul> <p>Экспертное наблюдение и оценка выполнения</p>

<ul style="list-style-type: none"> <li>- проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья;</li> <li>- оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП);</li> <li>- оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов;</li> <li>- осуществлять контроль хранения и расхода продуктов</li> </ul>		практических работ
--	--	--------------------

Для оценки достижения запланированных результатов обучения по дисциплине разработаны контрольно-оценочные средства для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации, которые прилагаются к рабочей программе дисциплины.

**Рабочая программа дисциплины  
ОП.03 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО МЕСТА**

**2024 г.**

**СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ**

<b>СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ.....</b>	<b>30</b>
<b>1. Общая характеристика .....</b>	<b>31</b>
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы.....	31
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины .....	31
<b>2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ .....</b>	<b>33</b>
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины .....	33
2.2. Содержание дисциплины.....	34
<b>3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ .....</b>	<b>37</b>
3.1. Материально-техническое обеспечение.....	37
3.2. Учебно-методическое обеспечение .....	37
<b>4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>39</b>

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО МЕСТА

### 1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места»: получение студентами знаний в области технического оснащения предприятий общественного питания. Подготовка студентов к применению знаний технического оснащения в последующей практической деятельности.

Дисциплина «Техническое оснащение и организация рабочего места» включена в обязательную часть общепрофессионального цикла образовательной программы. Программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

### 1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	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; составить план действия; определить необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и	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	-

		последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)		
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	Грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	Особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений.	-

### 1.3 Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№№ п/п	Дополнительные знания, умения, навыки (если указаны ПК)	№, наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
1	владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах	Тема 2. Машины для обработки овощей и картофеля.	3	для углубления, расширения знаний, умений в работе с механическим оборудованием по обработке плодов, овощей, грибов
2	владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах	Тема 7. Пищеварочные котлы. Водогрейное оборудование	3	для углубления, расширения знаний, умений в работе с пароварочным оборудованием и нагревательными элементами
3	владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах	Тема 8 Варочно-жарочное оборудование. Холодильное оборудование	3	для углубления, расширения знаний, умений в работе холодильным оборудованием и тепловым оборудованием

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ****2.1. Трудоемкость освоения дисциплины**

<b>Наименование составных частей дисциплины</b>	<b>Объем в часах</b>	<b>В т.ч. в форме практ. подготовки</b>
Учебные занятия	34	-
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	2	--
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	-	-
<b>Всего</b>	<b>36</b>	<b>-</b>

## 2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
<b>Тема 1</b> Общие сведения о машинах	<b>Содержание</b>	2	ОК 01 ОК 05
	Общие сведения о машинах. Основные детали машин. Аппаратура управления и защиты. Сведения о передачах.	2	
<b>Тема 2.</b> Машины для обработки овощей и картофеля.	<b>Содержание</b>	7	ОК 01 ОК 05
	Способы очистки овощей. Классификация картофелеочистительных машин. Устройство, принцип действия, правила эксплуатации картофелеочистительных машин. Устройство, принцип действия, правила эксплуатации овощерезательных машин. Устройство, принцип действия, правила эксплуатации протирорезательных машин.	2	
	<b>В том числе практических занятий</b>		
	Отработка приемов эксплуатации картофеле очистительных машин.	2	
	Отработка приемов эксплуатации овощерезательных и протирорезательных машин	2	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b> работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных) задач)	1	

<b>Тема 3.</b> Машины для обработки мяса и рыбы	<b>Содержание</b>		OK 01 OK 05
	Классификация и назначение машин для обработки мяса. Устройство, принцип действия и правила эксплуатации мясорубки. Устройство, принцип действия и правила эксплуатации фаршмешалки. Устройство, принцип действия и правила эксплуатации мясорыхлителя. Классификация и назначение машин для обработки рыбы. Устройство, принцип действия и правила эксплуатации рыбочистителя. Устройство, принцип действия и правила эксплуатации котлетоформовочной машины.	2	
	<b>В том числе практических занятий</b>		
	Отработка приемов сборки, регулировки и эксплуатации мясорубки.	4	
<b>Тема 4.</b> Машины для подготовки кондитерского сырья.	<b>Содержание</b>		OK 01 OK 05
	Машины для подготовки кондитерского сырья	2	
<b>Тема 5.</b> Машины для приготовления теста и полуфабрикатов	<b>Содержание</b>		OK 01 OK 05
	Машины для приготовления теста и полуфабрикатов.	2	
<b>Тема 6.</b> Машины для нарезки хлеба и гастрономических товаров	<b>Содержание</b>		OK 01 OK 05
	Машины для нарезки хлеба и гастрономических товаров.	2	
	<b>Тематика практических занятий</b>		
	Ознакомление с устройством и отработка правил эксплуатации машины для нарезки гастрономии.	2	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b> работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных) задач)	1	
<b>Тема 7.</b> Пищеварочные котлы. Водогрейное оборудование	<b>Содержание</b>		OK 01 <b>OK 051.1.</b> <b>Цель и место дисциплины в структуре</b>
	Классификация пищеварочных котлов. Устройство, принцип действия и правила эксплуатации пищеварочных котлов.	2	
	<b>Тематика практических занятий</b>		
	Изучение устройства пищеварочного котла	2	
	Определение видов водогрейного оборудования	2	

<b>Тема 8</b> Варочно-жарочное оборудование. Холодильное оборудование	<b>Содержание</b>		<b>образовательной программы</b>
	Варочно-жарочное оборудование. Холодильное оборудование. Льдогенераторы	2	ОК 01 ОК 05
	<b>Тематика практических занятий</b>		
	Изучение устройства сковород и фритюрниц	2	
	Определение видов холодильного оборудования.	2	
<b>Промежуточная аттестация</b> Дифференцированный зачет		<b>5</b>	
<b>Всего</b>		<b>36</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет *Технического оснащения и организации рабочего места*, оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

#### 3.2. Учебно-методическое обеспечение

##### 3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

###### 1. Наименование

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

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

3. Вобликова, Т. В. Процессы и аппараты пищевых производств : учебное пособие для спо / Т. В. Вобликова, С. Н. Шлыков, А. В. Пермяков. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 204 с.

4. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях : учебное пособие для спо / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 180 с.

5. Елхина В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания: Справочник : учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.Д. Елхина. – 5-е изд., стер. – Москва: Академия, 2016. – 336 с.

6. Зуев, Н. А. Технологическое оборудование мясной промышленности. Мясорубки : учебное пособие для спо / Н. А. Зуев, В. В. Пеленко. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 80 с. — ISBN 978-5-8114-5895-0.

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

8. Пелевина, Л. Ф. Процессы и аппараты / Л. Ф. Пелевина, Н. И. Пилипенко. — 2-е изд., испр. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 332 с. — ISBN 978-5-8114-4617-9.

9. Процессы и аппараты пищевых производств и биотехнологии : учебное пособие для спо / Д. М. Бородулин, М. Т. Шульбаева, Е. А. Сафонова, Е. А. Вагайцева. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 292 с. — ISBN 978-5-8114-6452-4.

10. Процессы и аппараты пищевых производств и биотехнологии : учебное пособие для спо / Д. М. Бородулин, М. Т. Шульбаева, Е. А. Сафонова, Е. А. Вагайцева. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 292 с.

11. Смирнов, Ю. А. Технические средства автоматизации и управления : учебное пособие для спо / Ю. А. Смирнов. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 456 с.

12. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – Москва: Академия, 2018. – 432 с.

13. Хозяев, И. А. Основы технологии пищевого машиностроения : учебное пособие для спо / И. А. Хозяев. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 264 с. — ISBN 978-5-8114-6454-8.

14. Хозяев, И. А. Основы технологии пищевого машиностроения : учебное пособие для спо / И. А. Хозяев. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 264 с.

15. Юрасова, Н. В. Метрология и технические измерения. Лабораторный практикум : учебное пособие для спо / Н. В. Юрасова, Т. В. Полякова, В. М. Кишууров. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 188 с.

### **3.2.2. Дополнительные источники**

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

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

3. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.

4. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения

5. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.

6. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.

7. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.

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

9. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.

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

11. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»].

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

13. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Часть 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с. [Электронный ресурс]. URL: <https://standartgost.ru/g/pkey-14293838083>. Ч. 1

14. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с. [Электронный ресурс]. URL: <https://standartgost.ru/g/pkey-14293838082>

15. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.

16. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015. – 544 с.

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
<p>Знает:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;</li> <li>– принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;</li> <li>– прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования;</li> <li>– правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;</li> <li>– методики расчета производительности технологического оборудования;</li> <li>– способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции;</li> <li>– правила электробезопасности,</li> </ul>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии.</p> <p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>Точность оценки, самооценки выполнения</p> <p>Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>Рациональность действий и т.д.</p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- письменного/устного опроса;</li> <li>- тестирования;</li> <li>- оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</li> </ul> <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- письменных/устных ответов,</li> <li>- тестирования.</li> </ul> <p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям;</li> <li>- оценка заданий для самостоятельной работы,</li> </ul> <p>Промежуточная аттестация:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете</li> </ul>

<p>пожарной безопасности;  правила охраны труда в  организациях  питания  <b>Умеет:</b>  – определять вид,  обеспечивать  рациональный подбор в  соответствии  с потребностью  производства  технологического  оборудования,  инвентаря, инструментов;  – организовывать рабочее  место  для обработки сырья,  приготовления  полуфабрикатов, готовой  продукции,  ее отпуска в соответствии с  правилами техники  безопасности,  санитарии и пожарной  безопасности;  – подготавливать к работе,  использовать  технологическое  оборудование по его  назначению с  учётом правил техники  безопасности,  санитарии и пожарной  безопасности,  правильно ориентироваться  в  экстренной ситуации  – выявлять риски в области  безопасности работ на  производстве и  разрабатывать предложения  по их  минимизации и  устранению;  – оценивать эффективность  использования  оборудования;  – планировать мероприятия  по  обеспечению безопасных и благо-  приятных условий труда на</p>		
--	--	--

<p>производстве, предупреждению травматизма; – контролировать соблюдение графиков технического обслуживания оборудования и исправность приборов безопасности и измерительных приборов. – оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве; – рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования</p>		
---	--	--

**Рабочая программа дисциплины  
ОП.04 СОЦИАЛЬНАЯ АДАПТАЦИЯ  
И ОСНОВЫ СОЦИАЛЬНО-ПРАВОВЫХ ЗНАНИЙ**

**2024 г.**

**СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ**

<b>СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ.....</b>	<b>43</b>
<b>1. Общая характеристика.....</b>	<b>44</b>
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы.....	44
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины .....	44
<b>2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ .....</b>	<b>46</b>
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины .....	46
2.2. Содержание дисциплины.....	47
<b>3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ .....</b>	<b>51</b>
3.1. Материально-техническое обеспечение.....	51
3.2. Учебно-методическое обеспечение .....	51
<b>4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ .....</b>	<b>52</b>

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## СОЦИАЛЬНАЯ АДАПТАЦИЯ И ОСНОВЫ СОЦИАЛЬНО-ПРАВОВЫХ ЗНАНИЙ

### 1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний»: подготовка студентов к деятельности в соответствии с квалификационной характеристикой специалиста по специальности, в том числе формирование знаний в области юриспруденции, представлений об основах и специфике профессиональной деятельности.

Дисциплина «Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний» включена в обязательную часть общепрофессионального цикла образовательной программы/вариативную часть общепрофессионального цикла образовательной программы

### 1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 03.	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности	содержание актуальной нормативно-правовой документации	-
ОК 04.	организовывать работу коллектива и команды	психологические основы деятельности коллектива	-
ОК 05.	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	особенности социального и культурного контекста	-
ОК 06.	применять стандарты антикоррупционного поведения	значимость профессиональной деятельности по профессии	-

### 1.3 Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№№ п/п	Дополнительные знания, умения, навыки (если указаны ПК)	№, наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
1	Умение определять актуальность нормативно-правовой	Практическая работа: «Решение правовых казусов по теме: Основные понятия	2	Расширение знаний в области нормативно-правового

	документации в профессиональной деятельности; Знание содержание актуальной нормативно-правовой документации	трудового законодательства»		законодательства в профессиональной деятельности. Умение применять знания на практике.
2	Умение значимость профессиональной деятельности по профессии Знание содержание актуальной нормативно-правовой документации	Практическая работа: «Решение правовых казусов по теме: Трудовой договор.»	2	Расширение знаний в области нормативно-правового законодательства в профессиональной деятельности. Умение применять знания на практике.
3	Умение значимость профессиональной деятельности по профессии Знание содержание актуальной нормативно-правовой документации	Практическая работа: «Решение правовых казусов по теме: Рабочее время и время отдыха»	2	Расширение знаний в области нормативно-правового законодательства в профессиональной деятельности. Умение применять знания на практике.
4	Умение значимость профессиональной деятельности по профессии Знание содержание актуальной нормативно-правовой документации	Практическая работа: «Решение правовых казусов по теме: Дисциплина труда и трудовой распорядок.»	2	Расширение знаний в области нормативно-правового законодательства в профессиональной деятельности. Умение применять знания на практике.
5	Умение значимость профессиональной деятельности по профессии Знание содержание актуальной нормативно-правовой документации	Практическая работа: «Решение правовых казусов по теме: Материальная ответственность сторон трудового договора»	2	Расширение знаний в области нормативно-правового законодательства в профессиональной деятельности. Умение применять знания на практике.
6	Умение грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять	Тема: «Гарантии и компенсации при оплате труда. Удержания из заработной платы, их виды. Права предприятий и организаций по защите интересов трудящихся»	2	Расширение знаний в области нормативно-правового законодательства в профессиональной деятельности.

	толерантность в рабочем коллективе Знание содержание актуальной нормативно-правовой документации			
7	Умение значимость профессиональной деятельности по профессии Знание содержание актуальной нормативно-правовой документации	Практическая работа: «Решение правовых казусов по теме: Механизм формирования оплаты»	2	Расширение знаний в области нормативно-правового законодательства в профессиональной деятельности. Умение применять знания на практике.
8	Умение значимость профессиональной деятельности по профессии Знание содержание актуальной нормативно-правовой документации	Практическая работа: «Решение правовых казусов по теме: Формы и системы заработной платы»	2	Расширение знаний в области нормативно-правового законодательства в профессиональной деятельности. Умение применять знания на практике.
9	Умение значимость профессиональной деятельности по профессии Знание содержание актуальной нормативно-правовой документации	Практическая работа: «Решение правовых казусов по теме: Мотивация труда, виды и способы»	2	Расширение знаний в области нормативно-правового законодательства в профессиональной деятельности. Умение применять знания на практике.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	48	-
<i>Курсовая работа (проект)</i>	-	-
Самостоятельная работа	4	-
Промежуточная аттестация в форме диф.зачет,	-	-
<b>Всего</b>	<b>52</b>	<b>-</b>

## 2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
<b>Раздел 1. Понятие социальной адаптации и законодательство о правах инвалидов</b>		<b>22</b>	
<b>Тема 1.1 Основы социальной адаптации.</b>	<b>Содержание</b>	<b>12</b>	<b>ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 06.</b>
	Понятие «социальная адаптация». Виды социальной адаптации: физиологическая, управленческая (организационная), психологическая, экономическая, педагогическая, профессиональная.	1	
	Механизмы социальной адаптации: психические механизмы, социально-психологические механизмы, социальные механизмы.	1	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>8</b>	
	Практическая работа: «Решение правовых казусов по теме: Нормы позитивного социального поведения»	2	
	Практическая работа: «Решение правовых казусов по теме: Виды социально-психологической адаптации: функциональная, организационная, ситуативная»	2	
	Практическая работа: «Решение правовых казусов по теме: Стандартные правила обеспечения равных возможностей для инвалидов»	2	
	Практическая работа: «Конвенция ООН о правах инвалидов, 2006 г»	2	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b> Специальные технические средства обучения коллективного и индивидуального пользования для инвалидов с различными нарушениями функций организма.	2	
<b>Тема 1.2.</b>	<b>Содержание</b>		<b>ОК 03.</b>

<b>Государственная политика в области профессиональной подготовки и профессионального образования инвалидов</b>	Интегрированное профессиональное обучение инвалидов. Специализированные профессиональные образовательные организации. Специальные условия для получения профессионального образования обучающимися с ограниченными возможностями здоровья. Адаптированные образовательные программы, специальные учебники, учебные пособия и дидактические материалы. Специальные технические средства обучения коллективного и индивидуального пользования для инвалидов с различными нарушениями функций организма.	1	<b>ОК 04. ОК 05. ОК 06.</b>
	Услуги ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую помощь. Доступность зданий организаций, осуществляющих образовательную деятельность. Другие условия, без которых невозможно или затруднено освоение образовательных программ обучающимися инвалидам и лицам с ограниченными возможностями здоровья	1	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>8</b>	
	Практическая работа: Специальные условия для получения профессионального образования обучающимися с ограниченными возможностями здоровья	2	
	Практическая работа: Доступность зданий организаций, осуществляющих образовательную деятельность	2	
	Практическая работа: Составление заявления на проведение МСЭ для определения степени утраты профессиональной трудоспособности.	2	
	Практическая работа: Составление заявления на проведение МСЭ для разработки (коррекции) Индивидуальной программы реабилитации инвалида (ИПРА).	2	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b> <i>Необходимость и тематика определяются образовательной организацией</i>		
<b>Раздел 2. Основы трудового права и формы оплаты труда</b>	<b>30</b>		

<b>Тема 2.1 Основные положения законодательства, регулирующие трудовые отношения</b>	<b>Содержание</b>	<b>16</b>	<b>ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 06.</b>
	Основные понятия трудового законодательства. Правовое регулирование трудовых отношений. Трудовой договор. Рабочее время и время отдыха. Дисциплина труда и трудовой распорядок.	1	
	Материальная ответственность сторон трудового договора. Договор о материальной ответственности. Защита трудовых прав работников	1	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>12</b>	
	Практическая работа: «Решение правовых казусов по теме: Основные понятия трудового законодательства»	2	
	Практическая работа: «Решение правовых казусов по теме: Трудовой договор.»	2	
	Практическая работа: «Решение правовых казусов по теме: Рабочее время и время отдыха»	2	
	Практическая работа: «Решение правовых казусов по теме: Дисциплина труда и трудовой распорядок.»	2	
	Практическая работа: «Решение правовых казусов по теме: Материальная ответственность сторон трудового договора»	2	
	Практическая работа: «Решение правовых казусов по теме: Защита трудовых прав работников»	2	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов.	2	
<b>Тема 2.2. Механизм формирования и формы оплаты труда</b>	<b>Содержание</b>	<b>14</b>	<b>ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 06.</b>
	Политика государства в области оплаты труда. Механизм формирования оплаты труда по трудовому законодательству. Формы и системы заработной платы. Формирование фонда оплаты труда в организации, определение средней заработной платы.	2	
	Мотивация труда, виды и способы. Техническое нормирование труда.	1	
	Гарантии и компенсации при оплате труда. Удержания из	1	

	заработной платы, их виды. Права предприятий и организаций по защите интересов трудящихся		
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>10</b>	
	Практическая работа: «Решение правовых казусов по теме: Механизм формирования оплаты»	2	
	Практическая работа: «Решение правовых казусов по теме: Формы и системы заработной платы»	2	
	Практическая работа: «Решение правовых казусов по теме: Мотивация труда, виды и способы»	2	
	Практическая работа: «Решение правовых казусов по теме: Материальная ответственность сторон трудового договора»	2	
	Практическая работа: «Решение правовых казусов по теме: Гарантии и компенсации при оплате труда.»	2	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b> <i>Необходимость и тематика определяются образовательной организацией</i>		
<b>Промежуточная аттестация</b>		<b>Дифференцированный зачет</b>	
<b>Всего</b>		<b>52</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет «Социально-экономических дисциплин», оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

#### 3.2. Учебно-методическое обеспечение

##### 3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Наименование.

1. Жабина С.Б. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании: учебник для студентов СПО / С.Б. Жабина, О.М. Бурдюгова, А.В. Колесова. – Москва: Академия, 2023. – 336 с.

2. Румынина В.В. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: учебник для студентов СПО / В.В. Румынина. – Москва: Академия, 2021.

3. Соколова С.В. Экономика организации: учебное пособие для СПО / С.В. Соколова. – Москва: Академия, 2022.

4. Правовое обеспечение профессиональной деятельности : учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. П. Анисимов, А. Я. Рыженков, А. Ю. Осетрова, О. В. Попова ; под редакцией А. Я. Рыженкова. — 6-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 344 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16129-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/530506>

5. Волков, А. М. Правовое обеспечение профессиональной деятельности : учебник для среднего профессионального образования / А. М. Волков, Е. А. Лютягина ; под общей редакцией А. М. Волкова. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 279 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15088-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/511800>

##### 3.2.2. Дополнительные источники

1. Батраева, Э. А. Экономика предприятия общественного питания : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Э. А. Батраева. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 390 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-04578-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/471510> (дата обращения: 01.11.2021).

2. Сологубова, Г. С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / Г. С. Сологубова. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 332 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09961-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/471097> (дата обращения: 01.11.2021).

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
<p>Знает: содержание актуальной нормативно-правовой документации; психологические основы деятельности коллектива; особенности социального и культурного контекста; значимость профессиональной деятельности по профессии</p>	<p>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</p>	<p>Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования</p>
<p>Умеет: определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; организовывать работу коллектива и команды; грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе; применять стандарты антикоррупционного поведения</p>	<p>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.</p>	<p>Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования</p>

**Рабочая программа дисциплины**  
**ОП.04 СОЦИАЛЬНО-ЭКОНОМИЧЕСКАЯ АДАПТАЦИЯ**  
**В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

**2024 г.**

**СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ**

<b>СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ.....</b>	<b>54</b>
<b>1. Общая характеристика.....</b>	<b>55</b>
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы.....	55
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины .....	55
<b>2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ .....</b>	<b>57</b>
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины .....	57
2.2. Содержание дисциплины.....	58
<b>3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ .....</b>	<b>63</b>
3.1. Материально-техническое обеспечение.....	63
3.2. Учебно-методическое обеспечение .....	63
<b>4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ .....</b>	<b>64</b>

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## СОЦИАЛЬНО-ЭКОНОМИЧЕСКАЯ АДАПТАЦИЯ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

### 1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Социально-экономическая адаптация в профессиональной деятельности»: подготовка студентов к деятельности в соответствии с квалификационной характеристикой специалиста по специальности, в том числе формирование знаний в области юриспруденции, представлений об основах и специфике профессиональной деятельности

Дисциплина «Социально-экономическая адаптация в профессиональной деятельности» включена в обязательную часть общепрофессионального цикла образовательной программы/вариативную часть общепрофессионального цикла образовательной программы

### 1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 03.	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности	содержание актуальной нормативно-правовой документации	-
ОК 04.	организовывать работу коллектива и команды	психологические основы деятельности коллектива	-
ОК 05.	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	особенности социального и культурного контекста	-
ОК 06.	применять стандарты антикоррупционного поведения	значимость профессиональной деятельности по профессии	-

### 1.3 Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№№ п/п	Дополнительные знания, умения, навыки	№, наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
1	Умение определять актуальность нормативно-	Практическая работа: «Решение правовых казусов по теме:	2	Расширение знаний в области нормативно-

	правовой документации в профессиональной деятельности; Знание содержание актуальной нормативно-правовой документации	Основные понятия «Трудового законодательства»		правового законодательства в профессиональной деятельности. Умение применять знания на практике.
2	Умение значимость профессиональной деятельности по профессии Знание содержание актуальной нормативно-правовой документации	Практическая работа: «Решение правовых казусов по теме: Трудовой договор.»	2	Расширение знаний в области нормативно-правового законодательства в профессиональной деятельности. Умение применять знания на практике.
3	Умение значимость профессиональной деятельности по профессии Знание содержание актуальной нормативно-правовой документации	Практическая работа: «Решение правовых казусов по теме: Рабочее время и время отдыха»	2	Расширение знаний в области нормативно-правового законодательства в профессиональной деятельности. Умение применять знания на практике.
4	Умение значимость профессиональной деятельности по профессии Знание содержание актуальной нормативно-правовой документации	Практическая работа: «Решение правовых казусов по теме: Дисциплина труда и трудовой распорядок.»	2	Расширение знаний в области нормативно-правового законодательства в профессиональной деятельности. Умение применять знания на практике.
5	Умение значимость профессиональной деятельности по профессии Знание содержание актуальной нормативно-правовой документации	Практическая работа: «Решение правовых казусов по теме: Материальная ответственность сторон трудового договора»	2	Расширение знаний в области нормативно-правового законодательства в профессиональной деятельности. Умение применять знания на практике.
6	Умение грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном	Тема: «Гарантии и компенсации при оплате труда. Удержания из заработной платы, их виды. Права предприятий и организаций по защите	2	Расширение знаний в области нормативно-правового законодательства в профессиональной деятельности.

	языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе Знание содержание актуальной нормативно-правовой документации	интересов трудящихся»		
7	Умение значимость профессиональной деятельности по профессии Знание содержание актуальной нормативно-правовой документации	Практическая работа: «Решение правовых казусов по теме: Механизм формирования оплаты»	2	Расширение знаний в области нормативно-правового законодательства в профессиональной деятельности. Умение применять знания на практике.
8	Умение значимость профессиональной деятельности по профессии Знание содержание актуальной нормативно-правовой документации	Практическая работа: «Решение правовых казусов по теме: Формы и системы заработной платы»	2	Расширение знаний в области нормативно-правового законодательства в профессиональной деятельности. Умение применять знания на практике.
9	Умение значимость профессиональной деятельности по профессии Знание содержание актуальной нормативно-правовой документации	Практическая работа: «Решение правовых казусов по теме: Мотивация труда, виды и способы»	2	Расширение знаний в области нормативно-правового законодательства в профессиональной деятельности. Умение применять знания на практике.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	48	-
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	4	-
Промежуточная аттестация в форме диф.зачет,	-	-
Всего	<b>52</b>	-

## 2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
<b>Раздел 1. Понятие социально-экономической адаптации производственной деятельности</b>		<b>24</b>	
<b>Тема 1.1. Основы социальной адаптации для особой категории граждан</b>	<b>Содержание</b>	<b>9</b>	<b>ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 06.</b>
	Понятие «социальная адаптация». Виды социальной адаптации: физиологическая, управленческая (организационная), психологическая, экономическая, педагогическая, профессиональная. Механизмы социальной адаптации: психические механизмы, социально-психологические механизмы, социальные механизмы.	1	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>6</b>	
	Практическая работа: «Решение правовых казусов по теме: Нормы позитивного социального поведения»	2	
	Практическая работа: «Решение правовых казусов по теме: Виды социально-психологической адаптации: функциональная, организационная, ситуативная»	2	
	Практическая работа: «Решение правовых казусов по теме: Стандартные правила обеспечения равных возможностей для инвалидов»	2	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b> Специальные технические средства обучения коллективного и индивидуального пользования для инвалидов с различными нарушениями функций организма	2	
<b>Тема 1.2.</b>	<b>Содержание</b>	<b>5</b>	<b>ОК 03.</b>

<b>Государственная политика в области профессиональной подготовки и профессионального образования инвалидов</b>	Интегрированное профессиональное обучение инвалидов. Специализированные профессиональные образовательные организации. Специальные условия для получения профессионального образования обучающимися с ограниченными возможностями здоровья. Адаптированные образовательные программы, специальные учебники, учебные пособия и дидактические материалы. Специальные технические средства обучения коллективного и индивидуального пользования для инвалидов с различными нарушениями функций организма.	1	<b>ОК 04. ОК 05. ОК 06.</b>
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>4</b>	
	Практическая работа: Специальные условия для получения профессионального образования обучающимися с ограниченными возможностями здоровья.»	2	
	Практическая работа: «Доступность зданий организаций, осуществляющих образовательную деятельность»	2	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b> <i>Необходимость и тематика определяются образовательной организацией</i>		
<b>Тема 1.3. Принципы рыночной экономики</b>	<b>Содержание</b>	<b>6</b>	<b>ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 06.</b>
	Понятие экономики и права. Цели, задачи и структура дисциплины, связь с другими дисциплинами. Основные направления социально-экономического развития России. Производство как процесс создания полезного продукта. Факторы производства, их классификация. Производственные возможности общества и ограниченность ресурсов	2	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>		
	Практическая работа: «Решение правовых казусов по теме: Основные понятия рыночной экономики»	2	
	Практическая работа: «Решение правовых казусов по теме: Факторы производства, их классификация»	2	
<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b>			

	<i>Необходимость и тематика определяются образовательной организацией</i>		
<b>Тема 1.4. Предприятие (организация) как субъект хозяйствования</b>	<b>Содержание</b>	<b>4</b>	<b>ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 06.</b>
	Сущность предпринимательства, его виды. Субъекты предпринимательской деятельности, и их правовое положение. Значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу. Виды предпринимательских рисков и способы их предотвращения и минимизации.	2	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>		
	Практическая работа: «Решение правовых казусов по теме: Понятие организации, краткая характеристика, классификация, цели и задачи деятельности»	2	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b> <i>Необходимость и тематика определяются образовательной организацией</i>		
<b>Раздел 2. Основы трудового права и формы оплаты труда</b>		<b>28</b>	
<b>Тема 2.1 Основные положения законодательства, регулирующие трудовые отношения</b>	<b>Содержание</b>		<b>ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 06.</b>
	Основные понятия трудового законодательства. Правовое регулирование трудовых отношений. Трудовой договор. Рабочее время и время отдыха. Дисциплина труда и трудовой распорядок.	1	
	Материальная ответственность сторон трудового договора. Договор о материальной ответственности. Защита трудовых прав работников	1	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>12</b>	
	Практическая работа: «Решение правовых казусов по теме: Основные понятия трудового законодательства»	2	
	Практическая работа: «Решение правовых казусов по теме: Трудовой договор.»	2	
	Практическая работа: «Решение правовых казусов по теме: Рабочее время и время отдыха»	2	
	Практическая работа: «Решение правовых казусов по теме:	2	

	Дисциплина труда и трудовой распорядок.»		
	Практическая работа: «Решение правовых казусов по теме: Материальная ответственность сторон трудового договора»	2	
	Практическая работа: «Решение правовых казусов по теме: Защита трудовых прав работников»	2	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов.	2	
<b>Тема 2.2. Механизм формирования и формы оплаты труда</b>	<b>Содержание</b>	<b>12</b>	<b>ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 06.</b>
	Политика государства в области оплаты труда. Механизм формирования оплаты труда по трудовому законодательству. Формы и системы заработной платы Формирование фонда оплаты труда в организации, определение средней заработной платы.	1	
	Мотивация труда, виды и способы. Техническое нормирование труда. Гарантии и компенсации при оплате труда. Удержания из заработной платы, их виды. Права предприятий и организаций по защите интересов трудящихся	1	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>10</b>	
	Практическая работа: «Решение правовых казусов по теме: Механизм формирования оплаты»	2	
	Практическая работа: «Решение правовых казусов по теме: Формы и системы заработной платы»	2	
	Практическая работа: «Решение правовых казусов по теме: Мотивация труда, виды и способы»	2	
	Практическая работа: «Решение правовых казусов по теме: Материальная ответственность сторон трудового договора»	2	
	Практическая работа: «Решение правовых казусов по теме: Гарантии и компенсации при оплате труда.»	2	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b> <i>Необходимость и тематика определяются образовательной организацией</i>		

<i>Промежуточная аттестация</i>	<b>Дифференцированный зачет</b>	
<b>Всего</b>	<b>52</b>	

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ**

#### **3.1. Материально-техническое обеспечение**

Кабинет «Социально-экономических дисциплин», оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

#### **3.2. Учебно-методическое обеспечение**

##### **3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания**

1. Жабина С.Б. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании: учебник для студентов СПО / С.Б. Жабина, О.М. Бурдюгова, А.В. Колесова. – Москва: Академия, 2023. – 336 с.

2. Румынина В.В. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: учебник для студентов СПО / В.В. Румынина. – Москва: Академия, 2021.

3. Соколова С.В. Экономика организации: учебное пособие для СПО / С.В. Соколова. – Москва: Академия, 2022.

4. Правовое обеспечение профессиональной деятельности : учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. П. Анисимов, А. Я. Рыженков, А. Ю. Осетрова, О. В. Попова ; под редакцией А. Я. Рыженкова. — 6-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 344 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16129-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/530506>

5. Волков, А. М. Правовое обеспечение профессиональной деятельности : учебник для среднего профессионального образования / А. М. Волков, Е. А. Лютягина ; под общей редакцией А. М. Волкова. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 279 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15088-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/511800>

##### **3.2.2. Дополнительные источники**

2. Батраева, Э. А. Экономика предприятия общественного питания : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Э. А. Батраева. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 390 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-04578-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/471510> (дата обращения: 01.11.2021).

3. Сологубова, Г. С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / Г. С. Сологубова. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 332 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09961-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/471097> (дата обращения: 01.11.2021).

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
<p>Знает: содержание актуальной нормативно-правовой документации; психологические основы деятельности коллектива; особенности социального и культурного контекста; значимость профессиональной деятельности по профессии</p>	<p>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</p>	<p>Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования</p>
<p>Умеет: определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; организовывать работу коллектива и команды; грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе; применять стандарты антикоррупционного поведения</p>	<p>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.</p>	<p>Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования</p>

**Рабочая программа дисциплины  
ОП.04 ЭКОНОМИЧЕСКИЕ И ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ  
ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

**2024 г.**

**СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ**

<b>СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ.....</b>	<b>66</b>
<b>1. Общая характеристика .....</b>	<b>67</b>
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы.....	67
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины .....	67
<b>2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ .....</b>	<b>69</b>
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины .....	69
2.2. Содержание дисциплины.....	70
<b>3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ .....</b>	<b>74</b>
3.1. Материально-техническое обеспечение.....	74
3.2. Учебно-методическое обеспечение .....	74
<b>4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>75</b>

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## ЭКОНОМИЧЕСКИЕ И ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

### 1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Экономические и правовые основы профессиональной деятельности»: подготовка студентов к деятельности в соответствии с квалификационной характеристикой специалиста по специальности, в том числе формирование знаний в области юриспруденции, представлений об основах и специфике профессиональной деятельности.

Дисциплина «Экономические и правовые основы профессиональной деятельности» включена в обязательную часть общепрофессионального цикла образовательной программы

### 1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 03.	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности	содержание актуальной нормативно-правовой документации	-
ОК 04.	организовывать работу коллектива и команды	психологические основы деятельности коллектива	-
ОК 05.	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	особенности социального и культурного контекста	-
ОК 06.	применять стандарты антикоррупционного поведения	значимость профессиональной деятельности по профессии	-

### 1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№№ п/п	Дополнительные знания, умения, навыки (если указаны ПК)	№, наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
1	Умение определять актуальность	Практическая работа: «Решение правовых	2	Расширение знаний в области

	нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; Знание содержание актуальной нормативно-правовой документации	казусов по теме: Основные понятия трудового законодательства»		нормативно-правового законодательства в профессиональной деятельности. Умение применять знания на практике.
2	Умение значимость профессиональной деятельности по профессии Знание содержание актуальной нормативно-правовой документации	Практическая работа: «Решение правовых казусов по теме: Трудовой договор.»	2	Расширение знаний в области нормативно-правового законодательства в профессиональной деятельности. Умение применять знания на практике.
3	Умение значимость профессиональной деятельности по профессии Знание содержание актуальной нормативно-правовой документации	Практическая работа: «Решение правовых казусов по теме: Рабочее время и время отдыха»	2	Расширение знаний в области нормативно-правового законодательства в профессиональной деятельности. Умение применять знания на практике.
4	Умение значимость профессиональной деятельности по профессии Знание содержание актуальной нормативно-правовой документации	Практическая работа: «Решение правовых казусов по теме: Дисциплина труда и трудовой распорядок.»	2	Расширение знаний в области нормативно-правового законодательства в профессиональной деятельности. Умение применять знания на практике.
5	Умение значимость профессиональной деятельности по профессии Знание содержание актуальной нормативно-правовой документации	Практическая работа: «Решение правовых казусов по теме: Материальная ответственность сторон трудового договора»	2	Расширение знаний в области нормативно-правового законодательства в профессиональной деятельности. Умение применять знания на практике.
6	Умение грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на	Тема: «Гарантии и компенсации при оплате труда. Удержания из заработной платы, их виды. Права предприятий и	2	Расширение знаний в области нормативно-правового законодательства в профессиональной

	государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе Знание содержание актуальной нормативно-правовой документации	организаций по защите интересов трудящихся»		деятельности.
7	Умение значимость профессиональной деятельности по профессии Знание содержание актуальной нормативно-правовой документации	Практическая работа: «Решение правовых казусов по теме: Механизм формирования оплаты»	2	Расширение знаний в области нормативно-правового законодательства в профессиональной деятельности. Умение применять знания на практике.
8	Умение значимость профессиональной деятельности по профессии Знание содержание актуальной нормативно-правовой документации	Практическая работа: «Решение правовых казусов по теме: Формы и системы заработной платы»	2	Расширение знаний в области нормативно-правового законодательства в профессиональной деятельности. Умение применять знания на практике.
9	Умение значимость профессиональной деятельности по профессии Знание содержание актуальной нормативно-правовой документации	Практическая работа: «Решение правовых казусов по теме: Мотивация труда, виды и способы»	2	Расширение знаний в области нормативно-правового законодательства в профессиональной деятельности. Умение применять знания на практике.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	48	-
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	4	-
Промежуточная аттестация в форме диф.зачет,	-	-
Всего	<b>52</b>	-

## 2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
<b>Раздел 1. Экономические и правовые основы производственной деятельности</b>		<b>24</b>	
<b>Тема 1.1 Принципы рыночной экономики</b>	<b>Содержание</b>	<b>14</b>	<b>ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 06.</b>
	Понятие экономики и права. Цели, задачи и структура дисциплины, связь с другими дисциплинами. Основные направления социально-экономического развития России. Производство как процесс создания полезного продукта. Факторы производства, их классификация. Производственные возможности общества и ограниченность ресурсов	1	
	Основные понятия рыночной экономики. Рынок, понятие и виды, инфраструктура и конъюнктура рынка, элементы рыночного механизма (спрос и предложение, рыночные цены, конкуренция). Монополия, антимонопольное законодательство. Закон спроса и предложения. Факторы, влияющие на спрос и предложение	1	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>		
	Практическая работа: «Решение правовых казусов по теме: Понятие экономики и права»	2	
	Практическая работа: «Решение правовых казусов по теме: Основные понятия рыночной экономики»	2	
	Практическая работа: «Решение правовых казусов по теме: Факторы производства, их классификация»	2	
	Практическая работа: «Решение правовых казусов по теме: Закон спроса и предложения. Факторы, влияющие на спрос и предложение»	2	
<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b> Изучение и анализ информации о состоянии рынка	2		

	ресторанных услуг Российской Федерации, тенденциях его развития.		
<b>Тема 1.2. Предприятие (организация) как субъект хозяйствования</b>	<b>Содержание</b>	<b>10</b>	<b>ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 06.</b>
	Сущность предпринимательства, его виды. Субъекты предпринимательской деятельности, и их правовое положение Значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу. Виды предпринимательских рисков и способы их предотвращения и минимизации.	1	
	Виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства). Признаки отрасли общественного питания, ее роль и значение в экономике страны. Понятие организации, краткая характеристика, классификация, цели и задачи деятельности. Ресурсы предприятий. Пути ресурсосбережения в организации	1	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>		
	Практическая работа: «Решение правовых казусов по теме: Сущность предпринимательства, его виды»	2	
	Практическая работа: «Решение правовых казусов по теме: Виды экономической деятельности»	2	
	Практическая работа: «Решение правовых казусов по теме: Виды предпринимательских рисков и способы их предотвращения и минимизации»	2	
	Практическая работа: «Решение правовых казусов по теме: Понятие организации, краткая характеристика, классификация, цели и задачи деятельности»	2	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b> <i>Необходимость и тематика определяются образовательной организацией</i>		
<b>Раздел 2. Основы трудового права и формы оплаты труда</b>	<b>28</b>		
<b>Тема 2.1 Основные</b>	<b>Содержание</b>	<b>14</b>	<b>ОК 03.</b>

<b>положения законодательства, регулирующие трудовые отношения</b>	Основные понятия трудового законодательства. Правовое регулирование трудовых отношений. Трудовой договор. Рабочее время и время отдыха. Дисциплина труда и трудовой распорядок.	2	<b>ОК 04. ОК 05. ОК 06.</b>
	Материальная ответственность сторон трудового договора. Договор о материальной ответственности. Защита трудовых прав работников		
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>10</b>	
	Практическая работа: «Решение правовых казусов по теме: Основные понятия трудового законодательства»	2	
	Практическая работа: «Решение правовых казусов по теме: Трудовой договор.»	2	
	Практическая работа: «Решение правовых казусов по теме: Рабочее время и время отдыха»	2	
	Практическая работа: «Решение правовых казусов по теме: Дисциплина труда и трудовой распорядок.»	2	
	Практическая работа: «Решение правовых казусов по теме: Материальная ответственность сторон трудового договора»	1	
	Практическая работа: «Решение правовых казусов по теме: Защита трудовых прав работников»	1	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов.	2	
<b>Тема 2.2. Механизм формирования и формы оплаты труда</b>	<b>Содержание</b>		<b>ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 06.</b>
	Политика государства в области оплаты труда. Механизм формирования оплаты труда по трудовому законодательству. Формы и системы заработной платы Формирование фонда оплаты труда в организации, определение средней заработной платы.	2	
	Мотивация труда, виды и способы. Техническое нормирование труда.	1	
	Гарантии и компенсации при оплате труда. Удержания из	1	

	заработной платы, их виды. Права предприятий и организаций по защите интересов трудящихся		
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>		
	Практическая работа: «Решение правовых казусов по теме: Механизм формирования оплаты»	2	
	Практическая работа: «Решение правовых казусов по теме: Формы и системы заработной платы»	2	
	Практическая работа: «Решение правовых казусов по теме: Мотивация труда, виды и способы»	2	
	Практическая работа: «Решение правовых казусов по теме: Материальная ответственность сторон трудового договора»	2	
	Практическая работа: «Решение правовых казусов по теме: Гарантии и компенсации при оплате труда.»	2	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b> <i>Необходимость и тематика определяются образовательной организацией</i>		
<b>Промежуточная аттестация</b>		<b>Дифференцированный зачет</b>	
<b>Всего</b>		<b>52</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет «Социально-экономических дисциплин», оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

#### 3.2. Учебно-методическое обеспечение

##### 3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Жабина С.Б. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании: учебник для студентов СПО / С.Б. Жабина, О.М. Бурдюгова, А.В.Колесова. – Москва: Академия, 2023. – 336 с.

2. Румынина В.В. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: учебник для студентов СПО / В.В. Румынина. – Москва: Академия, 2021.

3. Соколова С.В. Экономика организации: учебное пособие для СПО / С.В. Соколова. – Москва: Академия, 2022.

4. Правовое обеспечение профессиональной деятельности : учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. П. Анисимов, А. Я. Рыженков, А. Ю. Осетрова, О. В. Попова ; под редакцией А. Я. Рыженкова. — 6-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 344 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16129-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/530506>

5. Волков, А. М. Правовое обеспечение профессиональной деятельности : учебник для среднего профессионального образования / А. М. Волков, Е. А. Лютягина ; под общей редакцией А. М. Волкова. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 279 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15088-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/511800>

##### 3.2.2. Дополнительные источники

1. Батраева, Э. А. Экономика предприятия общественного питания : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Э. А. Батраева. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 390 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-04578-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/471510> (дата обращения: 01.11.2021).

2. Сологубова, Г. С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для среднего профессионального образования / Г. С. Сологубова. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 332 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09961-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/471097> (дата обращения: 01.11.2021).

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
<p>Знает:</p> <p>содержание актуальной нормативно-правовой документации;</p> <p>психологические основы деятельности коллектива;</p> <p>особенности социального и культурного контекста;</p> <p>значимость профессиональной деятельности по профессии</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</p> <p>Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-письменного/устного опроса;</li> <li>-тестирования;</li> <li>-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</li> </ul> <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-письменных/ устных ответов,</li> <li>-тестирования</li> </ul>
<p>Умеет:</p> <p>определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;</p> <p>организовывать работу коллектива и команды;</p> <p>грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе;</p> <p>применять стандарты антикоррупционного поведения</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</li> <li>-Точность оценки</li> <li>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов</li> <li>-Рациональность действий и т.д.</li> </ul>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-письменного/устного опроса;</li> <li>-тестирования;</li> <li>-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</li> </ul> <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-письменных/ устных ответов,</li> <li>-тестирования</li> </ul>

**Рабочая программа дисциплины**  
**ОП.05 ОСНОВЫ КАЛЬКУЛЯЦИИ И УЧЁТА**

**СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ**

<b>СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ.....</b>	<b>77</b>
<b>1. Общая характеристика .....</b>	<b>78</b>
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы.....	78
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины .....	78
<b>2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ .....</b>	<b>80</b>
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины .....	80
2.2. Содержание дисциплины.....	81
<b>3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ .....</b>	<b>85</b>
3.1. Материально-техническое обеспечение.....	85
3.2. Учебно-методическое обеспечение .....	85
<b>4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>85</b>

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## ОСНОВЫ КАЛЬКУЛЯЦИИ И УЧЁТА

### 1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «ОП.05 Основы калькуляции и учёта»: научиться определять насколько эффективно компания управляет своими ресурсами и помогает рассчитать оптимальную цену на услугу или продукцию. Дисциплина «ОП.05 Основы калькуляции и учёта» включена в обязательную часть общепрофессионального учебного цикла образовательной программы.

### 1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК11	рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности определять источники финансирования	основы предпринимательской деятельности основы финансовой грамотности правила разработки бизнес-планов порядок выстраивания презентации кредитные банковские продукты	-

### 1.3 Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№№ п/п	Дополнительные знания, умения, навыки (если указаны ПК)	№, наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
1	общие требования к бухгалтерскому учету в части документирования всех хозяйственных действий и операций; понятие первичной бухгалтерской документации; определение первичных бухгалтерских документов;	<b>Тема 1.1. Общая характеристика бухгалтерского учета</b>	2	расширения основных видов деятельности, к которым должен быть готов выпускник, освоивший образовательную программу, согласно получаемой квалификации, углубления подготовки обучающегося, а также получения дополнительных компетенций, необходимых для
2	Понятие о цене. Виды цен. План-меню, его значение. Сборник рецептур блюд и	<b>Тема 1.2. Ценообразование в общественном питании</b>	4	

	кулинарных изделий. Калькуляция розничных цен, оценка сырья при калькуляции цен. Расчет необходимого количества продуктов.			обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда
3	Материальная ответственность, ее документальное оформление. Порядок проведения инвентаризации продуктов и тары в кладовой и ее документальное оформление	<b>Тема 1.3. Материальная ответственность. Инвентаризация</b>	2	
4	Учет товаров и тары на складах. Товарные потери и порядок их списания.	<b>Тема 1.4. Учет сырья, продуктов и тары в кладовых организаций питания</b>	2	
5	Организация учета на производстве. Документальное оформление поступления сырья на производство. Отчет о реализации и отпуске изделий кухни. Учет готовой продукции.	<b>Тема 1.5 Учет продуктов на производстве, отпуска и реализации продукции и товаров предприятиями общественного питания</b>	4	
6	Инвентаризация денежных средств и ценных бумаг в кассе. Формы безналичных расчетов между предприятиями и организациями за товары и услуги. Понятие дебиторской и кредиторской задолженности. Сроки исковой давности. Сомнительный долг	<b>Тема 1.6 Учет денежных средств, расчетных и кредитных операций</b>	4	

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ****2.1. Трудоемкость освоения дисциплины**

<b>Наименование составных частей дисциплины</b>	<b>Объем в часах</b>	<b>В т.ч. в форме практ. подготовки</b>
Учебные занятия	36	-
<i>Курсовая работа (проект)</i>	-	-
Самостоятельная работа	2	-
Промежуточная аттестация в форме диф.зачета	-	-
Всего	<b>38</b>	-

## 2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
<b>Тема 1.1. Общая характеристика бухгалтерского учета</b>	<b>Содержание</b>	<b>6</b>	ОК11
	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	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	2	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	*	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b> Изучение Федерального закона «О бухгалтерском учете»	2	
<b>Тема 1.2. Ценообразование в общественном питании</b>	<b>Содержание</b>	<b>10</b>	ОК11
	Понятие цены, ее элементы, виды цен. Ценовая политика организаций питания	2	
	Понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию и полуфабрикаты собственного производства	2	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>		
	Практическое занятие № 1 «Расчет количества сырья для приготовления салатов, супов, блюд из овощей, соусов»	2	
	Практическое занятие №2 «Составление плана-меню на предприятиях закрытого типа»	2	

	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b> Изучение структуры бухгалтерского баланса организацией	1	
<b>Тема 1.3. Материальная ответственность. Инвентаризация</b>	<b>Содержание</b>	<b>4</b>	ОК11
	Материальная ответственность, ее документальное оформление. Типовой договор о полной индивидуальной материальной ответственности, порядок оформления и учета доверенностей на получение материальных ценностей. Отчетность материально-ответственных лиц. Контроль за товарными запасами. Понятие и задачи проведения инвентаризации, порядок ее проведения и документальное оформление	2	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>		
	Практическое занятие №3 «Составление договора материальной ответственности»	2	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b>	*	
<b>Тема 1.4. Учет сырья, продуктов и тары в кладовых организаций питания</b>	<b>Содержание</b>	<b>6</b>	ОК11
	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. Организация количественного учета продуктов в кладовой, порядок ведения товарной книги. Товарные потери и порядок их списания. Документальное оформление отпуска продуктов из кладовой	2	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>		
	Практическое занятие № 4 «Документальное оформление отпуска продуктов из кладовой»	2	
	Практические занятия № 5 «Оформление документов первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания, составление товарного отчет за день»	2	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b>	*	
<b>Тема 1.5 Учет продуктов</b>	<b>Содержание</b>	<b>9</b>	

<b>на производстве, отпуска и реализации продукции и товаров предприятиями общественного питания</b>	Организация учета на производстве. Состав товарооборота общественного питания. Документальное оформление поступления сырья на производство. Документальное оформление и учет реализации отпуска готовой продукции	2	ОК11
	Отчетность о реализации и отпуске изделий кухни. Отчет о движении продуктов и тары на производстве. Особенности учета сырья и готовых изделий в кондитерском цехе	2	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>		
	Практические занятия № 6 «Определение процента отходов, массы брутто, массы нетто, массы полуфабрикатов»	2	
	Практические занятия № 7 «Документальное оформление отпуска готовой продукции (оформление заборного листа)»	1	
	Практические занятия № 8 «Документальное оформление отчета о движении продуктов и тары на производстве (оформление товарного отчета)»	1	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b> - Расчет фактической себестоимости выпущенной продукции. - Оформление бухгалтерскими записями процесса производства и реализации	1	
<b>Тема 1.6 Учет денежных средств, расчетных и кредитных операций</b>	<b>Содержание</b>	<b>4</b>	
	Правила торговли. Виды оплаты по платежам. 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	ОК11
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b> Практическое занятие № 9 «Изучение Закона РФ от 07.02.1992 N 2300-1 "О защите прав потребителей, «Типовых правил эксплуатации контрольно-кассовых машин при осуществлении денежных расчетов с населением», Правил розничной торговли»	2	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b>	*	
<i>Промежуточная аттестация</i>	<i>диф.зачет</i>		

<b>Bcero</b>	<b>38</b>	
--------------	-----------	--

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет «Социально-экономических дисциплин», оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

#### 3.2. Учебно-методическое обеспечение

##### 3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Дмитриева, И. М. Бухгалтерский учет : учебник и практикум для среднего профессионального образования / И. М. Дмитриева. — 5-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 325 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02641-2. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/433270>

2. Дмитриева, И. М. Бухгалтерский учет и анализ : учебник для среднего профессионального образования / И. М. Дмитриева, И. В. Захаров, О. Н. Калачева ; под редакцией И. М. Дмитриевой. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 423 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02594-1. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/433544>

3. Потапова И.И. Основы калькуляции и учета: учеб. для СПО / И.И. Потапова. Москва: Академия, 2020. – 192 с.

##### 3.2.2. Дополнительные источники

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

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

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

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

5. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.

6. ГОСТ Р 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.

7. Федеральный закон от 06.12.2011 N 402-ФЗ «О бухгалтерском учете» (действующая редакция).

### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
Знает: основы предпринимательской деятельности основы финансовой грамотности	Оценка «отлично» выставляется обучающемуся если он глубоко и прочно усвоил программный материал курса, исчерпывающе,	Экспертное наблюдение за деятельностью обучающихся при выполнении и защите

<p>правила разработки бизнес-планов порядок выстраивания презентации кредитные банковские продукты</p> <p>Умеет:  рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности определять источники финансирования</p>	<p>последовательно, четко и логически стройно его излагает, умеет тесно увязывать теорию с практикой, свободно справляется с задачами и вопросами, не затрудняется с ответами при видоизменении заданий, правильно обосновывает принятые решения, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических задач; оценка «хорошо» выставляется обучающемуся, если он твердо знает материал курса, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос, правильно применяет теоретические положения при решении практических вопросов и задач, владеет необходимыми навыками и приемами их выполнения; оценка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если он имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, допускает неточности, недостаточно правильно затруднениями решает практические задачи или не справляется с ними самостоятельно.</p>	<p>результатов практических занятий, выполнении домашних работ, опроса, результатов внеаудиторной самостоятельной работы обучающихся, контрольных работ и других видов текущего контроля.</p>
---	--	---

**Рабочая программа дисциплины**  
**ОП.06 ОХРАНА ТРУДА**

**2024 г.**

**СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ**

<b>СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ</b> .....	<b>88</b>
<b>1. Общая характеристика</b> .....	<b>89</b>
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы.....	89
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины .....	89
<b>2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ</b> .....	<b>90</b>
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины .....	90
2.2. Содержание дисциплины.....	91
<b>3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ</b> .....	<b>94</b>
3.1. Материально-техническое обеспечение.....	94
3.2. Учебно-методическое обеспечение .....	94
<b>4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ</b> .....	<b>96</b>

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОХРАНА ТРУДА

## 1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Охрана труда»: формирование у студента знаний, умений и навыков в области охраны труда отрасли, методам и путям обеспечения безопасных условий труда на производстве, эксплуатации технологического оборудования.

