



**Министерство просвещения Российской Федерации**

Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Колледж индустрии питания, торговли и сферы услуг»

**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА «ПРОФЕССИОНАЛИТЕТ»**

Среднее профессиональное образование

**Образовательная программа  
подготовки специалистов среднего звена  
специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

На базе основного общего образования

**Квалификация выпускника**

*Специалист по поварскому и кондитерскому делу*

**Одобрено на заседании педагогического  
совета:**

протокол № 01 от 28.08 2023 г.

**Утверждено Приказом ОГБПОУ «КИПТСУ»**

приказ № 49 от 30.08 2023 г.

**Утверждено директором ОГБПОУ «КИПТСУ»**

И.А. Воеводин

**Согласовано с предприятиями-  
работодателями**

ООО «Спар-Томск»

ООО «ТОРТА»

ООО «Аркада»

*индивидуальный предприниматель*

*О.П. Березина*

*индивидуальный предприниматель*

*Е.В. Закирова*

*индивидуальный предприниматель*

*С.Ф. Остапенко*

*индивидуальный предприниматель*

*А.М. Николаев*



2023 год

## ОГЛАВЛЕНИЕ

<b>Раздел 1. Общие положения.....</b>	<b>3</b>
<b>Раздел 2. Общая характеристика образовательной программы с учетом сетевой формы реализации программы.....</b>	<b>4</b>
<b>Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника.....</b>	<b>5</b>
<b>Раздел 4. Планируемые результаты освоения образовательной программы.....</b>	<b>6</b>
4.1. Общие компетенции.....	6
4.2. Профессиональные компетенции.....	10
<b>Раздел 5. Структура образовательной программы.....</b>	<b>214</b>
5.1. Учебный план.....	209
5.2. План обучения на предприятии (на рабочем месте).....	219
5.3. Календарный учебный график.....	236
5.4. Рабочая программа воспитания.....	237
<b>Раздел 6. Условия реализации образовательной программы.....</b>	<b>237</b>
6.1. Требования к материально-техническому обеспечению образовательной программы.....	237
6.2. Требования к учебно-методическому обеспечению образовательной программы.....	245
6.3. Требования к практической подготовке обучающихся.....	246
6.4. Требования к организации воспитания обучающихся.....	247
6.5. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы.....	247
6.6. Требования к финансовым условиям реализации образовательной программы.....	248
<b>Раздел 7. Формирование оценочных материалов для проведения государственной итоговой аттестации.....</b>	<b>248</b>
<b>Приложение 1. Матрица компетенции выпускника.....</b>	<b>250</b>
<b>Приложение 2. Рабочие программы профессиональных модулей.....</b>	<b>254</b>
<b>Приложение 3. Рабочие программы учебных дисциплин.....</b>	<b>427</b>
<b>Приложение 4. Рабочая программа воспитания.....</b>	<b>615</b>
<b>Приложение 5. Содержание ГИА.....</b>	<b>656</b>
<b>Приложение 6. Дополнительный профессиональный блок.....</b>	<b>666</b>

## Раздел 1. Общие положения

1.1. Настоящая ОПОП-П по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9.12.2016г. № 1565 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования» (далее – ФГОС, ФГОС СПО).

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

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

1.2. Нормативные основания для разработки ОПОП-П:

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

– Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 г. № 1565 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело»;

– Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 24 августа 2022 г. № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

– Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 8 ноября 2021 г. № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;

– Приказ Минобрнауки России № 885, Министерства просвещения Российской Федерации № 390 от 5 августа 2020 г. «О практической подготовке обучающихся» (вместе с «Положением о практической подготовке обучающихся»;

– Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации об утверждении профессионального стандарта «Об утверждении профессионального стандарта «Пекарь» от 1 декабря 2015 г. № 914н;

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

– Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации № 882, Министерства просвещения Российской Федерации № 391 от 5 августа 2020 г. «Об организации и осуществлении образовательной деятельности при сетевой форме реализации образовательных программ»;

– Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 17 мая 2022 г. № 336 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования и установлении соответствия отдельных профессий и специальностей среднего профессионального образования», указанных в этих перечнях, профессиям и специальностям среднего профессионального образования, перечни которых утверждены приказом

Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 октября 2013 г. № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»;

– Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 14 июля 2023 г. № 534 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение».

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

ФГОС СПО – федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;

ОК – общие компетенции;

ПК – профессиональные компетенции;

КК – корпоративные компетенции;

ПС – профессиональный стандарт;

ОТФ – обобщенная трудовая функция;

ТФ – трудовая функция;

ОГСЭ – общий гуманитарный и социально-экономический цикл;

ЕН – естественно-научный и математический цикл;

ОП – общепрофессиональный цикл/общепрофессиональная дисциплина;

П – профессиональный цикл;

ПМ – профессиональный модуль;

МДК – междисциплинарный курс;

ПА – промежуточная аттестация;

ДЭ – демонстрационный экзамен;

ГИА – государственная итоговая аттестация;

ДПБ – дополнительный профессиональный блок;

ОПБ – обязательный профессиональный блок;

КОД – комплект оценочной документации;

ЦПДЭ – центр проведения демонстрационного экзамена.

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

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

Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательной программы: специалист по поварскому и кондитерскому делу.