Дисциплина «Охрана труда» включена в обязательную часть общепрофессионального цикла образовательной программы

## 1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК.10	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы	-

## 1.3 Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№№ п/п	Дополнительные знания, умения	№, наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
1	выявлять опасные и вредные производственные факторы  оценивать условия труда и уровень травмобезопасности	Тема 3.1 Электробезопасность	6	С целью обеспечения конкурентоспособности выпускника и расширения сферы профессиональной деятельности часы вариативной части направлены на углубление тем в части изучения к профилактическим мероприятиям по охране труда, направлены на предотвращение случаев производственного
		Тема 3.2 Пожарная Безопасность	6	
		Тема 3.3 Требования безопасности к производственному оборудованию	6	

				травматизма и профессиональных заболеваний
--	--	--	--	---

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	36	-
<i>Курсовая работа (проект)</i>	-	-
Самостоятельная работа	2	-
Промежуточная аттестация в форме (ДФК)	-	-
<b>Всего</b>	<b>38</b>	-

## 2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
<b>Введение</b>	Основные понятия в области охраны труда. Предмет, цели и задачи дисциплины. Межпредметные связи с другими дисциплинами.	<b>2</b>	
<b>Раздел 1. Нормативно - правовая база охраны труда</b>		<b>10,6</b>	
<b>Тема 1.1 Законодательство области охраны труда</b>	<b>Содержание</b>	<b>4</b>	<b>ОК.10</b>
	Нормативно-правовая база охраны труда: понятие, назначение.	2	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>		
	Оформление нормативно-технических документов, в соответствии действующими Федеральными Законами в области охраны труда	2	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b>	-	
<b>Тема 1.2 Обеспечение охраны труда</b>	<b>Содержание</b>	<b>2,3</b>	<b>ОК.10</b>
	Государственный надзор и контроль за соблюдением законодательства об охране труда.	2	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	-	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b> Составление таблиц по видам ответственности за правонарушения	<b>0,3</b>	
<b>Тема 1.3. Организация охраны труда в предприятиях</b>	<b>Содержание</b>	<b>4,3</b>	<b>ОК.10</b>
	Служба охраны труда на предприятии: назначение, основные задачи, права, функциональные обязанности.	2	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>		
	Оформление документации по инструктажам по охране труда и технике безопасности.	2	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b> Обязанности работодателя по обеспечению безопасных условий и	<b>0,3</b>	

	охраны труда.		
<b>Раздел 2 Условия труда на предприятиях общественного питания</b>		<b>8,9</b>	
<b>Тема 2.1 Основы понятия условия труда. Опасные и вредные производственные факторы</b>	<b>Содержание</b>	<b>4,4</b>	<b>ОК.10</b>
	Условия труда, их виды. Производственный микроклимат и влияние его на организм человека.	<b>2</b>	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>		
	Исследование метеорологических характеристик помещений, проверка их соответствия установленным нормам	<b>2</b>	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b> Подготовка сообщений по межотраслевым правилам охраны труда	<b>0,4</b>	
<b>Тема 2.2 Производственный травматизм и профессиональные заболевания</b>	<b>Содержание</b>	<b>4,5</b>	<b>ОК.10</b>
	Производственный травматизм и профессиональные заболевания: понятия, причины и их анализ.	<b>2</b>	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>		
	Анализ причин производственного травматизма на предприятии. Определение коэффициентов травматизма: общего, частоты, тяжести, оформление актов	<b>2</b>	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b> Подготовка сообщений по теме «Производственный травматизм», «Виды профессиональных заболеваний в системе общественного питания»	<b>0,5</b>	
<b>Раздел 3 Электробезопасность и пожарная безопасность</b>		<b>16,5</b>	
<b>Тема 3.1 Электробезопасность</b>	<b>Содержание</b>	<b>6,5</b>	<b>ОК.10</b>
	Электробезопасность: понятие, последствия поражения человека электрическим током.	<b>2</b>	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>4</b>	
	Технические и организационные мероприятия по обеспечению электробезопасности на предприятиях общественного питания	<b>2</b>	
	Технические и организационные мероприятия по обеспечению электробезопасности на предприятиях общественного питания	<b>2</b>	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b>	<b>0,5</b>	

	Составление плана мероприятий по обеспечению электробезопасности в горячем цехе предприятия общественного питания		
<b>Тема 3.2 Пожарная безопасность</b>	<b>Содержание</b>	<b>6</b>	
	Пожарная безопасность: понятие, последствия ее несоблюдения.	<b>2</b>	<b>ОК.10</b>
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>4</b>	
	Изучение устройства и овладения приемами эксплуатации средств тушения пожаров, пожарной сигнализации и связи.	<b>2</b>	
	Составление плана эвакуации людей при пожаре в предприятии общественного питания	<b>2</b>	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b>	<b>-</b>	
<b>Тема 3.3 Требования безопасности производственному оборудованию</b>	<b>Содержание</b>	<b>4</b>	
	Общие требования безопасности, предъявляемые к торгово-технологическому оборудованию	<b>2</b>	<b>ОК.10</b>
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>		
	Разработка требований безопасности при эксплуатации различных типов торгово-технологического оборудования: механического, торгового, измерительного, холодильного, подъемно-транспортного и др	<b>2</b>	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b>	<b>-</b>	
<b>Всего</b>	<b>38</b>		

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет «Безопасности жизнедеятельности и охраны труда», оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

#### 3.2. Учебно-методическое обеспечение

##### 3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Бурашников Ю.М. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле: учеб. пособие для нач. проф. образования / Ю.М. Бурашников, А.С. Максимов – 3-е изд. стер. – Москва: Академия, 2020. – 270 с.
2. Бурашников, Ю. М. Безопасность жизнедеятельности. Охрана труда на предприятиях пищевых производств : учебник для СПО / Ю. М. Бурашников, А. С. Максимов. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 496 с. — ISBN 978-5-8114-6480-7.
3. Горькова, Н. В. Охрана труда : учебное пособие для спо / Н. В. Горькова, А. Г. Фетисов, Е. М. Мессинева. – Санкт-Петербург : Лань, 2023. – 220 с. — ISBN 978-5-8114-5789-2.
4. Харачих, Г. И. Специальная оценка условий труда : учебное пособие для спо / Г. И. Харачих, Э. Н. Абильтарова, Ш. Ю. Абитова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 184 с. — ISBN 978-5-8114-5879-0.
5. Широков, Ю. А. Охрана труда : учебник для спо / Ю. А. Широков. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 372 с. — ISBN 978-5-8114-5641-3.

##### 3.2.2. Основные электронные издания

1. Бурашников, Ю. М. Безопасность жизнедеятельности. Охрана труда на предприятиях пищевых производств : учебник для спо / Ю. М. Бурашников, А. С. Максимов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 496 с. — ISBN 978-5-8114-6480-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148021> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
2. Булгаков, А. Б. Охрана труда: несчастные случаи на производстве и профессиональные заболевания : учебное пособие для СПО / А. Б. Булгаков. — Саратов : Профобразование, 2021. — 116 с. — ISBN 978-5-4488-1136-4. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/105149>
3. Горькова, Н. В. Охрана труда : учебное пособие для спо / Н. В. Горькова, А. Г. Фетисов, Е. М. Мессинева. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 220 с. — ISBN 978-5-8114-5789-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/152591> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
4. Карнаух, Н. Н. Охрана труда : учебник для среднего профессионального образования / Н. Н. Карнаух. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 343 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15942-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/510311>
5. Сатонина, Н. Н. Охрана труда : учебное пособие для СПО / Н. Н. Сатонина, А. В. Султанова, О. С. Чечина. — Саратов : Профобразование, 2021. — 160 с. — ISBN 978-5-

4488-1242-2. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROОбразование : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/106846>

6. Сафонов, А. А. Охрана труда : учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. А. Сафонов, М. А. Сафонова. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 485 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-18090-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/534258>

7. Харачих, Г. И. Специальная оценка условий труда : учебное пособие для СПО / Г. И. Харачих, Э. Н. Абильтарова, Ш. Ю. Абитова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 184 с. — ISBN 978-5-8114-5879-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/146630> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

8. Широков, Ю. А. Охрана труда : учебник для СПО / Ю. А. Широков. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 372 с. — ISBN 978-5-8114-5641-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/152599> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

9. Охрана труда : учебник для среднего профессионального образования / О. М. Родионова, Е. В. Аникина, Б. И. Лавер, Д. А. Семенов. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 139 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17183-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/532535>

11. Медико-биологические основы безопасности. Охрана труда : учебник для среднего профессионального образования / О. М. Родионова, Е. В. Аникина, Б. И. Лавер, Д. А. Семенов. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 599 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17182-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/532534>

### **3.2.3. Дополнительные источники**

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

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

3. Федеральный закон от 24 июля 1998 г. № 125-ФЗ «Об обязательном социальном страховании от несчастных случаев на производстве и профессиональных заболеваниях».

4. Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «С санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».

5. Федеральный закон от 31 июля 2008 г. № 123-ФЗ «Технический регламент о требованиях пожарной безопасности».

6. Постановление Правительства Российской Федерации «Об утверждении Положения о расследовании и учете профессиональных заболеваний» № 967 от 15.12.2000.

7. ГОСТ 30389 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
<p>Знает законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;</p> <p>-обязанности работников в области охраны труда;</p> <p>-фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;</p> <p>-возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);</p> <p>-порядок и периодичность инструктажей по охране труда и технике безопасности;</p> <p>-порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты</p>	<p>Применяет нормативные документы,</p> <p>Разработка инструктажей по работе на разных видах оборудования.</p> <p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b></p> <p>-письменного/устного опроса;</p> <p>-тестирования;</p> <p>-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p><b>Промежуточная аттестация</b></p> <p>в форме дифференцированного зачета в виде:</p> <p>-письменных/устных ответов,</p> <p>-тестирования.</p>
<p>Умеет:</p> <p>выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной</p>	<p>Организует безопасные условия труда в предприятии, правильно применяет защитные средства при выполнении работ.</p> <p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок,</p> <p>точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>-Адекватность, оптимальность</p>	<p><b>Текущий контроль:</b></p> <p>защита отчетов по практическим занятиям;</p> <p>оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы: презентаций, экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических</p>

<p>деятельности;  -использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;  -участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;  -проводить вводный инструктаж 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</p>	<p>выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.  -Точность оценки  -Соответствие требованиям инструкций, регламентов  -Рациональность действий и т.д.</p>	<p><b>Промежуточная аттестация:</b>  экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете</p>
---	---	--

**Рабочая программа дисциплины**  
**ОП.07 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

**2024 г.**

**СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ**

<b>СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ.....</b>	<b>99</b>
<b>1. Общая характеристика.....</b>	<b>100</b>
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы.....	100
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины .....	100
<b>2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ .....</b>	<b>102</b>
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины .....	102
2.2. Содержание дисциплины.....	103
3.1. Материально-техническое обеспечение.....	109
3.2. Учебно-методическое обеспечение .....	109
<b>4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ .....</b>	<b>111</b>

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

## 1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Иностранный язык в профессиональной деятельности»: формирование навыков владения устной и письменной речью в рамках, определенных профессиональной тематикой, необходимой для обслуживания иностранных граждан (туристов) в предприятиях общественного питания.

Дисциплина «Иностранный язык в профессиональной деятельности» включена в обязательную часть общепрофессионального цикла образовательной программы.

## 1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК.10	<p>понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы;</p> <p>участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;</p> <p>строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;</p> <p>кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые);</p> <p>писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>	<p>правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;</p> <p>основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика);</p> <p>лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;</p> <p>особенности произношения;</p> <p>правила чтения текстов профессиональной направленности</p>	-

### 1.3 Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№№ п/п	Дополнительные знания, умения, навыки (если указаны ПК)	№, наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
1	правила чтения текстов профессиональной направленности	Тема 1.1. Продукты питания и способы кулинарной обработки	6	углубления, расширения знаний, умений, в составлении характеристики способов обработки
2	правила чтения текстов профессиональной направленности	Тема 1.2. Типы предприятий общественного питания и работа	2	углубления, расширения знаний, умений, в составлении характеристики предприятий
3	правила чтения текстов профессиональной направленности	Тема 1.3. Название блюд. Составление меню	4	углубления, расширения знаний, умений, в составлении меню
4	правила чтения текстов профессиональной направленности	Тема 1.4. Кухня. Производственные помещения и оборудование.	8	углубления, расширения знаний, умений, в подготовке торговых помещений
5	правила чтения текстов профессиональной направленности	Тема 1.5. Кухонная, сервировочная и барная посуда.	6	углубления, расширения знаний, умений, в подготовке посуды
6	правила чтения текстов профессиональной направленности	Тема 1.6. Обслуживание посетителей в ресторане	6	углубления, расширения знаний, умений, в организации обслуживания
7	правила чтения текстов профессиональной направленности	Тема 1.7. Система закупок и хранения продуктов	4	углубления, расширения знаний, умений, в организации снабжения
8	правила чтения текстов профессиональной направленности	Тема 1.8. Организация работы официанта и бармена	8	углубления, расширения знаний, умений, в сервисных технологиях
9	правила чтения текстов профессиональной направленности	Тема 1.9. Кухни народов мира и рецепты приготовления	16	углубления, расширения знаний, умений, в области

		блюد		приготовления блюд народов мира
--	--	------	--	------------------------------------

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	118	-
Самостоятельная работа	8	8
Промежуточная аттестация в форме дифференцированный зачет	-	-
<b>Всего</b>	<b>126</b>	<b>126</b>

## 2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
<b>Тема 1.1.</b> <b>Продукты питания и способы кулинарной обработки</b>	<b>Содержание</b>	<b>16</b>	ОК 10
	Освоение лексического материала по теме. Местоимения (личные, притяжательные, возвратные). Объектный падеж неопределенные местоимения, производные от some, any, no, every. Простые нераспространенные предложения с глагольным, составным именным и составным глагольным сказуемым (с инфинитивом); простые предложения, распространенные за счет однородных членов предложения и/или второстепенных членов предложения; предложения утвердительные, вопросительные, отрицательные, побудительные и порядок слов в них; безличные предложения; понятие глагола-связки.		
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>		
	Практическое занятие № 1 Продукты питания: овощи, фрукты.	2	
	Практическое занятие № 2 Продукты питания: мясо, дичь и птица.	2	
	Практическое занятие № 3 Продукты питания: рыба и морепродукты.	2	
	Практическое занятие № 4 Продукты питания: хлебобулочные изделия, яйца, молочные продукты.	2	
	Практическое занятие № 5 Способы кулинарной обработки продуктов: нарезка, шинковка, маринование, варка, тушение.	2	
	Практическое занятие № 6 Способы кулинарной обработки продуктов: жарка, обжарка, пассирование, запекание, выпекание, охлаждение.	2	
	Практическое занятие № 7 Питательные вещества: роль белков, жиров и углеводов в питании, витамины и микроэлементы.	2	
Практическое занятие № 8 Калорийность продуктов. Суточная норма калорий человека. Классификация напитков.	2		
<b>Тема 1.2.</b>	<b>Содержание</b>	<b>8</b>	

<b>Типы предприятий общественного питания и работа.</b>	Освоение лексического материала по теме. Имя существительное; его основные функции в предложении; множественное число. Способы образования.		ОК 10
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>		
	Практическое занятие № 9 Типы предприятий общественного питания и их характеристики (закусочные, рестораны быстрого питания, пиццерия, кафе).	2	
	Практическое занятие № 10 Типы предприятий общественного питания и их характеристики (рестораны).	2	
	Практическое занятие № 11 Типы предприятий общественного питания и их характеристики (чайные, кондитерские).	2	
	Практическое занятие № 12 Работники кухни на предприятиях общественного питания.	2	
<b>Тема 1.3. Название блюд. Составление меню.</b>	<b>Содержание</b>	<b>10</b>	ОК 10
	Освоение лексического материала по теме. Артикль. Основные случаи употребления определенного и неопределенного артикля. Употребление существительных без артикля.		
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>		
	Практическое занятие № 13 Название блюд и их кулинарные характеристики (первые и вторые блюда, гарниры).	2	
	Практическое занятие № 14 Название блюд и их кулинарные характеристики (десерты, салаты, соусы).	2	
	Практическое занятие № 15 Виды меню.	2	
	Практическое занятие № 16 Виды меню. Название меню.	2	
	Практическое занятие № 17 Меню бара. Карта вин.	2	
<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b> Написать отзыв о походе в ресторан (кафе, ресторан быстрого питания).	<b>4</b>		
<b>Тема 1.4. Кухня. Производственные помещения и оборудование.</b>	<b>Содержание</b>	<b>12</b>	
	Освоение лексического материала по теме. Имена прилагательные в положительной, сравнительной и превосходной степенях, образованные по правилу, а также исключения.		
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>		

	Практическое занятие № 18 Кухонное оборудование: классификация машин и аппаратов, принцип действия, характеристика эксплуатации.	2	ОК 10
	Практическое занятие № 19 Кухонное оборудование: классификация машин и аппаратов, принцип действия, характеристика эксплуатации.	2	
	Практическое занятие № 20 Кухонное оборудование различных предприятий общественного питания.	2	
	Практическое занятие № 21 Виды производственных помещений на предприятиях.	2	
	Практическое занятие № 22 Перевод инструкции по эксплуатации к различным типам кухонного оборудования.	2	
	Практическое занятие № 23 Составление плана оснащения производственных помещений кафе (ресторана).	2	
<b>Тема 1.5. Кухонная, сервировочная и барная посуда.</b>	<b>Содержание</b>	<b>12</b>	ОК 10
	Освоение лексического материала по теме. Образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple\Indefinite.		
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>		
	Практическое занятие № 24 Характеристика различных видов сервировки стола.	2	
	Практическое занятие № 25 Сервировка стола к завтраку, обеду и ужину.	2	
	Практическое занятие № 26 Сервировка стола по специальному заказу (банкет, свадьба, юбилей).	2	
	Практическое занятие № 27 Сервировочная посуда.	2	
	Практическое занятие № 28 Кухонная посуда для предприятий общественного питания.	2	
	Практическое занятие № 29 Барная посуда и инструменты.	2	
<b>Тема 1.6. Обслуживание посетителей в ресторане.</b>	<b>Содержание</b>	<b>12</b>	
	Освоение лексического материала по теме. Количественные местоимения much, little, few, many, , a little, a few.		

	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>		ОК 10
	Практическое занятие № 30 Обслуживание посетителей в ресторане: бронирование столика, бронирование столика по телефону, процедура расчета, заказ на «вынос.	2	
	Практическое занятие № 31 Обслуживание посетителей в ресторане: бронирование столика, бронирование столика по телефону, процедура расчета, заказ на «вынос.	2	
	Практическое занятие № 32 Обслуживание посетителей в ресторане: бронирование столика, бронирование столика по телефону, процедура расчета, заказ на «вынос.	2	
	Практическое занятие № 33 Составление диалогов с использованием лексико-грамматического материала по теме «Обслуживание посетителей».	2	
	Практическое занятие № 34 Составление диалогов с использованием лексико-грамматического материала по теме «Обслуживание посетителей».	2	
	Практическое занятие № 35 Обобщение.	2	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b> Составить диалоги по темам: «Заказ столика», «Решение конфликтов».	4	
<b>Тема 1.7. Система закупок и хранения продуктов</b>	<b>Содержание</b>	<b>8</b>	ОК 10
	Освоение лексического материала по теме. Времена группы Continuous .		
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>		
	Практическое занятие № 36 Закупка продуктов питания. Посещение продовольственных магазинов.	2	
	Практическое занятие № 37 Закупка продуктов питания. Посещение рынков.	2	
	Практическое занятие № 38 Система закупок продуктов: планирование и организация.	2	
	Практическое занятие № 39 Хранения продуктов на предприятиях общественного питания.	2	
<b>Тема 1.8. Организация работы</b>	<b>Содержание</b>	<b>14</b>	
	Освоение лексического материала по теме.		

<b>официанта и бармена.</b>	Неопределенные наречия, производные от some, any, every.		ОК 10
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>		
	Практическое занятие № 40 Организация работы официанта.	2	
	Практическое занятие № 41 Организация работы официанта.	2	
	Практическое занятие № 42 Организация работы официанта.	2	
	Практическое занятие № 43 Организация работы бармена.	2	
	Практическое занятие № 44 Организация работы бармена.	2	
	Практическое занятие № 45 Организация работы бармена.	2	
	Практическое занятие № 46 Обобщение	2	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b> Сравнить нормы хранения продуктов в нашей стране и стране изучаемого языка.	<b>4</b>	
<b>Тема 1.9. Кухни народов мира и рецепты приготовления блюد</b>	<b>Содержание</b>	<b>26</b>	ОК 10
	Освоение лексического материала по теме. Совершенные времена глагола: Present, Past, Future, Perfect.		
	Практическое занятие № 47 Русская национальная кухня.	2	
	Практическое занятие № 48 Украинская национальная кухня.	2	
	Практическое занятие № 49 Белорусская национальная кухня.	2	
	Практическое занятие № 50 Кавказская национальная кухня.	2	
	Практическое занятие № 51 Английская национальная кухня.	2	
	Практическое занятие № 52 Американская национальная кухня.	2	
	Практическое занятие № 53 Немецкая национальная кухня.	2	
	Практическое занятие № 54 Французская национальная кухня.	2	
	Практическое занятие № 55 Итальянская национальная кухня.	2	
	Практическое занятие № 56 Испанская национальная кухня.	2	
	Практическое занятие № 57 Национальная кухня народов востока.	2	

	Практическое занятие № 58 Дальневосточная кухня.	2	
	Практическое занятие № 59 Обобщение.	2	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b> Перевод рецептов блюд национальной кухни.	<b>4</b>	
<i>Промежуточная аттестация дифференцированный зачет</i>			
<b>Всего</b>		<b>126</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета «Иностранного языка».

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий «Страноведение»;
- грамматические таблицы;
- дидактические материалы;
- пособия для мультимедийного оборудования.
- методические рекомендации по созданию презентаций
- методические рекомендации по грамматике английского языка

Технические средства обучения:

Мультимедийный комплект (проектор CASIO XJ-V2, экран LUMIEN Eco Picture) – 1 шт., персональный компьютер Lenovo ThinkCentre – 21 шт., наушники Sanako SLHO7 – 21 шт., колонки Microlab 2.0 SOLO4C – 1 шт., стол – 21 шт., стул – 21 шт.

Лицензионное программное обеспечение:

ОС Windows 10, Microsoft Office 10, Nibelung 3.8, Toefl, словари – Multitran, АBBYY Lingvo

#### 3.2. Учебно-методическое обеспечение

##### 3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Английский язык в сфере туризма и гостеприимства (серия учебников ФУМО 43.00.00 Сервис и туризм) : учебник / А. И. Макарова, Т. В. Крылова, А. А. Тюфанова [и др.] ; под общ. ред. М. Р. Гозаловой. — Москва : КноРус, 2024. — 261 с. — ISBN 978-5-406-12783-4. — URL: <https://book.ru/book/952439> (дата обращения: 26.05.2024). — Текст : электронный.
2. Брель, Н. М., Английский язык. Базовый курс: учебник / Н. М. Брель, Н. А. Пославская. — Москва: КноРус, 2023. — 272 с. — ISBN 978-5-406-10480-4. — URL: <https://book.ru/book/945206> — Текст: электронный.
3. Брель, Н. М., Английский язык. Интенсивный курс. Рабочая тетрадь: учебное пособие / Н. М. Брель, Н. А. Пославская. — Москва: Русайнс, 2024. — 86 с. — ISBN 978-5-466-04323-5. — URL: <https://book.ru/book/951621>. — Текст : электронный.
4. Гончарова, Т. А., Английский язык для профессии «Повар-кондитер». : учебное пособие / Т. А. Гончарова, Н. А. Стрельцова. — Москва : КноРус, 2024. — 267 с. — ISBN 978-5-406-12534-2. — URL: <https://book.ru/book/951670>. — Текст : электронный.
5. Киреева, И. А., Английский язык в сфере профессиональной коммуникации для службы питания : учебное пособие / И. А. Киреева, Т. И. Галеева. — Москва : КноРус, 2024. — 135 с. — ISBN 978-5-406-12963-0. — URL: <https://book.ru/book/953140>. — Текст : электронный.
6. Радовель, В. А., Английский язык в сфере услуг: учебно-практическое пособие / В. А. Радовель. — Москва: КноРус, 2024. — 359 с. — ISBN 978-5-406-12776-6. — URL: <https://book.ru/book/952820>. — Текст: электронный.

7. Семёнова, М. Ю., Английский язык: туризм и сервис: учебное пособие / М. Ю. Семёнова. — Москва: КноРус, 2024. — 260 с. — ISBN 978-5-406-12314-0. — URL: <https://book.ru/book/950773>. — Текст: электронный.

### **3.2.2. Дополнительные источники**

1. <https://player.fm/series/a-bar-above-podcast>
2. <https://www.grammar.net/>
3. <https://edu.gcfglobal.org/en/>
4. <https://www.engvid.com/>

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
<p>Знает:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;</li> <li>- основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика);</li> <li>- лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;</li> <li>- особенности произношения;</li> <li>- правила чтения текстов профессиональной направленности</li> </ul> <p>Умеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы;</li> <li>- участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;</li> <li>- строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;</li> <li>- кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые);</li> <li>- писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</li> </ul>	<p>Адекватное использование профессиональной терминологии на иностранном языке.</p> <p>Владение лексическим и грамматическим минимумом.</p> <p>Правильное построение простых предложений, диалогов в утвердительной и вопросительной форме.</p> <p>Логичное построение диалогического общения в соответствии с коммуникативной задачей;</p> <p>Демонстрация умения речевого взаимодействия с партнёром: способность начать, поддержать и закончить разговор.</p> <p>Соответствие лексических единиц и грамматических структур поставленной коммуникативной задаче.</p> <p>Логичное построение монологического высказывания в соответствии с коммуникативной задачей, сформулированной в задании.</p> <p>Уместное использование лексических единиц и грамматических структур.</p>	<p>Письменный/устный опрос</p> <p>Тестирование</p> <p>Лексический/грамматический диктант</p> <p>Оценка результатов выполнения самостоятельной работы</p>

**Рабочая программа дисциплины**  
**ОП.08 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

**2024 г.**

**СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ**

<b>СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ.....</b>	<b>113</b>
<b>1. Общая характеристика.....</b>	<b>114</b>
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы.....	114
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины .....	114
<b>2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ .....</b>	<b>115</b>
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины .....	115
2.2. Содержание дисциплины.....	116
<b>3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ .....</b>	<b>120</b>
3.1. Материально-техническое обеспечение.....	120
3.2. Учебно-методическое обеспечение .....	120
<b>4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ .....</b>	<b>121</b>

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ

### 1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Безопасность жизнедеятельности»: состоит в формировании у обучающихся способности противостоять вредным и опасным факторам окружающей среды различной природы. Изучить основы безопасности на производстве, основы военной службы; сформировать навыки, необходимые для применения их в различных жизненных ситуациях.

Дисциплина «Безопасность жизнедеятельности» включена в обязательную часть общепрофессионального цикла образовательной программы

### 1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК.06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	-понимать и описывать значимость своей профессии - применять стандарты антикоррупционного поведения	-сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей - значимость профессиональной деятельности по профессии - стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения	-

### 1.3 Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№№ п/п	Дополнительные знания, умения, навыки (если указаны ПК)	№, наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
1	Проявлять гражданско-патриотическую позицию	Тема 1.1. Организация гражданской обороны	8	формирование установок на совместные, согласованные действия при попадании в опасные ситуации в составе группы, а также навыков и умений, совместных действий и оказания само- и взаимопомощи;
2	Проявлять гражданско-	Тема 1.2. Защита	8	формирование привычек, навыков, умений, обеспечивающих успешные

	патриотическую позицию	населения и территорий при стихийных бедствиях, авариях (катастрофах).		действия при решении вопросов личной и общественной безопасности, умение систематизировать знания по вопросам безопасности жизнедеятельности и эффективно применять их в повседневной жизни;
3	Проявлять гражданско-патриотическую позицию	<b>Тема 2.1.</b> Основы медицинских знаний. Здоровый образ жизни и его составляющие	10	Для приобретения навыков оказания первой доврачебной помощи пострадавшим при травмах, ранениях, несчастных случаях и отравлениях.
4	Проявлять гражданско-патриотическую позицию	<b>Тема 3.1.</b> Основы обороны государства. Военная доктрина Российской Федерации	8	Для более расширенного изучения темы Функции и основные задачи современных Вооруженных Сил России, их роль в системе обеспечения национальной безопасности страны.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	70	-
<i>Курсовая работа (проект)</i>	-	-
Самостоятельная работа	4	-
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		-
<b>Всего</b>	<b>74</b>	-

## 2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
<b>Раздел I. Гражданская оборона</b>		<b>30</b>	
<b>Тема 1.1. Организация гражданской обороны</b>	<b>Содержание</b>	<b>66</b>	ОК.06
	Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций	2	
	Ядерное, химическое и биологическое оружие, средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения	2	
	Приборы радиационной и химической разведки и контроля	2	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>6</b>	
	Правила поведения и действия людей в зонах радиоактивного, химического заражения и в очаге биологического поражения	2	
	Отработка нормативов по надеванию противогаза и ОЗК	2	
	Приборы радиационной и химической разведки и контроля	2	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b> Сообщение: Ядерное, химическое и биологическое оружие: характеристика.	<b>2</b>	
<b>Тема 1.2. Защита населения и территорий при стихийных бедствиях, авариях (катастрофах).</b>	<b>Содержание</b>	<b>16</b>	ОК.06
	Защита населения и территорий при стихийных бедствиях	2	
	Защита населения и территорий при авариях (катастрофах)	2	
	Обеспечение безопасности при неблагоприятной экологической обстановке	2	

<b>Обеспечение безопасности при неблагоприятной экологической, социальной обстановке</b>	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	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>8</b>	
	Обеспечение безопасности при эпидемии	2	
	Обеспечение безопасности при нахождении на территории ведения боевых действий	2	
	Обеспечение безопасности при нахождении при неблагоприятной социальной обстановке	2	
	Классификация, оборудования и системы обеспечения убежищ	2	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b>	-	
<b>Раздел 2. Основы медицинских знаний и здорового образа жизни</b>		<b>22</b>	
<b>Тема 2.1. Основы медицинских знаний. Здоровый образ жизни и его составляющие</b>	<b>Содержание</b>	<b>10</b>	ОК.06
	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.	2	
	Факторы, формирующие здоровье, и факторы, разрушающие здоровье. Вредные привычки и их влияние на здоровье, профилактика злоупотребления психоактивными веществами.	2	
	Правовые основы оказания первой медицинской помощи. Виды ран и общие правила оказания первой медицинской помощи	2	
	Общие сведения о ранах, осложнения раны, способах остановки кровотечения и обработки ран Порядок наложения повязки при ранениях головы, туловища, верхних и нижних конечностей	2	

	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	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>10</b>	
	Правильное чередование физических и умственных нагрузок. Рациональный режим дня	2	
	Отработка навыков оказания первой медицинской помощи при травмах и отравлении химически опасными веществами	2	
	Первая медицинская помощь при ранениях.	2	
	Отработка умений наложения кровоостанавливающего жгута (закрутки), пальцевого прижатия артерий	2	
	Отработка навыков оказания реанимационной помощи	2	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b> «Вредные привычки и их влияние на здоровье, профилактика злоупотребления психо-активными веществами»	<b>2</b>	
<b>Раздел 3. Основы военной службы</b>		<b>22</b>	
<b>Тема 3.1. Основы обороны государства. Военная доктрина Российской Федерации</b>	<b>Содержание</b>	<b>10</b>	ОК.06
	Гражданская оборона — составная часть обороноспособности страны.	2	
	Гражданская оборона, ее структура и цели и задачи по защите населения от опасностей, возникающих при ведении военных действий или вследствие этих действий	2	
	Вооруженные Силы РФ основа обороны РФ Функции и основные задачи современных Вооруженных Сил России, их роль в системе обеспечения национальной безопасности страны. Состав и структура Вооруженных сил России.	2	

	Организация и порядок призыва граждан на военную службу, и поступление на нее в добровольном порядке Терроризм как серьезная угроза национальной безопасности России	2	
	Проявление терроризма в России. Виды терроризма. Борьба с терроризмом. Террористические организации	2	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>12</b>	
	Подготовка данных использования инженерных сооружений для защиты работающих и населения от чрезвычайных ситуаций	2	
	Организация получения средств индивидуальной защиты в чрезвычайных ситуациях	2	
	Изучение материальной части, сборка, разборка автомата	2	
	Отработка движений строевым и походным шагом, бегом, шагом на месте	2	
	Отработка строевой стойки и поворотов на месте. Повороты в движении.	2	
	Отработка строевой стойки и поворотов на месте. Повороты в движении.	2	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b>	-	
<b>Промежуточная аттестация дифференцированный зачет</b>			
<b>Всего</b>		<b>74</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет «Безопасности жизнедеятельности и охраны труда», оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

#### 3.2. Учебно-методическое обеспечение

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

##### 3.2.1. Основные печатные и электронные издания

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

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

3. Беляков, Г. И. Основы обеспечения жизнедеятельности и выживание в чрезвычайных ситуациях : учебник для среднего профессионального образования / Г. И. Беляков. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 354 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-03180-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/491016> (дата обращения: 17.01.2022).

4. Бурашников, Ю. М. Безопасность жизнедеятельности. Охрана труда на предприятиях пищевых производств : учебник для СПО / Ю. М. Бурашников, А. С. Максимов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 496 с. — ISBN 978-5-8114-6480-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148021> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

5. Каракеян, В. И. Безопасность жизнедеятельности : учебник и практикум для среднего профессионального образования / В. И. Каракеян, И. М. Никулина. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 313 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-04629-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/489671> (дата обращения: 17.01.2022).

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

7. Курбатов, В. А. Безопасность жизнедеятельности. Основы чрезвычайных ситуаций : учебное пособие для СПО / В. А. Курбатов, Ю. С. Рысин, С. Л. Яблочников. — Саратов : Профобразование, 2020. — 121 с. — ISBN 978-5-4488-0820-3. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/93574>

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

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

10. Суворова, Г. М. Методика обучения безопасности жизнедеятельности : учебное пособие для среднего профессионального образования / Г. М. Суворова, В. Д. Горичева. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 212 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09079-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/491731> (дата обращения: 17.01.2022).

### 3.2.2. Дополнительные источники

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

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

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

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

## 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
Знает: основные направления изменения климатических условий региона правила поведения в чрезвычайных ситуациях способы и формы инструктирования персонала; Умеет: организовывать	Уровень правильных ответов при тестовом письменном и устном контроле. Качество и техническая грамотность составленных рефератов, четкость изложения материала. Быстрота ориентации в представляемом материале, быстрота реакции на вопросы  Точность и скорость выбора	Тестовый и устный контроль по заданной тематике Представление докладов, рефератов, презентаций по заданной тематике Дифференцированный зачет

<p>профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях выбирать методы обучения, инструктирования; составлять программу обучения; оценивать результаты обучения;</p>	<p>средств индивидуальной и коллективной защиты в ЧС. Точность и грамотность использования конкретных средств защиты Грамотность использования первичных средств пожаротушения; Скорость и качество оказания первой помощи возможным пострадавшим</p>	
---	---	--

**Рабочая программа дисциплины  
ОП.09 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА**

**2024 г.**

**СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ**

<b>СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ .....</b>	<b>124</b>
<b>1. Общая характеристика .....</b>	<b>125</b>
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы.....	125
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины .....	125
<b>2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>129</b>
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины .....	129
2.2. Содержание дисциплины.....	130
<b>3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>134</b>
3.1. Материально-техническое обеспечение.....	134
3.2. Учебно-методическое обеспечение .....	134
<b>4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>136</b>

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА

### 1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «ОП.09 Физическая культура»: формирование физической культуры личности, которая обеспечивает готовность к социально-профессиональной деятельности, включение в здоровый образ жизни, систематическое физическое самосовершенствование. Дисциплина «ОП.09 Физическая культура» включена в обязательную часть образовательной программы.

### 1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК	Уметь	Знать
ОК.08	Использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности	Условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности; средства профилактики перенапряжения

### 1.3 Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№№ п/п	Дополнительные знания, умения	№, наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
1	Физическая культура как часть культуры общества и человека	1.1	4	<b>Физическая культура — часть общей культуры человечества.</b> Она представляет собой совокупность ценностей и знаний, создаваемых и используемых обществом в целях:
2	Современное представление о физической культуре: основные понятия; основные направления развития физической культуры в обществе и их формы организации	1.2	4	Так как физическая культура является составляющей общей культуры личности, образа жизни и поведения в обществе, а также способствует решению социальных,

				воспитательных и реабилитационных задач.
3	Понятие «здоровый образ жизни» и его составляющие: режим труда и отдыха, профилактика и устранение вредных привычек, оптимальный двигательный режим, личная гигиена, закаливание, рациональное питание	1.3	4	Здоровый образ жизни предполагает оптимальный режим труда и отдыха, правильное питание, достаточную двигательную активность, личную гигиену, закаливание, искоренение вредных привычек, любовь к близким, позитивное восприятие жизни.
4	Всероссийский физкультурно-спортивный комплекс «Готов к труду и обороне» (ГТО) — программная и нормативная основа системы физического воспитания населения.	1.4	4	Программная и нормативная основа системы физического воспитания населения, устанавливающая государственные требования к уровню его физической подготовленности и нацеленная на развитие массового спорта и оздоровление нации, гармоничном и всестороннем развитии личности, воспитании патриотизма и обеспечение преемственности в осуществлении физического воспитания населения.
5	Современное представление о современных системах и технологиях укрепления и сохранения здоровья	1.5	4	Здоровьесберегающие технологии — это система мер, направленных на сохранение и укрепление физического, психического, эмоционального, нравственного и социального здоровья объекта и субъекта образовательного процесса, то есть ученика и учителя.
6	Самоконтроль за индивидуальными показателями физического	1,6	4	Это регулярные наблюдения за состоянием своего здоровья,

	развития, умственной и физической работоспособностью, индивидуальными показателями физической подготовленности.			физическим развитием, физической подготовкой и их изменениями под влиянием регулярных занятий упражнениями и спортом.
7	Понятие «здоровье» (физическое, психическое, социальное). Факторы, определяющие здоровье. Психосоматические заболевания.	2.2	4	Так как физическое здоровье понимается как состояние функциональных возможностей органов и систем организма. Социальное здоровье рассматривается как система установок, ценностей и мотивов поведения. Под психическим здоровьем понимается состояние психической сферы человека, характеризующееся душевным комфортом, адекватной регуляцией поведения и обусловленное потребностями биологического и социального характера.
8	Зоны риска физического здоровья в профессиональной деятельности. Рациональная организация труда, факторы сохранения и укрепления здоровья, профилактика переутомления	2.3	4	Одной из составляющих здорового образа жизни на сегодняшний день является рациональный режим труда и отдыха. Труд – истинный стержень и основа режима здоровой жизни человека. Существует неправильное мнение о вредном действии труда, вызывающем якобы “износ” организма, чрезмерный расход сил и ресурсов, преждевременное старение.
9	Освоение методики составления и проведения комплексов упражнений для производственной гимнастики, комплексов упражнений для	3.1	4	Производственная гимнастика — это комплексы специальных упражнений, применяемых в режиме рабочего дня, чтобы

	профилактики профессиональных заболеваний с учётом специфики будущей профессиональной деятельности			повысить общую и профессиональную работоспособность, а также с целью профилактики и восстановления.
10	Влияние двигательной активности на здоровье. Оздоровительное воздействие физических упражнений на организм занимающихся	3.1	2	Двигательная активность несет в себе как огромный оздоровительный потенциал
11	Формы организации самостоятельных занятий оздоровительной физической культурой и их особенности; соблюдение требований безопасности и гигиенических норм и правил во время занятий физической культурой	4.1 4.2	10	Самостоятельные занятия студентов физической культурой и спортом способствуют лучшему усвоению учебного материала, позволяют увеличить время занятий физическими упражнениями физического совершенствования, являются одним из путей внедрения культуры и спорта в быт и отдых студентов.
12	Понятие «профессионально-прикладная физическая подготовка»	5.1	4	Это специально направленное и избирательное использование средств физической культуры и спорта для подготовки человека к определенной профессиональной деятельности.
13	Характеристика профессиональной деятельности: группа труда, рабочее положение, рабочие движения, функциональные системы, обеспечивающие трудовой процесс, внешние условия или производственные факторы, профессиональные заболевания	5.1	4	Нужно учитывать условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности; средства профилактики перенапряжения

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ****2.1. Трудоемкость освоения дисциплины**

<b>Наименование составных частей дисциплины</b>	<b>Объем в часах</b>	<b>В т.ч. в форме практ. подготовки</b>
Учебные занятия	118	-
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация в форме диф.зачет	-	-
Всего	118	-

## 2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий, курсовая работа (проект)	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
<b>Раздел 1. Легкая атлетика</b>		<b>36</b>	
<b>Тема 1.1. Бег на короткие дистанции.</b>	<b>Содержание</b>		ОК 8
	Дидактическая единица.		
	<b>В том числе практических занятий</b>		
	Техника безопасности на уроках. Воспитание быстроты. Закрепление техники низкого старта: выход со старта, бег по дистанции, финиширование. Повторный и переменный бег на отрезках: 30-100 м Выполнение учебного норматива в беге на 30,60,100 метров.	6	
<b>Тема 1.2. Бег на средние дистанции</b>	<b>Содержание</b>		ОК 8
	Дидактическая единица.		
	<b>В том числе практических занятий</b>		
	Воспитание скоростной выносливости. Совершенствование техники бега. Повторный и переменный бег с соревновательной скоростью на отрезках: 300-500 метров. Выполнение учебного норматива в беге на 400 м.	6	
<b>Тема 1.3. Бег на длинные дистанции.</b>	<b>Содержание</b>		ОК 8
	Дидактическая единица.		
	Воспитание скоростной выносливости. Совершенствование техники бега. Повторный и переменный бег с соревновательной скоростью на отрезках: 300-500 метров. Выполнение учебного норматива в беге на 400 м.	6	
<b>Тема 1.4. Эстафетный бег</b>	<b>Содержание</b>		ОК 8
	Дидактическая единица.		
	<b>В том числе практических занятий</b>		
	Воспитание скоростных способностей, ловкости. Техника эстафетного бега. Техника передачи эстафетной палочки. Встречная эстафета дистанция - 100 метров. Круговая эстафета дистанция – 500 метров.	6	
<b>Тема 1.5. Метание</b>	<b>Содержание</b>		ОК 8
	Дидактическая единица.		

	<b>В том числе практических занятий</b>		
	Воспитание быстроты, силы. Совершенствование техники метания мяча: «скрестного» шага, финального усилия, «хлеста». Метание мяча на дальность и в цель. Выполнение учебного норматива в метании мяча на дальность, метание мяча в цель.	6	
<b>Тема 1.6. Прыжки</b>	<b>Содержание</b>		ОК 8
	Дидактическая единица.		
	<b>В том числе практических занятий</b>		
	Воспитание скоростно-силовых качеств. Специальные подготовительные упражнения прыгуна. Совершенствование техники прыжка в длину с места и разбега (разбег, отталкивание, полет и приземление). Подвижная игра «Кто дальше». Выполнение учебного норматива в прыжках в длину.	6	
<b>Раздел 2. Общая физическая подготовка</b>		<b>18</b>	
<b>Тема 2.1. Воспитание общей выносливости.</b>	<b>Содержание</b>		ОК 8
	Дидактическая единица.		
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>		
	Воспитание общей выносливости. Длительный бег по пересеченной местности, в гору, под уклон, по песку, асфальту и грунту.	6	
<b>Тема 2.2. Воспитание скоростно-силовых качеств.</b>	<b>Содержание</b>		ОК 8
	Дидактическая единица.		
	<b>В том числе практических занятий</b>		
	Воспитание скоростно-силовых качеств. Упражнения: прыжки со скакалкой, через скамейку, выпрыгивания у стены. Тесты, определяющие уровень развития скоростно-силовых качеств: челночный бег 8 по 10 метров, поднятие туловища в положении лежа на спине, животе на время.	6	
<b>Тема 2.3. Воспитание силы.</b>	<b>Содержание</b>		ОК 8
	Дидактическая единица.		
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>		
	Основы методики воспитания силы. Динамическая (взрывная) сила. Упражнения: выпрыгивания из положения упор присев, броски набивного мяча, выпрыгивания вверх у стены, метание мяча в цель и на дальность. Тесты, определяющие уровень развития силы ног, рук; приседания на время, броски набивного мяча.	6	
<b>Раздел 3. Общая физическая подготовка</b>		<b>12</b>	

<b>Тема 3.1</b> <b>Атлетическая гимнастика.</b> <b>Специальный комплекс упражнений</b>	<b>Содержание</b>		ОК 8
	Дидактическая единица.		
	<b>В том числе практических занятий</b>		
	Виды атлетической гимнастики. Методика тренировки. Подготовительный комплекс упражнений. Специальный комплекс упражнений, без отягощений и предметов – преодоление сопротивления собственного тела для развития мышц плечевого пояса, туловища, ног. Специальный комплекс упражнений на снарядах массового типа, связанный с перемещением собственного тела, для развития мышц плечевого пояса, туловища, ног. Специальный комплекс упражнений упражнения на тренажерах, для развития мышц плечевого пояса, туловища, ног. Специальный комплекс упражнений упражнения со стандартными отягощениями (гантелями, гирей, штангой), для развития мышц плечевого пояса, туловища, ног. Упражнения для расслабления. Выполнение учебных нормативов, направленных на развитие мышц плечевого пояса, туловища, ног.	12	
<b>Раздел 4. Спортивные игры</b>		<b>36</b>	
<b>Тема 4.1.</b> <b>Баскетбол.</b> <b>Совершенствование техники и тактики игры.</b>	<b>Содержание</b>		ОК 8
	Дидактическая единица.		
	<b>В том числе практических занятий</b>		
	Перемещения по площадке. Передачи мяча: двумя руками от груди, с отскоком от пола, одной рукой от плеча, снизу, сбоку. Ловля мяча: двумя руками на уровне груди, «высокого мяча», с отскоком от пола. Ведение мяча левой и правой рукой бегом, приставными шагами, с контролем зрения, с закрытыми глазами. Броски мяча по кольцу с места, в движении. Тактика игры в нападении. Индивидуальные действия игрока без мяча и с мячом, групповые и командные действия игроков. Тактика игры в защите в баскетболе. Групповые и командные действия игроков. Двусторонняя игра.	18	
<b>Тема 4.2.</b> <b>Волейбол.</b> <b>Совершенствование техники и тактики игры.</b>	<b>Содержание</b>		ОК 8
	Дидактическая единица.		
	<b>В том числе практических занятий</b>		
	Стойки в волейболе. Перемещение по площадке. Подача мяча: нижняя прямая, нижняя боковая, верхняя прямая, верхняя боковая. Приём мяча. Передачи мяча. Нападающие удары. Блокирование нападающего удара. Страховка у сетки. Расстановка игроков. Тактика игры в защите, в нападении. Индивидуальные действия игроков с мячом, без мяча. Групповые и командные действия игроков. Взаимодействие игроков. Учебная игра.	18	

<b>Раздел 5. Профессионально-прикладная физическая подготовка (ППФП)</b>		<b>16</b>	
<b>Тема 5.1. Сущность и содержание ППФП в достижении высоких профессиональных результатов</b>	<b>Содержание</b>		ОК 8
	Дидактическая единица.		
	<b>В том числе практических занятий</b>		
	Значение психофизической подготовки человека к профессиональной деятельности. Социально-экономическая обусловленность необходимости подготовки человека к профессиональной деятельности. Основные факторы и дополнительные факторы, определяющие конкретное содержание ППФП студентов с учетом специфики будущей профессиональной деятельности. Цели и задачи ППФП с учетом специфики будущей профессиональной деятельности. Профессиональные риски, обусловленные спецификой труда. Анализ профессиограммы. Средства, методы и методики формирования профессионально значимых двигательных умений и навыков. Средства, методы и методики формирования профессионально значимых физических и психических свойств и качеств. Средства, методы и методики формирования устойчивости к профессиональным заболеваниям. Прикладные виды спорта. Прикладные умения и навыки. Оценка эффективности ППФП.	16	
<i>Промежуточная аттестация</i>			
<b>Всего</b>		<b>118</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения: Спортивный комплекс

#### 3.2. Учебно-методическое обеспечение

##### 3.2 Информационное обеспечение обучения

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

##### 3.2.1. Основные печатные и электронные издания

1. Аллянов, Ю. Н. Физическая культура : учебник для среднего профессионального образования / Ю. Н. Аллянов, И. А. Письменский. — 3-е изд., испр. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 493 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02309-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/471143> (дата обращения: 17.01.2022).

2. Бишаева, А.А. Профессионально-оздоровительная физическая культура студента : учебное пособие / Бишаева А.А. — Москва : КноРус, 2016. — 299 с. — ISBN 978-5-406-01846-0. — URL: <https://book.ru/book/918083> (дата обращения: 17.01.2022). — Текст : электронный.

3. Бурухин, С. Ф. Методика обучения физической культуре. гимнастика : учебное пособие для среднего профессионального образования / С. Ф. Бурухин. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 173 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07538-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/491838> (дата обращения: 17.01.2022).

4. Быченков, С. В. Физическая культура : учебное пособие для СПО / С. В. Быченков, О. В. Везеницын. — 2-е изд. — Саратов : Профобразование, Ай Пи Эр Медиа, 2018. — 122 с. — ISBN 978-5-4486-0374-7, 978-5-4488-0195-2. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/77006>

5. Жданкина, Е. Ф. Физическая культура. Лыжная подготовка : учебное пособие для среднего профессионального образования / Е. Ф. Жданкина, И. М. Добрынин ; под научной редакцией С. В. Новаковского. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 125 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10154-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/453245> (дата обращения: 17.01.2022).

6. Журин, А. В. Волейбол. Техника игры : учебное пособие для СПО / А. В. Журин. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 56 с. — ISBN 978-5-8114-5849-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/156624> (дата обращения: 08.06.2021). — Режим доступа: для

авториз. пользователей.

7. Муллер, А. Б. Физическая культура : учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. Б. Муллер, Н. С. Дядичкина, Ю. А. Богащенко. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 424 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02612-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/489849> (дата обращения: 17.01.2022).

8. Орлова, Л. Т. Настольный теннис : учебное пособие для СПО / Л. Т. Орлова, А. Ю. Марков. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 40 с. — ISBN 978-5-8114-6670-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/151215> (дата обращения: 08.06.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

9. Решетников, Н. В. Физическая культура : учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования. — Москва : Издательский центр «Академия», 2018. — 176 с.

10. Садовникова, Л. А. Физическая культура для студентов, занимающихся в специальной медицинской группе : учебное пособие / Л. А. Садовникова. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 60 с. — ISBN 978-5-8114-7201-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/156380> (дата обращения: 08.06.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

11. Физическая культура : учебник / М.Я. Виленский, В.Ю. Волков, Л.М. Волкова [и др.]. — Москва : КноРус, 2022. — 424 с. — ISBN 978-5-406-08738-1. — URL:<https://book.ru/book/941736> (дата обращения: 17.01.2022). — Текст : электронный.

### **3.2.2. Дополнительные источники**

1. Вайнер, Э.Н., Лечебная физическая культура : учебник / Э.Н. Вайнер. — Москва : КноРус, 2018. — 345 с. — ISBN 978-5-406-06013-1. — URL:<https://book.ru/book/925957> (дата обращения: 17.01.2022). — Текст : электронный.

2. Сайт Министерства спорта Российской Федерации [Электронный ресурс]. URL: <https://minsport.gov.ru/>

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
<p>Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины</p> <p>Роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;</p> <p>Основы здорового образа жизни;</p> <p>Условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии (специальности)</p> <p>Средства профилактики перенапряжения</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.</p>	<p><b>Промежуточная аттестация</b> в форме дифференцированного зачета.</p> <p>Экспертная оценка усвоения теоретических знаний в процессе:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- письменных/ устных ответов,</li> <li>- тейпирование</li> </ul>
<p>Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины</p> <p>Использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности</p> <p>Пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии</p>	<p>Оценка уровня развития физических качеств занимающихся наиболее целесообразно проводить по приросту к исходным показателям.</p> <p>Для этого организуется тестирование в контрольных точках:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>на входе – начало учебного года, семестра;</li> <li>на выходе – в конце учебного года, семестра, освоения темы программы.</li> </ul> <p>Тесты по ППФП разрабатываются применительно к укрупнённой группе специальностей/профессий</p>	<p><b>Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- на практических занятиях;</li> <li>- при ведении календаря самонаблюдения;</li> <li>- при проведении подготовленных студентом фрагментов занятий (занятий) с обоснованием целесообразности использования средств физической культуры, режимов нагрузки и отдыха;</li> <li>- при тестировании в контрольных точках.</li> </ul> <p><b>Лёгкая атлетика.</b></p> <p>Экспертная оценка:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- техники выполнения двигательных действий (проводится в ходе бега на короткие, средние, длинные дистанции; прыжков в</li> </ul>

		<p>длину);</p> <p>-самостоятельного проведения студентом фрагмента занятия с решением задачи по развитию физического качества средствами лёгкой атлетики.</p> <p><b>Спортивные игры.</b></p> <p>Экспертная оценка:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- техники базовых элементов,</li> <li>-техники спортивных игр (броски в кольцо, удары по воротам, подачи, передачи, жонглирование),</li> <li>-техничко-тактических действий студентов в ходе проведения контрольных соревнований по спортивным играм,</li> <li>-выполнения студентом функций судьи,</li> <li>-самостоятельного проведения студентом фрагмента занятия с решением задачи по развитию физического качества средствами спортивных игр.</li> </ul> <p><b>Общая физическая подготовка</b></p> <p>Экспертная оценка:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- техники выполнения упражнений для развития основных мышечных групп и развития физических качеств;</li> <li>-самостоятельного проведения фрагмента занятия или занятия ППФП с элементами гимнастики;</li> <li>-техники выполнения упражнений на тренажёрах, комплексов с отягощениями, с самоотягощениями;</li> <li>-самостоятельного проведения фрагмента занятия или занятия</li> </ul>
--	--	--

**Приложение 2.12  
к ОПОП-П по профессии  
43.01.09 Повар, кондитер**

**Рабочая программа дисциплины  
ОП.10 ФОРМИРОВАНИЕ КЛЮЧЕВЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ ЦИФРОВОЙ  
ЭКОНОМИКИ**

**2024 г.**

**СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ**

<b>СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ.....</b>	<b>139</b>
<b>1. Общая характеристика .....</b>	<b>140</b>
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы.....	140
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины .....	140
<b>2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ .....</b>	<b>143</b>
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины .....	143
2.2. Содержание дисциплины.....	144
<b>3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ .....</b>	<b>147</b>
3.1. Материально-техническое обеспечение.....	147
3.2. Учебно-методическое обеспечение .....	147
<b>4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>147</b>

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## ФОРМИРОВАНИЕ КЛЮЧЕВЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ ЦИФРОВОЙ ЭКОНОМИКИ

### 1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «ОП.10 Формирование ключевых компетенций цифровой экономики»: применять основные принципы работы с информацией в глобальных компьютерных сетях; находить и использовать необходимую экономическую информацию.

Дисциплина «ОП.10 Формирование ключевых компетенций цифровой экономики» включена в вариативную часть образовательной программы.

### 1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 01.	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части определять этапы решения задачи выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы составить план действия определить необходимые ресурсы владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях методы работы в профессиональной и смежных сферах структуру плана для решения задач порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	-
ОК 02.	определять задачи для поиска информации определять	номенклатура информационных источников	

	необходимые источники информации планировать процесс поиска структурировать получаемую информацию выделять наиболее значимое в перечне информации оценивать практическую значимость результатов поиска оформлять результаты поиска	применяемых в профессиональной деятельности приемы структурирования информации формат оформления результатов поиска информации	
ОК 03.	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности применять современную научную профессиональную терминологию определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	содержание актуальной нормативно-правовой документации современная научная и профессиональная терминология возможные траектории профессионального развития и самообразования	
ОК 04.	организовывать работу коллектива и команды взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические основы деятельности коллектива психологические особенности личности	
ОК 05.	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	особенности социального и культурного контекста правила оформления документов и построения устных сообщений	
ОК 09.	применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач применять средства информационных технологий для решения	современные средства и устройства информатизации порядок их применения и программное обеспечение	

	профессиональных задач использовать современное программное обеспечение	профессиональной деятельности	
--	---	----------------------------------	--

### 1.3 Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№№ п/п	Дополнительные знания, умения	№, наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
1	применять модельно-аналитические и информационно-коммуникационные технологии поддержки принятия решений в социально-экономических системах в условиях цифровой экономики;	<b>Тема 1. Цифровые технологии современной экономике и обществе</b>	18	расширения основных видов деятельности, к которым должен быть готов выпускник, освоивший образовательную программу, согласно получаемой квалификации,
2	современные технологии цифровой экономики;	<b>Тема 2. Цифровая экономика: сущность и эволюция развития в системе информационной экономики</b>	16	углубления подготовки обучающегося, а также получения дополнительных компетенций, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с
3	содействовать интеграции деятельности различных государственных и общественных организаций и учреждений с целью обеспечения социальной защищенности населения.	<b>Тема 3. Институты цифровой экономики</b>	16	запросами регионального рынка труда
4	пользоваться сервисными и прикладными программами; - применять основные принципы работы с информацией в глобальных компьютерных сетях;	<b>Тема 4. Сквозные технологии и инфраструктура цифровой экономики</b>	14	
5	содействовать интеграции деятельности различных государственных и общественных организаций и учреждений с целью	<b>Тема 5. Интернет-маркетинг</b>	18	

	обеспечения социальной защищенности населения.			
--	--	--	--	--

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	70	-
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	8	-
Промежуточная аттестация в форме дифф. зачет	-	-
<b>Всего</b>	<b>78</b>	<b>-</b>

## 2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
<b>Тема 1. Цифровые технологии в современной экономике и обществе</b>	<b>Содержание</b>	<b>18</b>	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 09.
	Современная Интернет-информация. Технологии обмена информацией и организации совместной работы.	2	
	Новые модели организации труда (коворкинги, удалённые офисы, распределённые проектные команды, фриланс, краудсорсинг). Деловой и сетевой этикет.	2	
	Интернет-безопасность.	2	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>10</b>	
	<b>Практическая работа 1.</b> Networking skills - создания и развития сообществ	4	
	<b>Практическая работа 2.</b> Электронная почта, социальные сети, блоги, мессенджеры, RSS-канал, подкасты, виртуальные миры, Интернет-порталы, botnet – технологии (проектная работа)	6	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b> 1. Создать собственное сообщество по профессиональной деятельности	2	
<b>Тема 2. Цифровая экономика: сущность и эволюция развития в системе информационной экономики</b>	<b>Содержание</b>	<b>16</b>	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 09
	Указы Президента РФ в области цифровизации экономики. Особенности цифровых технологий в современной экономике и обществе.	2	
	Позиции России по ключевым показателям развития и внедрения цифровых технологий. Необходимость цифровой экономики. Понятие «Цифровая экономика». Почему это важно.	2	
	Паспорт национальной программы «Цифровая экономика Российской Федерации». Цели и задачи проекта. Преимущества и	2	

	недостатки цифровой экономики.		
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>8</b>	
	<b>Практическая работа 3.</b> Федеральный закон «Об информации, информационных технологиях и защите информации», основные положения государственной политики по развитию и использованию сети Интернет в РФ	4	
	<b>Практическая работа 4.</b> Дискуссия по вопросам реализации национальной программы «Цифровая экономика Российской Федерации»	4	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b> Подготовить доклад, выступление, контент-анализ для выступления на дискуссии «Национальный проект «Цифровая экономика»	2	
<b>Тема 3. Институты цифровой экономики</b>	<b>Содержание</b>	<b>15</b>	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 09
	Электронное правительство как институт информационной экономики.	2	
	Электронный бизнес как базовый институт информационной экономики.	2	
	Предпринимательство как институт информационной экономики	2	
	Портал государственных услуг Российской Федерации	2	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>6</b>	
	<b>Практическая работа 5.</b> Юридическая разница при оформлении услуг в государственных учреждениях или через Госуслуги	2	
	<b>Практическая работа 6.</b> Алгоритм работы на портале Госуслуг	4	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b> Подготовить презентацию «Оформление государственной услуги на портале Госуслуги»	<b>1</b>	
<b>Тема 4. Сквозные технологии и инфраструктура цифровой экономики</b>	<b>Содержание</b>	<b>13</b>	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 09
	Мировой опыт реализации новых технологических инициатив.	2	
	Индустрия 4.0. как новая концепция организации производственной деятельности.	2	
	Прогнозные значения эффектов от внедрения технологий Индустрии 4.0 в России.	2	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>6</b>	

	<b>Практическая работа 7.</b> Поиск контента по теме «Влияние цифровой экономики на организацию рыночных отношений»	2	
	<b>Практическая работа 8.</b> Дизайн – проект «Развитие индустрии быстрого питания в РФ».	4	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b> Найти и подготовить банк из информационного контента по темам практических работ.	1	
<b>Тема 5. Интернет-маркетинг</b>	<b>Содержание</b>	16	
	Виды интернет-маркетинга: особенности, актуальность, инструменты	2	
	Технологии интернет-маркетинга.	2	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 09
	Интернет-магазин Wildberries. Интернет-магазины Ozon, Aliexpress. Как продавать на Avito. Инструкция по применению	2	
	Служба такси. Каршеринг.	2	
	<b>В том числе практических занятий</b>	6	
	<b>Практическая работа 9.</b> Алгоритм оформления заказа на Wildberries, Ozon, Aliexpress	2	
	<b>Практическая работа 10.</b> Дизайн – проект «Продажа кулинарной продукции в интернет-магазинах».	4	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Бизнес-проект по реализации кулинарной продукции посредством интернет-магазинов.	2	
<b>Промежуточная аттестация</b> дифференцированный зачет			
<b>Всего</b>	<b>78</b>		

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет социально-экономических дисциплин, оснащенный(е) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

#### 3.2. Учебно-методическое обеспечение

##### 3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Информационные технологии в экономике и управлении : учебник для вузов / В. В. Трофимов [и др.] ; ответственный редактор В. В. Трофимов. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 556 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-18678-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/545322> (дата обращения: 27.05.2024).

2. Нетесова, О. Ю. Информационные системы и технологии в экономике : учебное пособие для вузов / О. Ю. Нетесова. — 4-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 178 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-15926-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/538283> (дата обращения: 27.05.2024).

3. Одинцов, Б. Е. Когнитивные системы управления эффективностью бизнеса : учебник и практикум для вузов / Б. Е. Одинцов. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 311 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-16201-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/530606> (дата обращения: 27.05.2024).

4. Сергеев, Л. И. Цифровая экономика : учебник для вузов / Л. И. Сергеев, Д. Л. Сергеев, А. Л. Юданова ; под редакцией Л. И. Сергеева. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 437 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-15797-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/543648> (дата обращения: 27.05.2024).

##### 3.2.2. Дополнительные источники

1. Распоряжение Правительства РФ от 28.07.2017 N 1632-р Об утверждении программы «Цифровая экономика Российской Федерации»

### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
Знает: актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить основные источники информации и ресурсы	осуществляет поиск решений проблемной ситуации; использует цифровые решения в профессиональной деятельности; владеет навыками выхода из проблемных ситуаций. владеет навыками критического	Экспертное наблюдение выполнения практических работ и видов работ по практике Диагностика (тестирование, контрольные работы)

<p>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 номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности приемы структурирования информации формат оформления результатов поиска информации содержание актуальной нормативно-правовой документации современная научная и профессиональная терминология возможные траектории профессионального развития и самообразования психологические основы деятельности коллектива психологические особенности личности особенности социального и культурного контекста правила оформления документов и построения устных сообщений современные средства и устройства информатизации порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной</p>	<p>анализа; выявляет проблемные ситуации, используя методы анализа и абстрактного мышления; производит анализ явлений и обрабатывает полученный результат; знает основные методы критического анализа и методологию системного подхода владеет навыками использования платформ взаимодействия социальных сетей, а также поисковых систем; применяет современные цифровые решения при проектировании информационных систем; использует социальные системы для поиска информации; использует поисковые системы для поиска оптимизации и анализа информации. применяет средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использует современное программное обеспечение; использует различные цифровые средства для решения профессиональных задач.</p>	
---	---	--

<p>деятельности</p> <p><u>Умеет:</u></p> <p>распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте</p> <p>анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части</p> <p>определять этапы решения задачи</p> <p>выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы</p> <p>составить план действия</p> <p>определить необходимые ресурсы</p> <p>владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах</p> <p>оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)</p> <p>определять задачи для поиска информации</p> <p>определять необходимые источники информации</p> <p>планировать процесс поиска</p> <p>структурировать получаемую информацию</p> <p>выделять наиболее значимое в перечне информации</p> <p>оценивать практическую значимость результатов поиска</p> <p>оформлять результаты поиска</p> <p>определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности</p> <p>применять современную научную</p>		
--	--	--

<p>профессиональную терминологию определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования организовывать работу коллектива и команды взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач использовать современное программное обеспечение</p>		
--	--	--

**Материально-техническое оснащение специальных помещений для реализации образовательной программы,  
включая программное обеспечение  
1. Материально-техническое оснащение**

1.1. Оснащение кабинетов

Кабинет «Социально-экономических дисциплин»

<b>№</b>	<b>Наименование</b>	<b>Тип</b>	<b>Основное /специализированное</b>	<b>Краткая (рамочная) техническая характеристика</b>	<b>Код профессионального модуля, дисциплины</b>
1	Стол	<b>Мебель</b>	Основное		ОП.04
2	Стул	<b>Мебель</b>	Основное	По количеству обучающихся и преподаватель Габаритные размеры: ширина сидения не менее 450 мм, высота ножек не менее 400 мм, высота спинки не менее 500 мм Форма основания: ножки	ОП.04
3	Шкаф-витрина	<b>Мебель</b>	Основное	Шкаф книжный со стеклянными дверцами, размеры (ширина*глубина*высота): 900*300*2000 мм, для хранения книг,	ОП.04

<b>№</b>	<b>Наименование</b>	<b>Тип</b>	<b>Основное /специализированное</b>	<b>Краткая (рамочная) техническая характеристика</b>	<b>Код профессионального модуля, дисциплины</b>
				журналов, документации, УМК	
4	Доска учебная	<b>Оборудование</b>	Специализированное	маркерная меловая комбинированная	ОП.04
5	Ноутбук	<b>Оборудование</b>	Основное	Acer Aspire E1-531	ОП.04
6	Звуковые колонки	<b>ТС</b>	Основное	Microlab 2.0 solo4c	ОП.04
7	Проектор	<b>ТС</b>	Основное	Panasonic	ОП.04
8	Экран	<b>ТС</b>	Основное	180*180	ОП.04
		<b>УМК</b>			

Кабинет «Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены»

<b>№</b>	<b>Наименование</b>	<b>Тип</b>	<b>Основное/ специализированное</b>	<b>Краткая (рамочная) техническая характеристика</b>	<b>Код профессионального модуля, дисциплины</b>
1	Стол	<b>Мебель</b>	специализированное	Ученический для кабинета химии с сантехникой	ОП.01
2	Стул	<b>Мебель</b>	Основное	По количеству обучающихся и преподаватель Габаритные размеры: ширина сидения не менее 450 мм, высота ножек не менее 400 мм, высота спинки не менее 500 мм	ОП.01

<b>№</b>	<b>Наименование</b>	<b>Тип</b>	<b>Основное/ специализированное</b>	<b>Краткая (рамочная) техническая характеристика</b>	<b>Код профессионального модуля, дисциплины</b>
				Форма основания: ножки	
3	Ноутбук	<b>Оборудование</b>	Основное	Acer E1-531	ОП.01
4	Металлический шкаф	<b>Оборудование</b>	Специализированное	для хранения химической посуды и реактивов	ОП.01
5	Баня	<b>Оборудование</b>	Специализированное	комбинированная лабораторная БКЛ	ОП.01
6	Микроскоп	<b>Оборудование</b>	Специализированное	Levenhuk 320/Д32 0L	ОП.01
7	Доска учебная	<b>Мебель</b>	Специализированное	маркерная меловая комбинированная	ОП.01
8	Звуковые колонки	<b>ТС</b>	Основное	Microlab 2.0 solo4c	ОП.01
9	Экран	<b>ТС</b>	Основное	150*150 см	ОП.01
10	Проектор	<b>ТС</b>	Основное	Proxima C3255	ОП.01
		<b>УМК</b>			

Кабинет «Товароведения продовольственных товаров»

<b>№</b>	<b>Наименование</b>	<b>Тип</b>	<b>Основное/ специализированное</b>	<b>Краткая (рамочная) техническая характеристика</b>	<b>Код профессионального модуля, дисциплины</b>
1	Стол	<b>Мебель</b>	Основное		ОП.02
2	Стул	<b>Мебель</b>		По количеству обучающихся и преподаватель Габаритные размеры: ширина сидения не	ОП.02

<b>№</b>	<b>Наименование</b>	<b>Тип</b>	<b>Основное/ специализированное</b>	<b>Краткая (рамочная) техническая характеристика</b>	<b>Код профессионального модуля, дисциплины</b>
				менее 450 мм, высота ножек не менее 400 мм, высота спинки не менее 500 мм Форма основания: ножки	
3	Ноутбук	<b>Оборудование</b>	Основное	Acer Ent69CX	ОП.02
4	Шкаф-витрина	<b>Мебель</b>	Основное	Шкаф книжный со стеклянными дверцами, размеры (ширина*глубина*высота): 900*300*2000 мм, для хранения книг, журналов, документации, УМК	ОП.02
5	Доска учебная	<b>Оборудование</b>	Специализированное	маркерная меловая комбинированная	ОП.02
6	Звуковые колонки	<b>ТС</b>	Основное	Microlab 2.0 solo4c	ОП.02
7	Экран	<b>ТС</b>	Основное	180*180	ОП.02
8	Проектор	<b>ТС</b>	Основное	Мультимедийный, Sony VLP-DX147	ОП.02
		<b>УМК</b>			

Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Стол	<b>Мебель</b>	Основное		ОП.05
2	Стул	<b>Мебель</b>	Основное	По количеству обучающихся и преподаватель Габаритные размеры: ширина сидения не менее 450 мм, высота ножек не менее 400 мм, высота спинки не менее 500 мм Форма основания: ножки	ОП.05
3	Шкаф-витрина	<b>Мебель</b>	Основное	Шкаф книжный со стеклянными дверцами, размеры (ширина*глубина*высота): 900*300*2000 мм, для хранения книг, журналов, документации, УМК	ОП.05
4	Доска учебная	<b>Оборудование</b>	Специализированное	маркерная меловая комбинированная	ОП.05
5	Ноутбук	<b>Оборудование</b>	Основное	Acer Aspire E1-531	ОП.05
6	Звуковые колонки	<b>ТС</b>	Основное	Microlab 2.0 solo4c	ОП.05
7	Проектор	<b>ТС</b>	Основное	Panasonic	ОП.05
8	Экран	<b>ТС</b>	Основное	180*180	ОП.05

<b>№</b>	<b>Наименование</b>	<b>Тип</b>	<b>Основное/ специализированное</b>	<b>Краткая (рамочная) техническая характеристика</b>	<b>Код профессионального модуля, дисциплины</b>
		<b>УМК</b>			

Кабинет «Иностранного языка»

<b>№</b>	<b>Наименование</b>	<b>Тип</b>	<b>Основное/ специализированное</b>	<b>Краткая (рамочная) техническая характеристика</b>	<b>Код профессионального модуля, дисциплины</b>
1	Стол	<b>Мебель</b>	Основное		ОП.07
2	Стул	<b>Мебель</b>	Основное	По количеству обучающихся и преподаватель Габаритные размеры: ширина сидения не менее 450 мм, высота ножек не менее 400 мм, высота спинки не менее 500 мм Форма основания: ножки	ОП.07
3	Шкаф-витрина	<b>Мебель</b>	Основное	Шкаф книжный со стеклянными дверцами, размеры (ширина*глубина*высота): 900*300*2000 мм, для хранения книг, журналов, документации, УМК	ОП.07
4	Доска учебная	<b>Оборудование</b>	Специализированное	маркерная меловая комбинированная	ОП.07

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
5	Монитор облачный	<b>Оборудование</b>	Основное	23" LG	ОП.07
6	Звуковые колонки	<b>ТС</b>	Основное	Microlab 2.0 solo4c	ОП.07
7	Проектор	<b>ТС</b>	Основное	Casio XJ	ОП.07
8	Экран	<b>ТС</b>	Основное	180*180	ОП.07
		<b>УМК</b>			

Кабинет «Безопасности жизнедеятельности и охраны труда»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Стол	<b>Мебель</b>	Основное		ОП.08
2	Стул	<b>Мебель</b>	Основное	По количеству обучающихся и преподаватель Габаритные размеры: ширина сидения не менее 450 мм, высота ножек не менее 400 мм, высота спинки не менее 500 мм Форма основания: ножки	ОП.08
3	Ноутбук	<b>Оборудование</b>	Основное	Acer E1-531	ОП.08
4	Доска учебная	<b>Оборудование</b>	Специализированное	маркерная меловая комбинированная	ОП.08
5	Тренажер сердечно-легочной и мозговой реанимации	<b>ТС</b>	Специализированное	T11 "Максим II-01", пружинно-механический	ОП.08

<b>№</b>	<b>Наименование</b>	<b>Тип</b>	<b>Основное/ специализированное</b>	<b>Краткая (рамочная) техническая характеристика</b>	<b>Код профессионального модуля, дисциплины</b>
				с индикацией правильности выполнения действий	
6	Проектор	<b>ТС</b>	Основное	Proxima C3255	ОП.08
7	Экран	<b>ТС</b>	Основное	150*150 см	ОП.08
8	Тир «Рубин»	<b>ТС</b>	Основное	интерактивный лазерный	
		<b>УМК</b>			

Кабинет «Технического оснащения и организации рабочего места»

<b>№</b>	<b>Наименование</b>	<b>Тип</b>	<b>Основное/ специализированное</b>	<b>Краткая (рамочная) техническая характеристика</b>	<b>Код профессионального модуля, дисциплины</b>
1	Стол	<b>Мебель</b>	Основное		ПМ.01; ПМ.02; ПМ.03; ПМ.04
2	Стул	<b>Мебель</b>	Основное	По количеству обучающихся и преподаватель Габаритные размеры: ширина сидения не менее 450 мм, высота ножек не менее 400 мм, высота спинки не менее 500 мм Форма основания: ножки	ПМ.01; ПМ.02; ПМ.03; ПМ.04
3	Шкаф-витрина	<b>Мебель</b>	Основное	Шкаф книжный со стеклянными дверцами,	ПМ.01; ПМ.02; ПМ.03; ПМ.04

<b>№</b>	<b>Наименование</b>	<b>Тип</b>	<b>Основное/ специализированное</b>	<b>Краткая (рамочная) техническая характеристика</b>	<b>Код профессионального модуля, дисциплины</b>
				размеры (ширина*глубина*высота): 900*300*2000 мм, для хранения книг, журналов, документации, УМК	
4	Доска учебная	<b>Оборудование</b>	Специализированное	маркерная меловая комбинированная	ПМ.01; ПМ.02; ПМ.03; ПМ.04
5	Ноутбук	<b>Оборудование</b>	Основное	Acer Ent69CX	ПМ.01; ПМ.02; ПМ.03; ПМ.04
6	Звуковые колонки	<b>ТС</b>	Основное	Microlab 2.0 solo4c	ПМ.01; ПМ.02; ПМ.03; ПМ.04
7	Проектор	<b>ТС</b>	Основное	Sony VLP-DX147	ПМ.01; ПМ.02; ПМ.03; ПМ.04
8	Экран	<b>ТС</b>	Основное	180*180	ПМ.01; ПМ.02; ПМ.03; ПМ.04
		<b>УМК</b>			

1.2. Оснащение лабораторий/ мастерских/зон по видам работ/тренажерных комплексов

Лаборатория «Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков)»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Шкаф для посуды	<b>Мебель</b>	специализированное	Предназначен для хранения кухонной утвари, инвентаря и сухих продуктов. Габаритные размеры: ширина не менее 600 мм, глубина не менее 600 мм, высота не менее 1800 мм Количество полок: не менее 3 шт Двери: распашные	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.07
2	Шкаф холодильный низкотемпературный	<b>Оборудование</b>	специализированное	Предназначен для охлаждения и замораживания пищевых продуктов и напитков на предприятиях общественного питания и торговли. Габаритные размеры: длина не менее 1450 мм, ширина не менее 850 мм,	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.07, ОП.03

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				<p>высота не менее 2000 мм  Материал корпуса:  металл. Напряжение 220 В. Объем камеры не менее 1,5 м3. Тип шкафа: низкотемпературный. Объем: не менее 1400 л. Температурный режим не ниже -18° С.  Механический замок</p>	
3	Камера холодильная без морозилки	<b>Оборудование</b>	специализированное	<p>Предназначена для демонстрации и хранения продуктов питания.  Габаритные размеры: ширина не менее 650 мм, глубина не менее 650 мм, высота не менее 1950 мм  Объем: не менее 500 л.  Температурный режим от -5 до 5 °С. Напряжение 220 В. Охлаждение: динамическое.  Холодильный агрегат: встроенный. Тип двери:</p>	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.07, ОП03

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				распашная глухая	
4	Морозильный ларь	<b>Оборудование</b>	специализированное	<p>Предназначен для заморозки и длительного хранения продуктов питания и полуфабрикатов.</p> <p>Габаритные размеры: ширина не менее 1000 мм, глубина не менее 700 мм, высота не менее 800 мм</p> <p>Объем: не менее 300 л.</p> <p>Температурный режим от -22 до -18 °С. Тип: морозильный.</p> <p>Конструкция: горизонтальная.</p> <p>Крышка: глухая.</p> <p>Количество корзин в комплекте: не менее 1.</p> <p>Материал: металл.</p> <p>Напряжение: 220 В</p>	ПМ.01, ПМ.07, ОП.03
5	Стеллаж	<b>Мебель</b>	специализированное	Предназначен для хранения инвентаря и технического оборудования.	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.07

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				<p>Габаритные размеры: ширина не менее 600 мм, глубина не менее 600 мм, высота не менее 1600 мм</p> <p>Количество полок: не менее 3 шт</p> <p>Материал полок: нержавеющая сталь</p>	
6	Машина посудомоечная	<b>Оборудование</b>	специализированное	<p>Предназначена для мойки тарелок, столовых приборов, инвентаря и гастрономических гастрономических.</p> <p>Габаритные размеры: ширина не менее 500 мм, глубина не менее 600 мм, высота не менее 800 мм</p> <p>Тип: фронтальный. Напряжение 220 В. Мощность не менее 3,5 кВт</p> <p>Производительность: не менее 400 тарелок/час</p>	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.07, ОП.03
7	Стол технологический	<b>Мебель</b>	специализированное	Предназначен для размещения	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.07, ОП.03

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				<p>технического оборудования и инвентаря, отработки технологий приготовления пищи. Габаритные размеры: ширина не менее 1800 мм, глубина не менее 600 мм, высота не менее 800 мм Материал: нержавеющая сталь</p>	
8	Лампа подогревающая	<b>Оборудование</b>	специализированное	<p>Предназначена для поддержания готовых блюд в теплом состоянии. Габаритные размеры: ширина не менее 200 мм, глубина не менее 200 мм, высота не менее 1200 мм Диаметр плафона: не менее 200 мм. Напряжение: 220 В Мощность: не менее 0,3 кВт</p>	ПМ.02, ПМ.04, ПМ.07, ОП.03

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				Высота вытяжного шнура варьируется Тип установки: подвесной Материал: металл	
9	Стол для раздачи	<b>Мебель</b>	специализированное	Предназначен для раздачи блюд. Габаритные размеры: ширина не менее 1800 мм, глубина не менее 800 мм, высота не менее 850 мм Полка: сплошная Регулируемые по высоте ножки Разборный каркас Материал: нержавеющая сталь	ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.07, ОП.03
10	Куттер	<b>Оборудование</b>	специализированное	Предназначен для измельчения, смешивания и взбивания различных продуктов, приготовления фаршей, кремов, паштетов, соусов и муссов. Габаритные размеры:	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.07, ОП.03

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				<p>ширина не менее 200 мм, глубина не менее 300 мм, высота не менее 400 мм Объем: не менее 3 л. Скорость не менее 1500 об/мин. Импульсный режим. Напряжение: 220 В. Материал: металл</p>	
11	Термомиксер	<b>Оборудование</b>	специализированное	<p>Предназначен для механизации основных процессов переработки пищевых продуктов. Габаритные размеры: ширина не менее 700 мм, глубина не менее 500 мм, высота не менее 500 мм Количество скоростей: не менее 2 Максимальная скорость вращения: не менее 300 об/мин Объем основной чаши: не менее 8 л</p>	ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.07, ОП.03

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				Насадки: не менее 3 Напряжение: 220 В. Мощность: не менее 1,5 кВт	
12	Шкаф шоковой заморозки	<b>Оборудование</b>	специализированное	Предназначен для быстрого охлаждения, замораживания, дальнейшего хранения пищевых продуктов. Габаритные размеры: ширина не менее 700 мм, глубина не менее 800 мм, высота не менее 1500 мм Холодильный агрегат: встроенный. Цикл охлаждения: не более 150 мин	ПМ.01, ПМ.04, ПМ.07, ОП.03
13	Настольная вакуумная машина	<b>Оборудование</b>	специализированное	Предназначена для упаковки пищевых и непищевых продуктов в вакуумные пакеты. Габаритные размеры: ширина не менее 400 мм, глубина не менее 500 мм, высота не менее 500	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.07, ОП.03

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				мм Габаритные размеры вакуумной камеры: ширина не менее 400 мм, глубина не менее 100 мм, высота не менее 400 мм Количество термопланок: не менее 2 шт Материал вакуумной камеры: нержавеющая сталь Производительность вакуумного насоса: не менее 10 куб. м. в час Напряжение: 220 В. Мощность: не менее 1 кВт	
14	Слайсер	<b>Оборудование</b>	специализированное	Предназначен для переработки пищевых продуктов: нарезки и шинковки сырых и вареных овощей и фруктов. Габаритные размеры:	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.07, ОП.03

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				<p>ширина не менее 600 мм, глубина не менее 200 мм, высота не менее 400 мм Установка: настольный. Производительность: не менее от 140 кг/час. Напряжение: 380 В. Мощность: не менее 1 кВт. Материал: металл</p>	
15	Фритюрница	<b>Оборудование</b>	специализированное	<p>Предназначена для приготовления блюд во фритюре с большим использованием масла. Габаритные размеры: ширина не менее 400 мм, глубина не менее 200 мм, высота не менее 200 мм Габаритные размеры корзины: ширина не менее 200 мм, глубина не менее 200 мм, высота не менее 100 мм Максимальная загрузка продукта: не более 1 кг</p>	ПМ.02, ПМ.07, ОП.03

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				Мощность: не менее 2,5 кВт. Напряжение: 220 В. Количество корзин: не менее 1 Материал: нержавеющая сталь	
16	Рисоварка	<b>Оборудование</b>	специализированное	Предназначена для приготовления риса всех сортов. Габаритные размеры: ширина не менее 400 мм, глубина не менее 300 мм, высота не менее 300 мм Объем: не менее 6 л. Напряжение: 220 В. Мощность: не менее 1,5 кВт Количество риса: не менее 3 кг	ПМ.02, ПМ.07, ОП.03
17	Блендер настольный	<b>Оборудование</b>	специализированное	Предназначен для смешивания различных продуктов и для приготовления супов-пюре, кремов и муссов. Габаритные размеры:	ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.07, ОП03

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				<p>ширина не менее 200 мм, глубина не менее 200 мм, высота не менее 500 мм</p> <p>Объём кувшина: не менее 3 л. Напряжение 220 В Мощность: не менее 1,6 кВт</p> <p>Скорость вращения: не менее 20000 об/мин</p>	
18	Витрина холодильная для суши	<b>Оборудование</b>	специализированное	<p>Предназначена для демонстрации и сохранения внешнего вида и свежести скоропортящихся блюд (суши, роллов).</p> <p>Габаритные размеры: ширина не менее 1300 мм, глубина не менее 300 мм, высота не менее 200 мм</p> <p>Способ установки: настольный</p> <p>Тип охлаждения: динамический</p> <p>Материал: металл</p>	ПМ.03, ОП.03

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				Напряжение: 220 В	
19	Микроволновая печь	<b>Оборудование</b>	специализированное	<p>"Предназначена для приготовления, подогрева готовых блюд и размораживания продуктов и полуфабрикатов.</p> <p>Габаритные размеры: ширина не менее 400 мм, глубина не менее 300 мм, высота не менее 250 мм</p> <p>Объем камеры: не менее 15 л. Напряжение: 220 В</p> <p>Диаметр тарелки: от 250 мм</p> <p>Количество уровней мощности: от 3 шт</p> <p>Материал корпуса: металл</p> <p>Материал камеры: нержавеющая сталь"</p>	ПМ.02, ПМ.04, ПМ.07, ОП.03
20	Мультиварка	<b>Оборудование</b>	специализированное	<p>Предназначена для приготовления различных блюд.</p> <p>Габаритные размеры:</p>	ПМ.02, ПМ.07, ОП.03

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				<p>ширина не менее 400 мм, глубина не менее 300 мм, высота не менее 300 мм Объем чаши: не менее 5 л. Напряжение: 220 В Покрытие чаши: керамическое Количество программ: не менее 20 Материал: металл, пластик</p>	
21	Стол с мойкой	<b>Мебель</b>	специализированное	<p>Стол производственный с моечной ванной. Предназначен для отработки технологий приготовления блюд. Габаритные размеры: ширина не менее 1200 мм, глубина не менее 600 мм, высота не менее 800 мм Глубина моечной ванны: не менее 400 мм Количество секций: не менее 1</p>	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.07, ОП.03

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				Разборный каркас. Ножки регулируемые Материал ванны: нержавеющая сталь Материал каркаса: оцинкованная сталь	
22	Весы напольные	<b>Оборудование</b>	специализированное	Предназначены для взвешивания продуктов для блюд массой более 10 кг. Габаритные размеры: высота не менее 600 мм, длина не менее 450 мм, ширина не менее 190 мм. Материал платформы: нержавеющая сталь. Предел взвешивания не более 150 кг. Температурный режим: от :-10 до +40 град С. Напряжение: 220 В	ПМ.01, ПМ.07, ОП.03
23	Весы порционные	<b>Оборудование</b>	специализированное	Предназначены для порционного взвешивания и фасовки товаров продуктовых групп.	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.07, ОП.03

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				<p>Габаритные размеры: ширина не менее 245 мм, глубина не менее 280 мм, высота не менее 110 мм Предел взвешивания: до 10 кг. Напряжение: 220 В Материал: металл, пластик</p>	
24	Весы кухонные	<b>Оборудование</b>	специализированное	<p>Предназначены для взвешивания ингредиентов для блюд. Габаритные размеры: ширина не менее 250 мм, глубина не менее 250 мм, высота не менее 100 мм Предел взвешивания: до 10 кг. Напряжение: 220 В Материал: металл, пластик</p>	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.07, ОП.03
25	Холодильный стол	<b>Оборудование</b>	специализированное	<p>Предназначен для охлаждения и хранения мясных и рыбных продуктов. Габаритные размеры:</p>	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.07, ОП.03

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				длина не менее 1300 мм, глубина не менее 600 мм, высота не менее 800 мм. Напряжение: 220 В Температурный диапазон: от -2 градусов Материал корпуса: нержавеющая сталь Количество дверей: не менее 2	
26	Стол для сбора отходов	<b>Мебель</b>	специализированное	Предназначен для сбора пищевых остатков. Стол с отверстием для сбора отходов и бортом Габаритные размеры: ширина не менее 600 мм, глубина не менее 600 мм, высота не менее 850 мм Материал столешницы: нержавеющая сталь Материал каркаса: нержавеющая сталь Диаметр отверстия: не менее 200 мм Отверстие: по центру	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.07, ОП.03

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
27	Стол производственный	<b>Оборудование</b>	специализированное	Стол производственный пристенный с бортом и полкой. Предназначен для размещения технического оборудования и инвентаря, отработки технологий приготовления пищи. Габаритные размеры: ширина не менее 1200 мм, глубина не менее 600 мм, высота не менее 800 мм Вид: пристенный Количество полок: не менее 1 шт. Высота борта: не менее 50 мм Материал корпуса: нержавеющая сталь	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.07, ОП.03
28	Стол производственный	<b>Оборудование</b>	специализированное	Стол производственный пристенный с бортом и полкой. Предназначен для размещения технического	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.07, ОП.03

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				<p>оборудования и инвентаря, отработки технологий приготовления пищи. Габаритные размеры: ширина не менее 900 мм, глубина не менее 600 мм, высота не менее 800 мм Вид: пристенный Количество полок: не менее 1 шт. Высота борта: не менее 50 мм Материал корпуса: нержавеющая сталь</p>	
29	Камера холодильная низкотемпературная	<b>Оборудование</b>	специализированное	<p>Предназначена для хранения замороженной пищевой продукции при низких температурах. Габаритные размеры: ширина не менее 1200 мм, глубина не менее 1200 мм, высота не менее 2000 мм Материал: сэндвич-</p>	ПМ.01, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.07, ОП.03

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				панели, толщина не менее 60 мм Температурный режим: не менее -15 градусов	
30	Камера холодильная среднетемпературная	<b>Оборудование</b>	специализированное	Предназначена для хранения пищевой продукции при среднетемпературном режиме. Габаритные размеры: ширина не менее 1200 мм, глубина не менее 1200 мм, высота не менее 2000 мм Материал: сэндвич-панели, толщина не менее 60 мм Температурный режим: не более 10 градусов Тип агрегата: сплит-система	ПМ.03, ПМ.04, ПМ.07, ОП.03
31	Стол технологический	<b>Мебель</b>	специализированное	Предназначен для размещения технического оборудования и инвентаря, отработки	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.07, ОП.03

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				технологий приготовления пищи. Габаритные размеры: ширина не менее 1800 мм, глубина не менее 600 мм, высота не менее 800 мм Материал: нержавеющая сталь	
32	Весы кухонные	<b>Оборудование</b>	специализированное	Предназначены для взвешивания ингредиентов для блюд. Габаритные размеры: ширина не менее 250 мм, глубина не менее 250 мм, высота не менее 100 мм Предел взвешивания: до 10 кг. Напряжение: 220 В Материал: металл, пластик	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.07, ОП.03
33	Стеллаж	<b>Мебель</b>	специализированное	Предназначен для хранения инвентаря и технического оборудования. Габаритные размеры:	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.07, ОП.03

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				<p>ширина не менее 600 мм, глубина не менее 600 мм, высота не менее 1600 мм Количество полок: не менее 3 шт Материал полок: нержавеющая сталь Материал стоек: оцинкованная сталь</p>	
34	Блендер погружной	<b>Оборудование</b>	специализированное	<p>Предназначен для идеального измельчения и перемешивания, а также взбивания соусов, муссов, супов-пюре, кремов, десертов и других блюд.</p> <p>Габаритные размеры: ширина не менее 100 мм, глубина не менее 50 мм, высота не менее 200 мм</p> <p>Материал корпуса: пластик</p> <p>Материал насадки-измельчителя: нержавеющая сталь</p>	ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.07, ОП.03

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				Скорость вращения: не менее 4000 об/мин Напряжение: 220 В	
35	Кухонная машина	<b>Оборудование</b>	специализированное	Предназначена для механизации основных процессов переработки пищевых продуктов. Габаритные размеры: ширина не менее 400 мм, глубина не менее 300 мм, высота не менее 400 мм Высокоточные встроенные весы Сенсорный экран Количество режимов: не менее 6 Количество режимов подогрева чаши: не менее 5 Материал корпуса: металл Материал чаши: металл Напряжение: 220 В Мощность: не менее 1 кВт	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.07, ОП.03
36	Индукционная плита	<b>Оборудование</b>	специализированное	Предназначена для	ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04,

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				<p>приготовления первых, вторых и третьих блюд в специальной наплитной посуде.</p> <p>Габаритные размеры: ширина не менее 400 мм, глубина не менее 800 мм, высота не менее 800 мм</p> <p>Установка: напольная</p> <p>Оснащение: подставка (стенд)</p>	ПМ.07, ОП.03
37	Пароконвекционная печь	<b>Оборудование</b>	специализированное	<p>Предназначена для приготовления различных блюд методом обработки паром и горячим воздухом по отдельности или комбинированно.</p> <p>Габаритные размеры: ширина не менее 800 мм, глубина не менее 500 мм, высота не менее 800 мм</p> <p>Пароувлажнение: да</p> <p>Максимальная</p>	ПМ.02, ПМ.04, ПМ.07, ОП.03

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				температура внутри камеры: не менее 270 градусов Материал камеры: нержавеющая сталь Напряжение: 380 В. Мощность: не менее 9 кВт	
38	Стол подставка	<b>Мебель</b>	специализированное	Предназначен для установки и размещения конвекционной печи для приготовления блюд. Габаритные размеры: ширина не менее 600 мм, глубина не менее 600 мм, высота не менее 800 мм Материал столешницы: нержавеющая сталь Материал каркаса: нержавеющая сталь	ОП.03
39	Холодильный стол	<b>Оборудование</b>	специализированное	Предназначен для охлаждения и хранения мясных и рыбных продуктов. Габаритные размеры:	ПМ.03, ПМ.04, ПМ.07, ОП.03

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				длина не менее 1300 мм, глубина не менее 600 мм, высота не менее 800 мм. Напряжение: 220 В Температурный диапазон: от -2 градусов Материал корпуса: нержавеющая сталь	
40	Комплект оборудования для приготовления сувид	<b>Оборудование</b>	специализированное	Комплект состоит из: термостата погружного, гастроёмкости объемом не менее 20 л., крышки с вырезом под термостат, держателя термостата, кассеты для вакуумных пакетов. Предназначен для для поддержания постоянной температуры воды в произвольной ёмкости с ее активным перемешиванием. Температурный режим: от 0 до 90 °С Габаритные размеры: ширина не менее 300 мм, глубина не менее	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.07, ОП.03

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				500 мм, высота не менее 300 мм Напряжение: 220 В. Мощность: не менее 1,2 кВт	
41	Стол с мойкой	<b>Мебель</b>	специализированное	Стол производственный с моечной ванной. Предназначен для отработки технологий приготовления блюд. Габаритные размеры: ширина не менее 1200 мм, глубина не менее 600 мм, высота не менее 800 мм Глубина моечной ванны: не менее 400 мм Количество секций: не менее 1	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.07, ОП.03
42	Холодильник	<b>Оборудование</b>	специализированное	Предназначен для хранения и демонстрации пищевых продуктов. Габаритные размеры: ширина не менее 600 мм, глубина не менее 900	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.07, ОП.03

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				мм, высота не менее 1900 мм Объем: не менее 500 л. Напряжение: 220 В Тип дверей: стекло Материал копуса: металл Тип: среднетемпературный Количество рядов полок: не менее 4 шт	
43	Центрифуга для молекулярной кухни	<b>Оборудование</b>	специализированное	Предназначена для разделения и фракционирования образцов продуктов при комнатной температуре. Габаритные размеры: ширина не менее 500 мм, глубина не менее 250 мм, высота не менее 350 мм Функция распознавания ротора Запуск с заданной скоростью вращения или заданным ускорением Встроенная система	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.07, ПМ.08, ПМ.09

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				защиты от дисбаланса Уровень шума: менее 60 дБ Материал: металл Напряжение: 220 В	
44	Гомогенизатор	<b>Оборудование</b>	специализированное	Предназначен для приготовления мороженого и сорбетов из замороженных продуктов, взбивания мусов и кремов. Габаритные размеры: ширина не менее 300 мм, глубина не менее 400 мм, высота не менее 150 мм Объем стаканов: 1 л Скорость ножа: не менее 2000 об/мин Наполнение: не более 0,8 л Материал корпуса: металл, пластик Напряжение: 220 В	ПМ.04, ПМ.05, ПМ.08, ОП.03
45	Плита шоковой заморозки	<b>Оборудование</b>	специализированное	Предназначена для моментальной заморозки	ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.09, ОП.03

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				<p>кондитерских изделий, соусов, пюре, кремов, сливок, шоколада и т.п.  Иновационная заморозка закусок и десертов, которым можно придать любую форму.  Габаритные размеры: ширина не менее 300 мм, глубина не менее 300 мм, высота не менее 250 мм  Толщина плиты: не менее 1 мм  Температура плиты: не менее - 30 °С</p>	
46	Сосуд Дьюара	<b>Оборудование</b>	специализированное	<p>Предназначен для приготовления сорбетов, мороженого и т.д., путем переливания жидкого азота в сосуд Дьюара и обратно с помощью переливного устройства.  Габаритные размеры сосуда Дьюара: диаметр</p>	ПМ.04, ПМ.05, ПМ.09, ОП.03

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				не менее 250 мм, высота не менее 500 мм, диаметр горловине не менее 30 мм Объем: не менее 4 литров Материал: алюминий	
47	Коптильный пистолет	<b>Оборудование</b>	специализированное	Предназначен для насыщения ароматом дыма разных видов продуктов, таких как: мяса, морепродуктов, маринадов, соусов, супов, салатов, овощей, закусок, десертов и коктейлей. Габаритные размеры: ширина не менее 200 мм, глубина не менее 100 мм, высота не менее 50 мм Длина шланга: не менее 300 мм Разборная конструкция	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.07, ПМ.09, ОП.03
48	Ротационный кипятыльник	<b>Оборудование</b>	специализированное	Предназначен для приготовления блюд по	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.07, ОП.03

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				технологии су-вид. Габаритные размеры: ширина не менее 300 мм, глубина не менее 300 мм, высота не менее 500 мм Объем воды: не менее 20 л Тип управления: электронный	
49	Влагомер для пищевого сырья	<b>Оборудование</b>	специализированное	Предназначен для измерения уровня влажности сыпучей продукции. Тип датчика: игольчатый Дисплей: ЖК с подсветкой Шаг измерения: не менее 0,1 процента Рабочая температура для проведения измерения: от 0 Материал: металл, пластик	ПМ.08, ОП.03
50	Анализатор молока	<b>Оборудование</b>	специализированное	Предназначен для экспресс-измерения в	ПМ.08, ОП.03

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				<p>пробе молока массового содержания жира, СОМО, белка, плотности, температуры и количества добавленной воды. Габаритные размеры: ширина не менее 100 мм, глубина не менее 100 мм, высота не менее 200 мм Тип анализатора: ультразвуковой Запоминание результатов: не менее 50 измерений Время измерения: не более 5 мин Материал: металл, пластик Напряжение: 220 В</p>	
51	Дегидратор	<b>Оборудование</b>	специализированное	<p>Предназначен для сушки различных ингредиентов (травы, фруктов, овощей и др. продуктов). Габаритные размеры:</p>	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.07, ПМ.08, ПМ.09, ОП.03

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				<p>ширина не менее 300 мм, глубина не менее 500 мм, высота не менее 900 мм Тип управления: электронный, мощность: не менее 1 кВт Регулировка температуры, температурный режим, °С: от 20 до 90 Направление воздушного цикла: снизу вверх Материал: металл Напряжение: 220 В. Мощность: не менее 1 кВт</p>	
52	Лабораторные весы	<b>Оборудование</b>	специализированное	<p>Предназначены для взвешивания ингредиентов для блюд. Габаритные размеры: ширина не менее 200 мм, глубина не менее 200 мм, высота не менее 80 мм</p>	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.07, ПМ.08, ПМ.09, ОП.03

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				Предел взвешивания: не более 3000 г Материал: металл, пластик	
53	3D-принтер	<b>Оборудование</b>	специализированное	Предназначен для 3D-печати пищевых продуктов в процессе приготовления блюд. Габаритные размеры: ширина не менее 300 мм, глубина 150 мм, высота не менее 400 мм Габаритные размеры рабочей камеры: ширина не менее 60 мм, глубина не менее 50 мм, высота не менее 60 мм Технология печати: FDM	ПМ.05, ПМ.09, ОП.03
54	Стол технологический	<b>Мебель</b>	специализированное	Предназначен для размещения технического оборудования и инвентаря, отработки технологий приготовления пищи. Габаритные размеры:	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.07, ПМ.08, ПМ.09, ОП.03

<b>№</b>	<b>Наименование</b>	<b>Тип</b>	<b>Основное/ специализированное</b>	<b>Краткая (рамочная) техническая характеристика</b>	<b>Код профессионального модуля, дисциплины</b>
				ширина не менее 1800 мм, глубина не менее 600 мм, высота не менее 800 мм Материал: нержавеющая сталь	
55	Ноутбук	ТС	Основное	Диагональ экрана: не менее 12 дюймов Количество ядер процессора: не менее 4 Объем оперативной памяти: не менее 12 Гб Объем твердотельного накопителя: не менее 512 Гб Выходной интерфейс: HDMI Наличие веб-камеры Напряжение: 220 В	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.07, ПМ.08, ПМ.09, ОП.03
		УМК			

Лаборатория «Учебный кондитерский цех»

<b>№</b>	<b>Наименование</b>	<b>Тип</b>	<b>Основное/ специализированное</b>	<b>Краткая (рамочная) техническая характеристика</b>	<b>Код профессионального модуля, дисциплины</b>
----------	---------------------	------------	---	--	---

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Подовая печь	<b>Оборудование</b>	специализированное	<p>Предназначена для выпечки пиццы и хлебобулочных изделий, требующих высокой температуры приготовления.</p> <p>Габаритные размеры: ширина не менее 1000 мм, глубина не менее 800 мм, высота не менее 600 мм</p> <p>Внутренние габаритные размеры камеры: ширина не менее 600 мм, глубина не менее 600 мм, высота не менее 150 мм</p> <p>Рабочий диапазон температуры в камере не менее +20 не более +450 градусов</p> <p>Тип печи: ярусная</p> <p>Время разогрева камеры до 300 градусов: не более 40 мин</p> <p>Количество камер: не</p>	ПМ.05, ПМ.09, ОП.03

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				<p>менее 2  Материал: нержавеющая сталь  Напряжение: 380 В.  Мощность: не менее 12 кВт</p>	
2	Тестомес	<b>Оборудование</b>	специализированное	<p>Предназначен для замеса любого вида теста.  Габаритные размеры:  ширина не менее 400 мм,  глубина не менее 600 мм,  высота не менее 500 мм  Объем дежи: не менее 20 л  Тип дежи: несъемная  Норма загрузки для дрожжевого теста: не менее 10 кг  Замес одной порции теста: не более 15 мин  Производительность: не менее 50 кг/час  Материал: металл  Напряжение: 220 В.  Мощность: не менее 1</p>	ПМ.05, ПМ.09, ОП.03

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				кВт	
3	Комплект для работы с тортами	<b>Оборудование</b>	специализированное	<p>Состоит из: воздушного компрессора, аэрографа, распылителя.</p> <p>Предназначен для украшения кондитерских изделий.</p> <p>Габаритные размеры компрессора: ширина не менее 200 мм, глубина не менее 150 мм, высота не менее 100 мм.</p> <p>Производительность компрессора: не менее 15 л/м, регулировка давления: 0-4 кг/см<sup>2</sup>, емкость ресивера: не менее 1 л., материал компрессора: металл.</p> <p>Диаметр сопла аэрографа: от 0,3 мм.</p> <p>Конструкция аэрографа: пистолетный тип.</p> <p>Материал аэрографа: металл.</p> <p>Производительность</p>	ПМ.05, ПМ.09, ОП.03

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				распылителя: не менее 400 мл/мин. Объем бака распылителя: не менее 0,5 л. Материал распылителя: металл Напряжение: 220 В	
4	Шкаф расстоечный	<b>Оборудование</b>	специализированное	Предназначен для для предварительной расстойки тестовых заготовок перед выпеканием кондитерских и хлебобулочных изделий. Габаритные размеры: ширина не менее 500 мм, глубина не менее 600 мм, высота не менее 800 мм Количество уровней: не менее 7. Напряжение 220 В. Мощность не менее 1.2 кВт Температурный режим: не менее 60 градусов Материал: металл Напряжение: 220 В.	ПМ.05, ПМ.09, ОП.03

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				Мощность: не менее 1 кВт	
5	Машина посудомоечная	<b>Оборудование</b>	специализированное	<p>Предназначена для мойки тарелок, столовых приборов, инвентаря и гастроемкостей.</p> <p>Габаритные размеры: ширина не менее 500 мм, глубина не менее 600 мм, высота не менее 800 мм</p> <p>Тип: фронтальный. Напряжение 220 В. Мощность не менее 3,5 кВт</p> <p>Производительность: не менее 400 тарелок/час</p> <p>Количество режимов мойки: не менее 2</p> <p>Подключение к горячей воде: да</p>	ПМ.05, ПМ.09, ОП.03
6	Шкаф шоковой заморозки	<b>Оборудование</b>	специализированное	Предназначен для быстрого охлаждения, замораживания, дальнейшего хранения пищевых продуктов.	ПМ.05, ПМ.09, ОП.03

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				<p>Габаритные размеры: ширина не менее 700 мм, глубина не менее 800 мм, высота не менее 1500 мм Холодильный агрегат: встроенный. Цикл охлаждения: не более 150 мин Производительность цикла охлаждения: не менее 30 кг Цикл заморозки: не более 420 минут Производительность цикла заморозки: не менее 15 кг Объем: не менее 150 л Количество уровней: не менее 5 Напряжение 220 В. Мощность: не менее 2 кВт</p>	
7	Стол технологический	<b>Мебель</b>	специализированное	Предназначен для размещения технического	ПМ.05, ПМ.09, ОП.03

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				<p>оборудования и инвентаря, отработки технологий приготовления пищи. Габаритные размеры: ширина не менее 1800 мм, глубина не менее 600 мм, высота не менее 800 мм Материал: нержавеющая сталь</p>	
8	Стеллаж	<b>Мебель</b>	специализированное	<p>Предназначен для хранения инвентаря и технического оборудования. Габаритные размеры: ширина не менее 600 мм, глубина не менее 600 мм, высота не менее 1600 мм Количество полок: не менее 3 шт Материал полок: нержавеющая сталь</p>	ПМ.05, ПМ.09, ОП.03
9	Холодильная шкаф-витрина	<b>Оборудование</b>	специализированное	Предназначена для демонстрации и	ПМ.05, ПМ.09, ОП.03

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				<p>хранения кондитерских изделий.</p> <p>Габаритные размеры: ширина не менее 1000 мм, глубина не менее 600 мм, высота не менее 1800 мм</p> <p>Количество полок не менее 8 шт</p> <p>Материал полки: стекло</p> <p>Материал двери: стекло</p> <p>Диапазон температур, °С: от +2</p> <p>Внутренний объем: не менее 400 л</p> <p>Напряжение: 220 В</p>	
10	Холодильник	<b>Оборудование</b>	специализированное	<p>Предназначен для хранения пищевых продуктов</p> <p>Холодильник с морозилкой секционный.</p> <p>Габаритные размеры: ширина не менее 1000 мм, глубина не менее 600 мм, высота не менее 1600 мм</p>	ПМ.05, ПМ.09, ОП.03

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				Количество секций: не менее 4. Напряжение 220 В. Материал: металл, пластик	
11	Стол технологический	<b>Мебель</b>	специализированное	Предназначен для размещения технического оборудования и инвентаря, отработки технологий приготовления пищи. Габаритные размеры: ширина не менее 1800 мм, глубина не менее 600 мм, высота не менее 800 мм Материал: нержавеющая сталь	ПМ.05, ПМ.09, ОП.03
12	Стеллаж	<b>Мебель</b>	специализированное	Предназначен для хранения инвентаря и технического оборудования. Габаритные размеры: ширина не менее 600 мм, глубина не менее 600	ПМ.05, ПМ.09, ОП.03

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				мм, высота не менее 1600 мм Количество полок: не менее 3 шт Материал полок: нержавеющая сталь	
13	Миксер	<b>Оборудование</b>	специализированное	Предназначен для взбивания различных продуктов и приготовления десертов. Габаритные размеры: ширина не менее 90 мм, глубина не менее 90 мм, высота не менее 200 мм Количество насадок: не менее 2 шт Материал венчиков: нержавеющая сталь, материал корпуса: пластик Тип управления: электронный Напряжение: 220 В	ПМ.05, ПМ.09, ОП.03
14	Кухонная машина	<b>Оборудование</b>	специализированное	Предназначена для механизации основных процессов переработки	ПМ.05, ПМ.09, ОП.03

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				<p>пищевых продуктов.  Габаритные размеры:  ширина не менее 400 мм,  глубина не менее 300  мм, высота не менее 400  мм Высокоточные  встроенные весы  Сенсорный экран.  Количество режимов: не  менее 6  Количество режимов  подогрева чаши: не  менее 5  Материал корпуса:  металл  Материал чаши: металл  Напряжение: 220 В.  Мощность: не менее 1  кВт</p>	
15	Индукционная плита	<b>Оборудование</b>	специализированное	<p>Предназначена для  приготовления первых,  вторых и третьих блюд в  специальной наплитной  посуде.  Габаритные размеры:  ширина не менее 400 мм,</p>	ПМ.05, ПМ.09, ОП.03

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				<p>глубина не менее 800 мм, высота не менее 800 мм</p> <p>Установка: напольная.</p> <p>Мощность не менее 7 кВт, напряжени 220 В</p> <p>Оснащение: подставка (стенд), тиу установки: напольная.</p>	
16	Конвекционная печь	<b>Оборудование</b>	специализированное	<p>Предназначена для выпекания или разогрева кондитерских и хлебобулочных изделий, готовых блюд, замороженных или предварительно выдержанных в расстоечном шкафу заготовок из теста.</p> <p>Габаритные размеры: ширина не менее 800 мм, глубина не менее 500 мм, высота не менее 800 мм</p> <p>Пароувлажнение</p> <p>Напряжение 220 В.</p>	ПМ.05, ПМ.09, ОП.03

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				<p>Мощность: не менее 2,8 кВт  Максимальная температура внутри камеры: не менее 270 градусов  Материал камеры: нержавеющая сталь</p>	
17	Стол подставка	<b>Мебель</b>	специализированное	<p>Предназначен для установки и размещения конвекционной печи для приготовления блюд.  Габаритные размеры: ширина не менее 600 мм, глубина не менее 600 мм, высота не менее 800 мм  Материал столешницы: нержавеющая сталь  Материал каркаса: нержавеющая сталь</p>	ПМ.05, ПМ.09, ОП.03
18	Холодильный стол	<b>Оборудование</b>	специализированное	<p>Предназначен для охлаждения кондитерских заготовок и десертов.  Габаритные размеры:</p>	ПМ.05, ПМ.09, ОП.03

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				длина не менее 1300 мм, глубина не менее 600 мм, высота не менее 800 мм. Напряжение: 220 В Температурный диапазон: от -2 градусов Материал корпуса: нержавеющая сталь Количество дверей: не менее 2	
19	Холодильник	<b>Оборудование</b>	специализированное	Предназначен для хранения и демонстрации пищевых продуктов. Габаритные размеры: ширина не менее 600 мм, глубина не менее 900 мм, высота не менее 1900 мм Объем: не менее 500 л. Напряжение: 220 В. Тип дверей: стекло Материал корпуса: металл Тип: среднетемпературный Количество рядов полок:	ПМ.05, ПМ.09, ОП.03

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				не менее 4 шт	
20	Блендер настольный	<b>Оборудование</b>	специализированное	<p>Предназначен для смешивания различных продуктов и для приготовления кремов и муссов.</p> <p>Габаритные размеры: ширина не менее 200 мм, глубина не менее 200 мм, высота не менее 500 мм</p> <p>Объём кувшина: не менее 3 л. Напряжение 220 В Мощность: не менее 1,6 кВт</p> <p>Скорость вращения: не менее 20000 об/мин</p> <p>Автотаймер, влагозащищенная панель управления.</p> <p>Материал корпуса и кувшина: ударопрочный пластик</p> <p>Материал ножа: нержавеющая сталь</p>	ПМ.05, ПМ.09, ОП.03
21	Кондитерская тележка-шпилька	<b>Оборудование</b>	специализированное	Предназначена для	ПМ.05, ПМ.09, ОП.03

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				<p>транспортировки и хранения противней.  Габаритные размеры:  ширина не менее 400 мм,  глубина не менее 500 мм,  высота не менее 900 мм  Количество уровней: не менее 4  Размер противня/гастроёмкости:  ширина не менее 400 мм,  глубина не менее 20 мм</p>	
22	Стол с мойкой	<b>Мебель</b>	специализированное	<p>Стол производственный с моечной ванной.  Предназначен для отработки технологий приготовления блюд.  Габаритные размеры:  ширина не менее 1200 мм,  глубина не менее 600 мм,  высота не менее 800 мм  Глубина моечной ванны: не менее 400 мм  Количество секций: не</p>	ПМ.05, ПМ.09, ОП.03

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				менее 1	
23	Стул	<b>Мебель</b>	Основное	Предназначен для организации рабочего места преподавателя. Габаритные размеры: ширина сидения не менее 450 мм, высота ножек не менее 400 мм, высота спинки не менее 500 мм Форма основания: ножки	ПМ.05, ПМ.09, ОП.03
24	Стол-трансформер	<b>Мебель</b>	Основное	Мобильный складной стол Габаритные размеры: ширина не менее 900 мм, глубина не менее 500 мм, высота не менее 650 мм	ПМ.05, ПМ.09, ОП.03
25	Веб-камера	<b>ТС</b>	основное	Состоит из: веб-камеры, штатива. Предназначен для трансляции учебного процесса при реализации сетевой формы обучения и онлайн-обучения. Тип подключения:	ПМ.05, ПМ.09, ОП.03

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				<p>проводное, микрофон встроенный, крепление на мониторе или установка на штатив. Количество ножек штатива: не менее 3. Интерфейс: USB Рабочая высота: не более 160 см Направлений движущейся головки: не менее 360</p>	
26	Ноутбук	ТС	Основное	<p>Диагональ экрана: не менее 12 дюймов Количество ядер процессора: не менее 4 Объем оперативной памяти: не менее 12 Гб Объем твердотельного накопителя: не менее 512 Гб Выходной интерфейс: HDMI Наличие веб-камеры Напряжение: 220 В</p>	ПМ.05, ПМ.09, ОП.03
27	ЖК-панель	ТС	Основное	Состоит из: ЖК-панели,	ПМ.05, ПМ.09, ОП.03

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				стойки с кронштейном Диагональ экрана: не менее 40 дюймов Класс энергетической эффективности: не ниже A++ Разрешение экрана: Full HD 1080p Наличие разъемов: HDMI, USB Тип экрана: жидкокристаллический Стойка с кронштейном металлическая с регулировкой высоты	
		<b>УМК</b>			

### 1.3. Оснащение спортивного комплекса/зал

Спортивный комплекс

Спортивный зал

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код дисциплины
1.	Гимнастическое оборудование	оборудование	основное	Инвентарь и оборудование для	ОП.09

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код дисциплины
				выполнения гимнастических упражнений	
2.	Волейбольная площадка	оборудование	основное	Комплект: мячи волейбольные mva 300	ОП.09
3.	Баскетбольная площадка	оборудование	основное	Комплект: мячи баскетбольные Molten BGH7X, стойки баскетбольные	ОП.09
4.	Футбольная и гандбольная площадка	оборудование	основное	Комплект ворот, мяч футбольный Select delta	ОП.09
5.	Оборудование для игры в бадминтон	оборудование	основное	Ракетки, воланы	ОП.09
6.	Оборудование для настольного тенниса	оборудование	основное	Стол теннисный Sponeta; комплект сеток, ракетки, шарики	ОП.09
7.	Спортивный инвентарь	оборудование	основное	Инвентарь для спортивных игр и упражнений	ОП.09

1.4. Оснащение помещений, задействованных при организации самостоятельной и воспитательной работы  
Библиотека

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1.	Конференц-стол	мебель	основное	Конференц-стол, размеры: 2000*800*760 мм	ООП .01, ООП .02 ООП .03, ООП .04
2.	Шкаф-витрина	мебель	основное	Шкаф книжный со стеклянными дверцами, размеры (ширина*глубина*высота): 900*300*2000 мм, для хранения книг, журналов, документации	ООП .05, ООП .06 ООП .07, ООП .08 ООП .09, ООП .10 ООП .11, ООП .12 ООП .13, ООП.14
3.	Кафедра выдачи	мебель	основное	Стойка ресепшен, 4 модуля, размеры: 3395*1835*1160 мм	ДООП.01, ОП.01, ОП.02, ОП.03
4.	Кафедра выдачи	мебель	основное	Стойка ресепшен, 5 модулей, размеры: 5700*1250*1160 мм	ОП.04, ОП.05, ОП.06 ОП.07, ОП.08
5.	Диван	мебель	основное	3-местный, левый, правый, размер: 150*70*80 см	ОП.09, ОП.10
6.	Диван	мебель	основное	Модуль, П-образный, размер: 190/130*55*77 см	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05
7.	Стеллаж	мебель	основное	Стеллаж металлический односторонний, стационарный металлический, размеры (ширина*глубина*высота): 930х227х2050 мм, для хранения книг, журналов, документации	
8.	Стеллаж	мебель	основное	Стеллаж металлический двусторонний, стационарный металлический, размеры (ширина*глубина*высота):	

				930x227x2050 мм, для хранения книг, журналов, документации	
9.	Стеллаж	мебель	основное	Стеллаж металлический двусторонний стационарный, размеры (ширина*глубина*высота): 930x452x1600 мм, для хранения книг, журналов, документации	
10.	Специализированное компьютерное место для читателей	оборудование	специализированное	Специализированное компьютерное место для читателей, персональный компьютер (Моноблок LG, клавиатура) с выходом в интернет	
11.	Мультимедийный проектор Casio XJ-V2	ТС	основное	Casio XJ-V2, портативный, DLP, разрешение: 1024x768, яркость: 3000 лм, вес: 2.9 кг, экран для проектора	
12.	Моноблок Wibtek A23	ТС	основное	Моноблок Wibtek A23, диагональ экрана 23", поддержка Windows	
13.	Стол с микролифтом на электроприводе	оборудование	специализированное	Стол с микролифтом на электроприводе, без столешницы, с регулируемым уровнем высоты, оборудование для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья	
14.	Портативное устройство для чтения PEARL	оборудование	специализированное	Персональный компьютер, передающее устройства (камера) с наушниками и ПО «OpenBook 9.0», оборудование для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья	
15.	Принтер для печати View	оборудование	специализированное	Принтер для печати рельефно-	

	Plus EmBraille			точечным шрифтом Брайля, оборудование для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья
16.	Клавиатура	оборудование	специализированное	Клавиатура адаптированная беспроводная с большими кнопками и накладкой, оборудование для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья
17.	Джойстик компьютерный	оборудование	специализированное	Джойстик компьютерный адаптированный беспроводной, оборудование для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья
18.	Видео-увеличитель	оборудование	специализированное	Складной настольный видео-увеличитель Topaz PHD 15" с батареей, оборудование для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья
19.	Портативная информационная система «Исток»	оборудование	специализированное	Портативная информационная индукционная система, информационно-коммуникационная панель для инвалидов по слуху
20.	Радиокласс «СОНЕТ РСМ»РМ-1»	оборудование	специализированное	Заушный индуктор, индукционная петля, микрофон, оборудование для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья
21.	Дисплей	оборудование	специализированное	Дисплей Брайля Alva USB 640 Comfort, оборудование для

инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

Актный зал

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1.	Посадочные места по количеству обучающихся	мебель	основное	Столы-трапеции, стулья, столы с микрофонами, кресла	ООП .01, ООП .02 ООП .03, ООП .04 ООП .05, ООП .06 ООП .07, ООП .08 ООП .09, ООП .10 ООП .11, ООП .12 ООП .13, ООП .14 ДООП.01, ОП.01, ОП.02, ОП.03 ОП.04, ОП.05, ОП.06 ОП.07, ОП.08 ОП.09, ОП.10 ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05
2.	Доска учебная	ТС	основное	Доска настенная магнитно-маркерная	
3.	Флипчарт	ТС	основное	Доска-флипчарт, магнитно-маркерная на треноге	
4.	Проектор мультимедийный	ТС	основное	Casio XJ-V2, портативный, DLP, разрешение: 1024x768, яркость: 3000 лм, экран для проектора	
5.	Ноутбук	ТС	основное	Lenovo ThinkBook 14G2, диагональ экрана 14"	
6.	Оборудование ВКС	ТС	основное	Видеоконференцсвязь, микрофоны, колонки, Видеостена Creativa	

2. Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение

Перечень необходимого комплекта лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения.

№ п/п	Наименование лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства	Количество	Код и наименование учебной дисциплины (модуля)
1	Пакет прикладных офисных программ	1	ООП .01 Русский язык
2	Пакет прикладных офисных программ	1	ООП .02 Литература
3	Пакет прикладных офисных программ	1	ООП .03 История
4	Пакет прикладных офисных программ	1	ООП .04 Обществознание
5	Пакет прикладных офисных программ	1	ООП .05 География
6	Пакет прикладных офисных программ	1	ООП .06 Иностранный язык
7	Пакет прикладных офисных программ	1	ООП .07 Математика
8	Пакет прикладных офисных программ	1	ООП .08 Информатика - у
9	Пакет прикладных офисных программ	1	ООП .09 Физическая культура
10	Пакет прикладных офисных программ	1	ООП .10 Основы безопасности и защиты Родины
11	Пакет прикладных офисных программ	1	ООП .11 Физика - у
12	Пакет прикладных офисных программ	1	ООП .12 Химия - у
13	Пакет прикладных офисных программ	1	ООП .13 Биология
14	Пакет прикладных офисных программ	1	ООП .14 Индивидуальный проект
15	Пакет прикладных офисных программ	1	ДООП.01 Введение в специальность
16	Пакет прикладных офисных программ	1	ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
17	Пакет прикладных офисных программ	1	ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров
18	Пакет прикладных офисных программ	1	ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места
19	Пакет прикладных офисных программ	1	ОП.04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности / Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний / Социально-экономическая адаптация в профессиональной деятельности

20	Пакет прикладных офисных программ	1	ОП.05 Основы калькуляции и учета
21	Пакет прикладных офисных программ	1	ОП.06 Охрана труда
22	Пакет прикладных офисных программ	1	ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности
23	Пакет прикладных офисных программ	1	ОП.08 Безопасность жизнедеятельности
24	Пакет прикладных офисных программ	1	ОП.09 Физическая культура
25	Пакет прикладных офисных программ	1	ОП.10 Формирование ключевых компетенций цифровой экономики
26	Пакет прикладных офисных программ	1	ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
27	Пакет прикладных офисных программ	1	ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
28	Пакет прикладных офисных программ	1	ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
29	Пакет прикладных офисных программ	1	ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
30	Пакет прикладных офисных программ	1	ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

**ПРИЛОЖЕНИЕ 4**  
**к ОПОП-П по профессии**  
**43.01.09 Повар, кондитер**

**ПРОГРАММА ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ**

**2024 г.**

**СОДЕРЖАНИЕ**

1. Общие положения .....	2
2. Паспорт программы государственной итоговой аттестации .....	2
3. Форма, объем и сроки проведения ГИА .....	6
4. Организация и порядок проведения государственной итоговой аттестации .....	6
5. Критерии оценки уровня и качества подготовки обучающихся .....	8
6. Порядок апелляции .....	9
7. Особенности проведения ГИА для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья, детей-инвалидов и инвалидов .....	9
8. Контрольно-оценочные средства.....	11

## **1. Общие положения**

Программа государственной итоговой аттестации (далее – программа ГИА) выпускников по профессии 43.01.09 Повар, кондитер разработана в соответствии с Законом Российской Федерации от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Приказом Минпросвещения России от 08.11.2021 № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования», ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер и определяет совокупность требований к ее организации и проведению.

Программа государственной итоговой аттестации разработана в соответствии со следующими документами:

Федеральный закон Российской Федерации "Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ;

Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 02.11.2021 г. N 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;

Приказ Минобрнауки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. N 1565 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер»;

Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 24.08.2022 N 762 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования";

Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 09.03.2022 № 113н «Об утверждении профессионального стандарта «Повар»;

Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н «Об утверждении профессионального стандарта «Кондитер»;

Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 г. № 914н «Об утверждении профессионального стандарта «Пекарь»;

Устав ФГБОУ ВО «ВВГУ»;

Локальные нормативные акты ФГБОУ ВО «ВВГУ».

## **2. Паспорт программы государственной итоговой аттестации**

2.1 Программа ГИА – является частью образовательной программы среднего профессионального образования -программы подготовки специалистов среднего звена (далее - ППССЗ) в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

2.2 Цель государственной итоговой аттестации – установление соответствия результатов освоения обучающимися образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер соответствующим требованиям ФГОС СПО с учетом требований регионального рынка труда, их готовность и способность решать профессиональные задачи.

2.3 Задачи государственной итоговой аттестации:

– определение соответствия навыков, умений и знаний выпускников современным требованиям рынка труда, квалификационным требованиям ФГОС СПО и регионального рынка труда;

– определение степени сформированности профессиональных компетенций, личностных качеств, соответствующих ФГОС СПО и наиболее востребованных на рынке труда.

2.4 По результатам ГИА выпускнику по профессии 43.01.09 Повар, кондитер присваивается квалификация: Повар, кондитер.

2.5 Программа ГИА является частью ОПОП-П по программе подготовки

специалистов среднего звена и определяет совокупность требований к ГИА, в том числе к содержанию, организации работы, оценочным материалам ГИА выпускников по данной специальности.

2.6 Выпускник, освоивший образовательную программу, должен быть готов к выполнению видов деятельности, предусмотренных образовательной программой (таблица 1), и демонстрировать результаты освоения образовательной программы (таблица 2).

Таблица 1

## Виды деятельности

Код и наименование вида деятельности (ВД)	Код и наименование профессионального модуля (ПМ), в рамках которого осваивается ВД
1	2
<b>В соответствии с ФГОС</b>	
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
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
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
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
Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

Таблица 2

**Перечень результатов, демонстрируемых выпускником  
При отсутствии направленностей**

Оцениваемые виды деятельности	Профессиональные компетенции
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
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
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

	<p>бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 3.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 3.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента</p>
<p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</p>	<p>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</p> <p>ПК 4.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 4.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 4.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 4.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента</p>
<p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p>	<p>ПК 5.1 Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p>ПК 5.2 Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>ПК 5.3 Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 5.4 Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 5.5 Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного</p>

	ассортимента
	ПК.5.6 Подготавливать рабочее место, оборудование, инвентарь, сырье продукции региональной кухни, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами
	ПК.5.7 Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации кулинарных блюд кухни народов мира
	ПК.5.8 Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации кондитерских изделий кухни народов мира
Формирование ключевых компетенций цифровой экономики	ПК.5.6 Подготавливать рабочее место, оборудование, инвентарь, сырье продукции региональной кухни, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами
	ПК.5.7 Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации кулинарных блюд кухни народов мира
	ПК.5.8 Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации кондитерских изделий кухни народов мира

### 3. Форма, объем и сроки проведения ГИА

3.1 Государственная итоговая аттестация выпускников, освоивших основную образовательную программу среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена базового уровня.

3.2 Демонстрационный экзамен направлен на определение уровня освоения выпускником материала, предусмотренного образовательной программой, и степени сформированности профессиональных умений и навыков путем проведения независимой экспертной оценки выполненных выпускником практических заданий в условиях реальных или смоделированных производственных процессов.

Демонстрационный экзамен базового уровня проводится с использованием единых оценочных материалов, включающих в себя конкретные комплекты оценочной документации, варианты заданий и критерии оценивания (далее - оценочные материалы), разрабатываемых организацией, определяемой Министерством просвещения Российской Федерации из числа подведомственных ему организаций (далее - оператор).

3.3 Объем времени на подготовку и проведение государственной итоговой аттестации установлен Федеральным государственным образовательным стандартом по профессии 43.01.09 Повар, кондитер и составляет 72 часа (две недели).

3.5 Сроки проведения государственной итоговой аттестации по профессии 43.01.09 Повар, кондитер определяются в соответствии с учебным планом и календарным графиком учебного процесса.

### 4. Организация и порядок проведения государственной итоговой аттестации

4.1 Необходимым условием допуска к государственной итоговой аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимся компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности. В том числе выпускником могут быть представлены отчеты о ранее достигнутых результатах, дополнительные сертификаты, свидетельства

(дипломы) олимпиад, конкурсов, творческие работы по специальности, характеристики с мест прохождения преддипломной практики.

4.2 Расписание проведение государственной итоговой аттестации утверждается руководителем образовательной организации и доводится до сведения студентов не позднее, чем за месяц до начала ГИА.

4.3 Демонстрационный экзамен направлен на определение уровня освоения выпускником материала, предусмотренного образовательной программой, и степени сформированности профессиональных умений и навыков путем проведения независимой экспертной оценки выполненных выпускником практических заданий в условиях реальных или смоделированных производственных процессов.

Демонстрационный экзамен базового уровня проводится с использованием оценочных материалов, включающих в себя конкретные комплекты оценочной документации, варианты заданий и критерии оценивания, разрабатываемых оператором.

Комплект оценочной документации включает комплекс требований для проведения демонстрационного экзамена, перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания, план застройки площадки демонстрационного экзамена, требования к составу экспертных групп, инструкции по технике безопасности, а также образцы заданий.

Задание демонстрационного экзамена включает комплексную практическую задачу, моделирующую профессиональную деятельность и выполняемую в режиме реального времени. (Приложение Е)

Комплекты оценочной документации размещаются в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет».

В целях соблюдения принципов объективности и независимости при проведении демонстрационного экзамена, не допускается участие в оценивании заданий демонстрационного экзамена экспертов, принимавших участие в подготовке экзаменуемых обучающихся или представляющих с экзаменуемыми одну образовательную организацию.

Задания демонстрационного экзамена доводятся до главного эксперта в день, предшествующий дню начала демонстрационного экзамена.

Образовательная организация обеспечивает необходимые технические условия для обеспечения заданиями во время демонстрационного экзамена выпускников, членов ГЭК, членов экспертной группы.

Демонстрационный экзамен проводится в ЦПДЭ, представляющем собой площадку, оборудованную и оснащенную в соответствии с КОД.

ЦПДЭ располагается на территории колледжа, обладающий необходимыми ресурсами для организации ЦПДЭ.

Выпускники проходят демонстрационный экзамен в ЦПДЭ в составе экзаменационных групп.

План проведения демонстрационного экзамена утверждается приказом не позднее чем за 20 календарных дней до даты проведения демонстрационного экзамена совместно государственной экзаменационной комиссией и колледжем.

План проведения демонстрационного экзамена определяет:

- место расположения ЦПДЭ;
- дату и время начала проведения демонстрационного экзамена;
- расписание сдачи экзаменов в составе экзаменационных групп;
- планируемую продолжительность проведения демонстрационного экзамена;
- технические перерывы и проведении демонстрационного экзамена.

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.

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.

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.

Технический эксперт под подпись знакомит главного эксперта, членов экспертной группы, выпускников с требованиями охраны труда и безопасности производства. Факт ознакомления отражается техническим экспертом в протоколе об ознакомлении экспертов с правилами охраны труда и безопасности производства и протоколе об ознакомлении участников с правилами охраны труда и безопасности производства.

Допуск выпускников в ЦПДЭ осуществляется главным экспертом на основании документов, удостоверяющих личность.

В ходе проведения демонстрационного экзамена в составе государственной итоговой аттестации председатель и члены государственной экзаменационной комиссии присутствуют на демонстрационном экзамене в качестве наблюдателей и имеют право сообщать главному эксперту о выявленных фактах нарушения Порядка.

Выпускники обязаны:

- во время проведения демонстрационного экзамена не пользоваться и не иметь при себе средства связи, носители информации, средства ее передачи и хранения, если это прямо не предусмотрено комплектом оценочной документации;
- во время проведения демонстрационного экзамена использовать только средства обучения и воспитания, разрешенные комплектом оценочной документации;
- в ходе проведения экзамена участникам запрещаются контакты с другими участниками или членами Экспертной группы без разрешения Главного эксперта.

Выпускники могут при себе иметь лекарственные средства и питание, прием которых осуществляется в специально отведенном для этого помещении согласно плану проведения демонстрационного экзамена за пределами ЦПДЭ.

В случае удаления из ЦПДЭ выпускника, лица, привлеченного к проведению демонстрационного экзамена, или отсутствующего в ЦПДЭ, главным экспертом составляется акт об удалении.

## **5. Критерии оценки уровня и качества подготовки обучающихся**

### **5.1 Критерии оценки демонстрационного экзамена**

Процедура оценивания результатов выполнения заданий демонстрационного экзамена осуществляется членами экспертной группы по 100-бальной системе в соответствии с требованиями комплекта оценочной документации.

Баллы выставляются в протоколе проведения демонстрационного экзамена, который подписывается каждым членом экспертной группы и утверждается главным экспертом после завершения экзамена для экзаменационной группы.

Перевод полученного количества баллов в оценки осуществляется государственной экзаменационной комиссией с обязательным участием главного эксперта.

Перевод баллов в оценку осуществляется на основе таблицы № 1.

Таблица 1 – Схема перевода результатов демонстрационного экзамена из стобальной шкалы в пятибальную

Оценка ГИА	«2»	«3»	«4»	«5»
Отношение полученного количества баллов к максимально возможному (в процентах)	0,00%-19,99%	20,00%-39,99%	40,00%-69,99%	70,00%-100,00%

## 6. Порядок апелляции

По результатам государственной аттестации выпускник, участвовавший в государственной итоговой аттестации, имеет право подать в апелляционную комиссию письменное апелляционное заявление о нарушении, по его мнению, установленного порядка проведения государственной итоговой аттестации и (или) несогласии с ее результатами (далее - апелляция).

Апелляция подается лично выпускником или родителями (законными представителями) несовершеннолетнего выпускника в апелляционную комиссию образовательной организации. (Приложение Е)

Апелляция о нарушении Порядка подается непосредственно в день проведения государственной итоговой аттестации.

Апелляция о несогласии с результатами государственной итоговой аттестации выдается не позднее следующего рабочего дня после объявления результатов государственной итоговой аттестации.

Апелляция рассматривается апелляционной комиссией не позднее трех рабочих дней с момента ее поступления.

Состав апелляционной комиссии утверждается ректором ФГБОУ ВО «ВВГУ» одновременно с утверждением состава государственной экзаменационной комиссии. Выпускник, подавший апелляцию. Имеет право присутствовать при рассмотрении апелляции. С несовершеннолетним выпускником имеет право присутствовать один из родителей (законных представителей).

В результате рассмотрения апелляции о несогласии с результатами государственной итоговой аттестации апелляционная комиссия принимает решение об отклонении апелляции и сохранении результата государственной итоговой аттестации либо об удовлетворении апелляции и выставлении иного результата государственной итоговой аттестации. Решение апелляционной комиссии не позднее следующего рабочего дня передается в государственную экзаменационную комиссию. Решение апелляционной комиссии является основанием для аннулирования ранее выставленных результатов государственной итоговой аттестации выпускника и выставления новых.

Решение апелляционной комиссии доводится до сведения подавшего апелляцию выпускника (под роспись) в течение трех рабочих дней со дня заседания апелляционной комиссии. Решение апелляционной комиссии является окончательным и пересмотру не подлежит.

Решение апелляционной комиссии оформляется протоколом, который подписывается председателем и секретарем апелляционной комиссии и хранится в архиве ФГБОУ ВО «ВВГУ».

## 7. Особенности проведения ГИА для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья, детей-инвалидов и инвалидов

При проведении ГИА обеспечивается соблюдение следующих общих требований:

проведение ГИА для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья, детей-инвалидов и инвалидов в одной аудитории совместно с выпускниками, не

имеющими ограниченных возможностей здоровья, если это не создает трудностей для выпускников при прохождении ГИА;

присутствие в аудитории, ЦПДЭ тьютора, ассистента, оказывающих выпускникам необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей;

пользование необходимыми выпускникам техническими средствами при прохождении ГИА с учетом их индивидуальных особенностей;

обеспечение возможности беспрепятственного доступа выпускников в аудитории, туалетные и другие помещения.

Выпускники или родители (законные представители) несовершеннолетних выпускников не позднее чем за 3 месяца до начала ГИА подают в ФГБОУ ВО «ВВГУ» письменное заявление о необходимости создания для них специальных условий при проведении ГИА с приложением копии рекомендаций ПМПК, а дети-инвалиды, инвалиды - оригинала или заверенной копии справки, а также копии рекомендаций ПМПК при наличии.

МИНОБРНАУКИ РОССИИ  
ВЛАДИВОСТОКСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

**КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА**  
**для проведения государственной итоговой аттестации**  
**Защита выпускной квалификационной работы**  
**(в виде демонстрационного экзамена)**

программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих  
по профессии  
43.01.09 Повар, кондитер

Владивосток 2024

**1. Совокупный ожидаемый результат освоения образовательной программы**  
**Результат освоения общих компетенций (ОК):**

<b>Код</b>	<b>Наименование результата образования</b>
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной применительно к различным контекстам.
ОК 2	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 4	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 8	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 9	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

**Результат освоения профессиональных компетенций (ПК) в соответствии с освоенным видом профессиональной деятельности**

<b>Код</b>	<b>Наименование результата образования</b>
	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента;
ПК 1.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 1.2	Осуществлять обработку, подготовку 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.
	Приготовление, оформление и подготовка к презентации и реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПК 2.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов 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
Приготовление, оформление и подготовка к презентации и реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	
ПК 3.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок 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
Приготовление, оформление и подготовка к презентации и реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	
ПК 4.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов 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
Приготовление, оформление и подготовка к презентации и реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	
ПК 5.1	Организовывать 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.

2 Соответствие модулей задания демонстрационного экзамена запланированным результатам освоения образовательной программы

Запланированные результаты образовательной программы	Модули демонстрационного экзамена
<b>Вид деятельности 1: Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</b>	
ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для	Модуль 1 - Холодная закуска из птицы Модуль 2 - Горячее блюдо из птицы

обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	Модуль 3 – Холодный десерт
ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.	Модуль 1 - Холодная закуска из птицы Модуль 2 - Горячее блюдо из птицы Модуль 3 – Холодный десерт
ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.	Модуль 1 - Холодная закуска из птицы Модуль 2 - Горячее блюдо из птицы Модуль 3 - Холодный десерт
<b>Вид деятельности 2: Приготовление, оформление и подготовка к презентации и реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>	
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.	Модуль 1 - Холодная закуска из птицы Модуль 2 - Горячее блюдо из птицы
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.	Модуль 1 - Холодная закуска из птицы Модуль 2 - Горячее блюдо из птицы
ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.	Модуль 1 - Холодная закуска из птицы Модуль 2 - Горячее блюдо из птицы
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.	Модуль 2 - Горячее блюдо из птицы
<b>Вид деятельности 3: Приготовление, оформление и подготовка к презентации и реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>	
ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.	Модуль 1 - Холодная закуска из птицы
ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов,	Модуль 1 - Холодная закуска из птицы Модуль 3 – Холодный десерт

заправок разнообразного ассортимента.	
ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.	Модуль 1 - Холодная закуска из птицы
ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.	Модуль 1 - Холодная закуска из птицы
ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.	Модуль 2 - Горячее блюдо из птицы
ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.	Модуль 1 - Холодная закуска из птицы
<b>Вид деятельности 4: Приготовление, оформление и подготовка к презентации и реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</b>	
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.	Модуль 3 – Холодный десерт
ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.	Модуль 3 – Холодный десерт
ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.	Модуль 3 – Холодный десерт
ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.	Модуль 3 – Холодный десерт
ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.	
<b>Вид деятельности 5: Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий:</b>	
ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.	Модуль 3 – Холодный десерт
ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	Модуль 3 – Холодный десерт

ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.	Модуль 3 – Холодный десерт
ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.	Модуль 3 – Холодный десерт
ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.	

## 5 Критерии оценки демонстрационного экзамена

Критерии оценки демонстрационного экзамена максимально приближены к оценке выполнения заданий национального чемпионата по компетенциям «Поварское дело».

Объективные критерии оценивания работы участника:

- соответствие форменной одежды требованиям Чемпионата;
- соблюдение правил гигиены при ведении процесса приготовления;
- соблюдение чистоты рабочего места во время и после процесса приготовления;
- рациональное использование продуктов, в том числе при предварительном заказе;
- правильная организация хранения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;
- правильное использование отдельных контейнеров для мусора (органические и неорганические отходы);
- правильность использования цветных разделочных досок;

Субъективные критерии оценивания работы участника:

- организационные навыки - планирование и ведение процесса приготовления,
- эффективность, контроль за ведением процесса;
- владение кулинарными техниками;

Объективные критерии оценивания результата работы участника:  
время подачи;

- температура подачи;
- присутствие обязательных компонентов и ингредиентов блюда;
- корректная масса или размер блюда;
- чистота тарелки при подаче (отсутствие отпечатков пальцев, брызг, подтёков)

Субъективные критерии оценивания результата работы участника:

- визуальное впечатление (цвет: сочетание, баланс/композиция)
- стиль и креативность подачи, соответствие современным тенденциям;
- сочетание и гармония вкуса всех компонентов блюда;
- консистенция каждого компонента блюда в отдельности;
- вкус каждого компонента блюда в отдельности.

Окончательная оценка определяется голосованием на закрытом заседании ГЭК. При равном числе голосов мнение председателя ГЭК является решающим.

Максимальное количество баллов, которое возможно получить за выполнение задания демонстрационного экзамена, принимается за 100%. Перевод баллов в оценку осуществляется на основе таблицы № 3.

Таблица 3 – Схема перевода результатов демонстрационного экзамена из стобальной шкалы в пятибальную

<b>Оценка ГИА</b>	<b>«2»</b>	<b>«3»</b>	<b>«4»</b>	<b>«5»</b>
Отношение полученного количества баллов к максимально возможному (в процентах)	0,00%-19,99%	20,00%-39,99%	40,00%-69,99%	70,00%-100,00%

**ПРИЛОЖЕНИЕ 5**  
**к ОПОП-П по профессии**  
**43.01.09 Повар, кондитер**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ВОСПИТАНИЯ**

**2024 г.**

Рабочая программа воспитания по профессии является приложением 2 к Рабочей программе воспитания образовательной организации, реализующей программы СПО.

## РАЗДЕЛ 1. ЦЕЛЕВОЙ

### 1.3. Целевые ориентиры воспитания

Вариативные целевые ориентиры результатов воспитания формируются разработчиками самостоятельно с учетом ФГОС СПО по профессии.

Вариативные целевые ориентиры не должны противоречить инвариантным целевым ориентирам.

<b>Вариативные целевые ориентиры результатов воспитания, отражающие специфику профессии</b>
<b>Гражданское воспитание</b>
– понимающий профессиональное значение отрасли, профессии для социально-экономического и научно-технологического развития страны
– осознанно проявляющий гражданскую активность в социальной и экономической жизни (г. Владивосток, Приморский край)
<b>Патриотическое воспитание</b>
– осознанно проявляющий неравнодушное отношение к выбранной профессиональной деятельности, постоянно совершенствуется, профессионально растет, прославляя свою профессию
<b>Духовно-нравственное воспитание</b>
– обладающий сформированными представлениями о значении и ценности профессии, знающий и соблюдающий правила и нормы профессиональной этики
<b>Эстетическое воспитание</b>
– демонстрирующий знания эстетических правил и норм в профессиональной культуре профессии
– использующий возможности художественной и творческой деятельности в целях саморазвития и реализации творческих способностей, в том числе в профессиональной деятельности
<b>Физическое воспитание, формирование культуры здоровья и эмоционального благополучия</b>
– демонстрирующий физическую подготовленность и физическое развитие в соответствии с требованиями будущей профессиональной деятельности профессии
<b>Профессионально-трудовое воспитание</b>
– применяющий знания о нормах выбранной профессии, всех ее требований и выражающий готовность реально участвовать в профессиональной деятельности в соответствии с нормативно-ценностной системой
– готовый к освоению новых компетенций в профессиональной отрасли
<b>Экологическое воспитание</b>
– ответственно подходящий к рациональному потреблению энергии, воды и других природных ресурсов в жизни в рамках обучения и профессиональной деятельности

– понимающий основы экологической культуры в профессиональной деятельности, обеспечивающей ответственное отношение к окружающей социально-природной, производственной среде и здоровью

#### **Ценности научного познания**

– обладающий опытом участия в научных, научно-исследовательских проектах, мероприятиях, конкурсах в рамках профессиональной направленности профессии

– проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности

## **РАЗДЕЛ 2. СОДЕРЖАТЕЛЬНЫЙ**

### **2.1. Воспитательные модули: виды, формы, содержание воспитательной деятельности по профессии**

#### **Модуль «Образовательная деятельность»**

- использование воспитательных возможностей содержания учебных дисциплин и профессиональных модулей для формирования у обучающихся позитивного отношения к российским традиционным духовно – нравственным и социокультурным ценностям, подбор соответствующего тематического содержания, текстов для чтения, задач для решения, проблемных ситуаций для обсуждений и т. п., отвечающих содержанию и задачам воспитания

- привлечение внимания обучающихся к ценностному аспекту изучаемых на аудиторных занятиях объектов, явлений событий и т.д., инициирование обсуждений, высказываний обучающимися своего мнения, выработки личностного отношения к изучаемым событиям, явлениям;

- использование учебных материалов (образовательного контента, художественных фильмов, литературных произведений и проч.) способствующих повышению статуса и престижа рабочих профессий, прославляющих трудовые достижения, повествующих о семейных трудовых династиях.

- инициирование и поддержка исследовательской деятельности при изучении учебных дисциплин и профессиональных модулей в форме индивидуальных и групповых проектов, исследовательских работ групповых направленностей

- реализация курсов, дополнительных занятий исторического просвещения, патриотической, гражданской, экологической, научно – познавательной, краеведческой, историческо – культурной, туристическо – краеведческой, спортивно – оздоровительной, художественно – эстетической, духовно – нравственной направленности, а также курсов, направленных на формирование готовности обучающихся к вступлению в брак и осознанному родительству

#### **Модуль «Кураторство»**

инициирование и поддержка участия обучающихся в мероприятиях, конкурсах и проектах профессиональной направленности

организация социально-значимых проектов профессиональной направленности для личностного развития обучающихся, дающих возможности для самореализации в выбранной профессии

### **Модуль «Наставничество»**

мастер-классы, тренинги и практикумы от наставника в рамках сопровождения профессионального роста наставляемых, развития их профессиональных навыков и компетенций в профессии

организация под руководством наставника социально-значимых проектов по профессии

### **Модуль «Основные воспитательные мероприятия по специальности»**

мастер классы, проведение конкурсов профессионального мастерства, показы, выставки, открытые лекции и демонстрации, экскурсии, дни открытых дверей, квесты

встречи с известными представителями профессии

круглые столы, просветительские мероприятия с участием амбассадоров профессии

### **Модуль «Организация предметно-пространственной среды»**

организация музейно-выставочного пространства, содержащего экспозиции об истории и развитии профессии, выдающихся деятелей производственной сферы, имеющей отношение к профессии, соответствующих предметов-символов профессиональной сферы, информационных справочных материалов о предприятиях профессиональной сферы, являющихся предметом гордости отечественной науки и технологий, имеющих отношение к профессии

размещение, поддержание, обновление на территории ПОО выставочных объектов, ассоциирующихся с профессией

### **Модуль «Взаимодействие с родителями (законными представителями)»**

профессиональные встречи, диалоги с приглашением родителей (законных представителей), работающих по профессии, чествование трудовых династий профессии

совместные мероприятия, посвященные Дню профессии

### **Модуль «Профилактика и безопасность»**

реализация элементов, программы профилактической направленности, реализуемые в ПОО и в социокультурном окружении в рамках просветительской деятельности по профессии

организация мероприятий по безопасности в цифровой среде, связанных с профессией

поддержка инициатив обучающихся в сфере укрепления безопасности жизнедеятельности в ПОО, в том числе в рамках освоения образовательных программ профессии

### **Модуль «Социальное партнёрство и участие работодателей»**

организация взаимодействия с представителями сферы деятельности, ознакомительных и познавательных экскурсий с целью погружения в профессию

организация и проведение на базе организаций-партнёров мероприятий, посвященных профессии: презентации, лекции, акции

реализация социальных проектов по профессии, разрабатываемых и реализуемых совместно обучающимися, педагогами с организациями-партнёрами

### **Модуль «Профессиональное развитие, адаптация и трудоустройство»**

организация конкурса профессионального мастерства, приуроченного ко Дню профессии

участие в региональных, всероссийских и международных профессиональных проектах по профессии

проведение конкурса «Профессиональный студент» или «Профессиональная команда» по итогам профессиональных практик

организация участия волонтеров в мероприятиях социальных и производственных партнеров по профессии

организация клубов профессиональной направленности «Амбассадоры по профессии»

проведение практико-ориентированных мероприятий

## **РАЗДЕЛ 3. ОРГАНИЗАЦИОННЫЙ**

### **3.1. Кадровое обеспечение**

Разделение функционала, связанного с планированием, организацией, обеспечением, реализацией воспитательной деятельности (привлечение профильных специалистов образовательной организации)

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:

- социальный педагог
- зам директора
- педагог-организатор

разделение функционала, связанного с планированием, организацией, обеспечением, реализацией воспитательной деятельности осуществляется на основании локальных нормативно-правовых документов образовательной организации

Привлечение специалистов других организаций, социальных партнеров

привлечение организаций профессиональной направленности с целью реализации

воспитательной деятельности в рамках освоения образовательной программы по специальности:

-ООО «РОМАНИ»

-ООО «ТОКИО»

- ДВЗ «Звезда»

### **3.2. Нормативно-методическое обеспечение**

Утверждение и внесение изменений в должностные инструкции педагогических работников по вопросам воспитательной деятельности

программа «Психологическое сопровождение адаптации первокурсников»

программа «Психологическое сопровождение личностного и профессионального становления студента»

### **3.3. Система поощрения профессиональной успешности и проявлений активной жизненной позиции обучающихся**

Основания для поощрения профессиональной успешности и проявлений активной жизненной позиции обучающихся по профессии – рейтинги, портфолио и пр.

наличие профессионального портфолио - способ документирования достижений, профессионального роста и активной жизненной позиции обучающегося

участие и результативность в конкурсах и мероприятиях профессиональной направленности, связанных с профессией

рекомендации к поощрению от наставника, социальных и производственных партнеров

реализация просветительской деятельности в рамках освоения образовательных программ по профессии

успешное освоение образовательных программ по профессии

Формы поощрения: объявления благодарности, помещение на доску почета, награждение грамотой, памятным подарком, материальное стимулирование

сертификаты, дипломы, грамоты, стипендии или призы, поощрительные письма, фотовыставки изделий, работ, публичное признание заслуг, публикации в СМИ, интервью, персональная выставка работ, направление на дополнительные образовательные программы, стажировки и др.

### **3.4. Анализ воспитательного процесса**

Анализ воспитательного процесса по профессии может осуществляться в рамках единого мониторинга в профессиональной образовательной организации.

анализ профессионально-трудового воспитания, ориентированного на практическую подготовку обучающегося и условий развивающей образовательной среды, способствующей профессиональному и личностному росту обучающихся в рамках освоения образовательной программы по профессии

**Календарный план воспитательной работы  
по профессии повар, кондитер 9 кл.**

Календарный план воспитательной работы по специальности разрабатывается в свободной форме, с указанием содержания, форм и видов воспитательной деятельности (по модулям) с учетом особенностей конкретной профессии

№	Направление	Место проведения	Содержание и формы деятельности	Ответственные
<b>Сентябрь</b>				
1.	<b>Гражданское</b>	Колледж	«День окончания второй мировой войны – 3 сентября»	Заместитель директора по ВР и СП, кураторы, педагог организатор
			Международный день распространения грамотности	Заместитель директора по ВР и СП, кураторы, педагог организатор
			Кураторский час «Карьера. Специальность. Жизнь»	Кураторы, директор ЦПОСО
			Тематическое занятие «Разговоры о важном»	Куратор
			День солидарности в борьбе с терроризмом	Кураторы, преподаватели истории
			День памяти жертв политических репрессий Экскурсия в музей Арсеньев	Кураторы, преподаватели истории
2.	<b>Патриотическое</b>	Колледж	День Тигра. Подготовка и участие в праздничном шествии	Заместитель директора по ВР и СП, кураторы, педагог организатор
			Россия-мои горизонты	Кураторы, заместитель директора по ВР и СП
3.	<b>Духовно-нравственное</b>	Колледж	День победы русских полков во главе с Великим князем Дмитрием Донским (Куликовская битва, 1380 год, сентябрь). День зарождения государственности (862 год)	Кураторы, преподаватели истории
4.	<b>Физическое</b>	ВВГУ	В здоровом теле	Спортивный студенческий клуб

5.	<b>Трудовое</b>	Колледж	День наставника профессии/специальности «Мастерская наставника	Наставники, мастера производственного обучения, преподаватели
			Посещение организаций, производств по специальности (ознакомительные экскурсии)	Наставники, мастера производственного обучения, преподаватели, кураторы, педагог-организатор
6.	<b>Культурно-творческое</b>	Владивосток	«Архитектурная история нашего города»	Заместитель директора по ВР и СП, педагог организатор
7.	<b>Научно-образовательное</b>	Колледж	День знаний. Торжественная линейка	Заместитель директора по ВР и СП, педагог организатор
			Адаптационная неделя	Заместитель директора по ВР и СП, педагог организатор, социальный-педагог
		ВВГУ	Медиа школа	Управление молодежной политики
<b>Октябрь</b>				
1.	<b>Гражданское</b>	Колледж	«Международный день пожилых людей»	Центр волонтеров
			Кураторский час «Карьера. Специальность. Жизнь»	Кураторы, директор ЦПОСО
			Разговоры о важном	Куратор
			День памяти жертв политических репрессий	Заместитель директора по ВР и СП, педагог организатор
2.	<b>Патриотическое</b>	ВВГУ	Экскурсии в музеи г. Владивостока	Заместитель директора по ВР и СП, педагог организатор
		Колледж	Участие в мероприятиях, посвященных годовщине образования Приморского	Заместитель директора по ВР и СП, педагог

			края	организатор
3.	<b>Духовно-нравственное</b>	ВВГУ	Цв-трек «Волонтерство.Начало»	Центр волонтеров
		Колледж	День отца	Заместитель директора по ВР и СП, педагог организатор
4.	<b>Физическое</b>	ВВГУ	Спартакиада ВВГУ	Студенческий спортивный клуб
5.	<b>Экологическое</b>	ВВГУ	Чистые игры	Центр волонтеров
6.	<b>Трудовое</b>	ВВГУ	«Субботник»	Заместитель директора по ВР и СП, педагог организатор
		Колледж	Посещение организаций, производств по специальности (ознакомительные экскурсии)	Наставники, мастера производственного обучения, преподаватели, кураторы, педагог-организатор
7.	<b>Культурно-творческое</b>	ВВГУ	Фестиваль «Звездная осень»	Управление молодежной политики
		Колледж	День Учителя, Поздравление преподавателей колледжа (концерт)	Заместитель директора по ВР и СП, педагог организатор
8.	<b>Научно-образовательное</b>	ВВГУ	Фестиваль «Наука 0+»	Департамент научно-исследовательской работы
		Колледж	Посвящение в студенты	Заместитель директора по ВР и СП, педагог организатор, студенческий совет
<b>Ноябрь</b>				
1.	<b>Гражданское</b>	ВВГУ	«День народного единства»	Заместитель директора по ВР и СП, педагог организатор
		ВВГУ	Фестиваль социального дарения «Добрый еж»	Центр волонтеров
		ВВГУ	День МВД	Управление молодежной политики

		ВВГУ	Всемирный день прав ребенка	Управление молодежной политики
		Колледж	Кураторский час «Карьера. Специальность. Жизнь»	Кураторы, директор ЦПОСО
			Тематическое занятие «Разговоры о важном»	Куратор
2.	<b>Патриотическое</b>	ВВГУ	День толерантности в ВВГУ	Управление молодежной политики
		ВВГУ	«Профилактика экстремизма и терроризма»	Управление молодежной политики
		Колледж	День народного единства, Участие в городском мероприятии на площади города.	Заместитель директора по ВР и СП, педагог организатор, кураторы
3.	<b>Духовно-нравственное</b>	ВВГУ	«Профилактика наркотической, алкогольной, табакокурения и иных видов зависимостей»	Специалист по воспитательной работе
			«День матери»	Управление молодежной политики
			Цв-трек «Протоколльно-наградная группа»	Центр волонтеров
4.	<b>Физическое</b>	ВВГУ	Спартакиада ВВГУ	Студенческий спортивный клуб
5.	<b>Трудовое</b>	Колледж	Посещение организаций, производств по специальности (ознакомительные экскурсии)	Наставники, мастера производственного обучения, преподаватели, кураторы, педагог-организатор
6.	<b>Научно-образовательное</b>	Колледж	Родительские собрания (посвященные успеваемости, жизни студентов в колледже, общежитии)	Кураторы, заместитель директора по ВР и СП
		Посвящение в студенты	Заместитель директора по ВР и СП, педагог организатор, студенческий совет	Заместитель директора по ВР и СП, педагог организатор, студенческий совет
<b>Декабрь</b>				
1.	<b>Гражданское</b>	ВВГУ	День Конституции	Заместитель

			Российской Федерации «Государственные символы России»	директора по ВР и СП, кураторы, педагог организатор
		ВВГУ	Акция помощи бездомным животным «Помощь хвостикам»	Заместитель директора по ВР и СП, кураторы, педагог организатор
		Колледж	Встреча с представителями КДН и ЗП	Заместитель директора по ВР и СП, социальный-педагог
			Кураторский час «Карьера. Специальность. Жизнь»	Кураторы, директор ЦПОСО
2.	Патриотическое	Колледж	День неизвестного солдата	Заместитель директора по ВР и СП, кураторы, педагог организатор
			День Героев Отечества	
3.	Духовно-нравственное	ВВГУ	Ежегодный краевой конкурс «Волонтер года»	Центр волонтеров
			Международный день добровольца	Центр волонтеров
			Цв-трек «Медиаволонтерство»	Центр волонтеров
			Ежегодная студенческая премия #ПЕРВЫЙВВГУ	Управление молодежной политики
			Социальная акция «Апельсинка» по сбору подарков для детей из коррекционного центра	Управление молодежной политики
4.	Физическое	ВВГУ	«Веселые зимние старты»	Студенческий спортивный клуб
5.	Трудовое	Колледж	Посещение организаций, производств по специальности (ознакомительные экскурсии)	Наставники, мастера производственного обучения, преподаватели, кураторы, педагог-организатор
			Новогодний концерт	Заместитель директора по ВР и СП, педагог организатор, студенческий совет
<b>Январь</b>				
7.	Гражданское	ВВГУ	«Присоединяйся – стань донором»	Заместитель директора по ВР и СП, социальный-

				педагог
		Колледж	Кураторский час «Карьера. Специальность. Жизнь»	Кураторы, директор ЦПОСО
		Колледж	Тематическое занятие «Разговоры о важном»	Куратор
8.	<b>Патриотическое</b>	ВВГУ	Противодействие коррупции в ВВГУ	Управление молодежной политики
			Общероссийская акция взаимопомощи #МыВместе	Центр волонтеров
			День снятия блокады города Ленинграда.	Управление молодежной политики
		Колледж	Освобождение Красной армией крупнейшего «лагеря смерти» Аушвиц-Биркенау (Освенцима) – День памяти жертв Холокоста.	Заместитель директора по ВР и СП, кураторы, педагог организатор
9.	<b>Трудовое</b>	ВВГУ	«Субботник»	Заместитель директора по ВР и СП, кураторы, педагог организатор
		Колледж	Посещение организаций, производств по специальности (ознакомительные экскурсии)	Наставники, мастера производственного обучения, преподаватели, кураторы, педагог-организатор
		Колледж	Мастер-класс по сервировке стола ФГБОУ ВО «ВВГУ», ООО «Пять вкусов», ООО «Батони», ИП Ницора А.В., ООО «Ресторация»	Директор ЦПОСО
			Мастер-класс «Кухни народов мира»	
Колледж	Мастер-класс «Технология приготовления кондитерских изделий»			
Колледж	День профессионалитета			
10.	<b>Культурно-творческое</b>	ВВГУ	День российского студенчества	Молодежный центр
		Колледж	День студента «КВЕСТ по колледжу»	Заместитель директора по ВР и СП, педагог организатор, студенческий совет
<b>Февраль</b>				

1.	<b>Гражданское</b>		«Мешок добра»	Центр волонтеров
		ВВГУ	День Российских студенческих отрядов	Управление молодежной политики
		Колледж	Кураторский час «Карьера. Специальность. Жизнь»	Кураторы, директор ЦПОСО
		Колледж	Тематическое занятие «Разговоры о важном»	Куратор
2.	<b>Патриотическое</b>	ВВГУ	День защитника Отечества, конкурс чтецов	Заместитель директора по ВР и СП, педагог организатор
3.	<b>Духовно-нравственное</b>	ВВГУ	Международный день родного языка	Заместитель директора по ВР и СП, кураторы, педагог организатор
4.	<b>Физическое</b>	ВВГУ	Киберспортивный турнир	Студенческий спортивный клуб
5.	<b>Экологическое</b>	ВВГУ	«Утилизация бытовых отходов»	Заместитель директора по ВР и СП, кураторы, педагог организатор
6.	<b>Трудовое</b>	ВВГУ	«Субботник»	Заместитель директора по ВР и СП, кураторы, педагог организатор
		Колледж	Посещение организаций, производств по специальности (ознакомительные экскурсии)	Наставники, мастера производственного обучения, преподаватели, кураторы, педагог-организатор
7.	<b>Культурно-творческое</b>	ВВГУ	Концерт в честь Дня всех влюбленных	Молодежный центр
8.	<b>Научно-образовательное</b>	ВВГУ	«День российской науки». Участие в научной конференции «Наука +»	Заместитель директора по ВР и СП, кураторы, педагог организатор
<b>Март</b>				
1.	<b>Гражданское</b>	ВВГУ	Мисс и Мистер ВВГУ	Управление молодежной политики
		Колледж	Кураторский час «Карьера. Специальность. Жизнь»	Кураторы, директор ЦПОСО
		Колледж	Тематическое занятие	Куратор

			«Разговоры о важном»	
2.	<b>Патриотическое</b>	ВВГУ	День воссоединения Крыма с Россией	Заместитель директора по ВР и СП, кураторы, педагог организатор
3.	<b>Духовно- нравственное</b>	ВВГУ	«Всемирный день театра»	Заместитель директора по ВР и СП, кураторы, педагог организатор
			Цв-трек «Амбассадоры»	Центр волонтеров
4.	<b>Физическое</b>	ВВГУ	Турнир по шахматам	Студенческий спортивный клуб
5.	<b>Трудовое</b>	Колледж	Посещение организаций, производств по специальности (ознакомительные экскурсии)	Наставники, мастера производственного обучения, преподаватели, кураторы, педагог- организатор
6.	<b>Экологическое</b>	ВВГУ	«Утилизация бытовых отходов»	Заместитель директора по ВР и СП, кураторы, педагог организатор
7.	<b>Культурно- творческое</b>	ВВГУ	Концерт в честь Международного женского дня 8 марта	Молодежный центр
<b>Апрель</b>				
1.	<b>Гражданское</b>	ВВГУ	Всемирный день донора крови	Управление молодежной политики
			Презентация деятельности клубов «Амбассадоры специальности»	Заместитель директора по ВР и СП, кураторы, педагог организатор
		Колледж	Кураторский час «Карьера. Специальность. Жизнь»	Кураторы, директор ЦПОСО
2.	<b>Патриотическое</b>	ВВГУ	День космонавтики	Заместитель директора по ВР и СП, кураторы, педагог организатор
3.	<b>Экологическое</b>	ВВГУ	Субботник «Чистый город»	Заместитель директора по ВР и СП, кураторы, педагог

				организатор
			«Всемирный день Земли»	Заместитель директора по ВР и СП, кураторы, педагог организатор
4.	<b>Трудовое</b>	ВВГУ	Субботник «Чистый университет»	Заместитель директора по ВР и СП, кураторы, педагог организатор
			День открытых дверей	организатор
		Колледж	Посещение организаций, производств по специальности (ознакомительные экскурсии)	Наставники, мастера производственного обучения, преподаватели, кураторы, педагог-организатор
5.	<b>Культурно-творческое</b>	Владивосток	Бал серебряных волонтеров, приуроченный к дню рождения волонтерского корпуса «Симург»	Центр волонтеров
6.	<b>Научно-образовательное</b>	ВВГУ	Международная научно-практическая конференция-конкурс студентов, аспирантов и молодых исследователей «Интеллектуальный потенциал вузов – на развитие Дальневосточного региона России»	Департамент научно-исследовательской работы
<b>Май</b>				
1.	<b>Гражданское</b>	ВВГУ	День Победы	Заместитель директора по ВР и СП, педагог организатор
		ВВГУ	День памяти умершим от СПИДа	Управление молодежной политикой
		ВВГУ	День рождения Центра волонтеров ВВГУ	Центр волонтеров
		Колледж	Тематическое занятие «Разговоры о важном»	Куратор
			Кураторский час «Карьера. Специальность. Жизнь»	Кураторы, директор ЦПОСО
2.	<b>Патриотическое</b>	ВВГУ	«Георгиевская ленточка»	Молодежный центр

3.	<b>Духовно- нравственное</b>	ВВГУ	Праздник весны и труда	Заместитель директора по ВР и СП, кураторы, педагог организатор
4.	<b>Физическое</b>	ВВГУ	Турнир по мини-футболу	Студенческий спортивный клуб
5.	<b>Экологическое</b>	ВВГУ	Посадка растений и осуществление уходовых работ на территории кампуса ВВГУ	Заместитель директора по ВР и СП, кураторы, педагог организатор
			«Чистые игры»	Центр волонтеров
6.	<b>Трудовое</b>	ВВГУ	«Субботник»	Заместитель директора по ВР и СП, кураторы, педагог организатор
			День российского предпринимательства	Заместитель директора по ВР и СП, кураторы, педагог организатор
			Посещение организаций, производств по специальности (ознакомительные экскурсии)	Наставники, мастера производственного обучения, преподаватели, кураторы, педагог- организатор
7.	<b>Культурно- творческое</b>	ВВГУ	«Международный день музея»	Заместитель директора по ВР и СП, кураторы, педагог организатор
			День славянской письменности и культуры	Заместитель директора по ВР и СП, кураторы, педагог организатор
8.	<b>Научно- образовательное</b>	Колледж	Родительские собрания (посвященные жизни студентов в колледже, общечитии)	Кураторы, заместитель директора по ВР и СП
<b>Июнь</b>				
1.	<b>Гражданское</b>	ВВГУ	«Пушкинский день России»	Заместитель директора по ВР и СП, кураторы, педагог

				организатор
			День молодежи	Заместитель директора по ВР и СП, кураторы, педагог организатор
			Тематическое занятие «Разговоры о важном»	Куратор
		Колледж	Кураторский час «Карьера. Специальность. Жизнь»	Кураторы, директор ЦПОСО
		ВВГУ	«Международный день защиты детей»	Заместитель директора по ВР и СП, социальный- педагог
2.	<b>Патриотическое</b>	ВВГУ	«День России». Многонациональная Россия»	Заместитель директора по ВР и СП, кураторы, педагог организатор
3.			«Старый Владивосток - 2 июля 1860 года – день основания Владивостока»	Заместитель директора по ВР и СП, кураторы, педагог организатор
4.	<b>Духовно- нравственное</b>	ВВГУ	День памяти и скорби	Заместитель директора по ВР и СП, кураторы, педагог организатор
5.	<b>Физическое</b>	ВВГУ	«От Студзачета к значку отличия ГТО»	Студенческий спортивный клуб
			Осуществление уходных работ за растениями на территории кампуса ВВГУ	Заместитель директора по ВР и СП, кураторы, педагог организатор
6.	<b>Экологическое</b>	ВВГУ	День эколога	Заместитель директора по ВР и СП, кураторы, педагог организатор
7.	<b>Трудовое</b>	ВВГУ	«Субботник»	Заместитель директора по ВР и СП, кураторы, педагог организатор

		Колледж	Посещение организаций, производств по специальности (ознакомительные экскурсии)	Наставники, мастера производственного обучения, преподаватели, кураторы, педагог-организатор
--	--	---------	---	--

В ходе планирования воспитательной деятельности рекомендуется учитывать воспитательный потенциал участия обучающихся в мероприятиях, проектах, конкурсах, акциях, проводимых на уровне Российской Федерации, в том числе, с учетом профессии/специальности:

Россия – страна возможностей <https://rsv.ru/>;

Российский Союз Молодежи <https://www.ruy.ru/>;

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

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

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

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