Выпускник образовательной программы по квалификации «специалист по поварскому и кондитерскому делу» осваивает общие виды деятельности:

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

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

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

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

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

- Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

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

Формы обучения: очная.

Объем образовательной программы, реализуемой на базе основного общего образования по квалификации: 5652 академических часов.

Срок получения образования по образовательной программе, реализуемой на базе основного общего образования по квалификации: 3 г. 8 мес.

### **РАЗДЕЛ 3. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА**

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

3.2. Матрица компетенций выпускника как совокупность результатов обучения взаимосвязанных между собой ОК и ПК, которые должны быть сформированы у обучающегося по завершении образовательной программы «Профессионалитет», представлена в Приложении 1 и Приложение 6.

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

## РАЗДЕЛ 4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

### 4.1. Общие компетенции

Код компетенции	Формулировка компетенции	Код	Знания, умения
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам		<b>Умения:</b>
		Уо 01.01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте
		Уо 01.02	анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части
		Уо 01.03	определять этапы решения задачи
		Уо 01.04	выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы
		Уо 01.05	составлять план действия
		Уо 01.06	определять необходимые ресурсы
		Уо 01.07	владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах
		Уо 01.08	реализовывать составленный план
		Уо 01.09	оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)
			<b>Знания:</b>
		Зо 01.01	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить
		Зо 01.02	основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте
		Зо 01.03	алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях
Зо 01.04	методы работы в профессиональной и смежных сферах		
Зо 01.05	структуру плана для решения задач		
Зо 01.06	порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности		
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач		<b>Умения:</b>
		Уо 02.01	определять задачи для поиска информации
		Уо 02.02	определять необходимые источники информации
		Уо 02.03	планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию

	профессиональной деятельности	Уо 02.04	выделять наиболее значимое в перечне информации
		Уо 02.05	оценивать практическую значимость результатов поиска
		Уо 02.06	оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач
		Уо 02.07	использовать современное программное обеспечение
		Уо 02.08	использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач
			<b>Знания:</b>
		Зо 02.01	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности
		Зо 02.02	приемы структурирования информации
		Зо 02.03	формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации
		Зо 02.04	порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие		<b>Умения:</b>
		Уо 03.01	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности
		Уо 03.02	применять современную научную профессиональную терминологию
		Уо 03.03	определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования
		Уо 03.04	выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи
		Уо 03.05	презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план
		Уо 03.06	презентовать бизнес-идею
			<b>Знания:</b>
		Зо 03.01	содержание актуальной нормативно-правовой документации
		Зо 03.02	современная научная и профессиональная терминология
		Зо 03.03	возможные траектории профессионального развития и самообразования
		Зо 03.04	правила разработки бизнес-планов
		Зо 03.05	порядок выстраивания презентации
ОК 04	Работать в коллективе и команде,		<b>Умения:</b>
		Уо 04.01	организовывать работу коллектива и команды

	эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	Уо 04.02	взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности
			<b>Знания:</b>
		Зо 04.01	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности
		Зо 04.02	основы проектной деятельности
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста		<b>Умения:</b>
		Уо 05.01	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе
			<b>Знания:</b>
		Зо 05.01	особенности социального и культурного контекста
		Зо 05.02	правила оформления документов и построения устных сообщений
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения		<b>Умения:</b>
		Уо 06.01	описывать значимость своей специальности
		Уо 06.02	применять стандарты антикоррупционного поведения
			<b>Знания:</b>
		Зо 06.01	сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей
		Зо 06.02	значимость профессиональной деятельности по специальности
		Зо 06.03	стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, действовать в чрезвычайных ситуациях		<b>Умения:</b>
		Уо 07.01	соблюдать нормы экологической безопасности
		Уо 07.02	организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона
			<b>Знания:</b>
		Зо 07.01	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности
		Зо 07.02	основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности
		Зо 07.03	пути обеспечения ресурсосбережения
		Зо 07.04	основные направления изменения климатических условий региона
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в		<b>Умения:</b>
		Уо 08.01	использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей



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

		Зо 10.05	правила чтения текстов профессиональной направленности
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере		<b>Умения:</b>
		Уо 11.01	рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования
		Уо 11.02	определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности
		Уо 11.03	определять источники финансирования
			<b>Знания:</b>
		Зо 11.01	основы финансовой грамотности
		Зо 11.02	кредитные банковские продукты
		Зо 11.03	основы предпринимательской деятельности

#### 4.2. Профессиональные компетенции

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Код	Показатели освоения компетенции
Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами		<b>Навыки:</b>
		Н 1.1.01	выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами
		Н 1.1.01	обеспечения наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с заказом, планом работы
		Н 1.1.01	осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности
		Н 1.1.01	упаковки и хранения полуфабрикатов
			<b>Умения:</b>

		У 1.1.01	выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
		У 1.1.02	составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства полуфабрикатов по количеству и качеству в соответствии с заказом
		У 1.1.03	оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов
		У 1.1.04	распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией
		У 1.1.05	объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ и требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты
		У 1.1.06	обеспечивать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте
		У 1.1.07	обеспечивать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований,

			техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы
		У 1.1.08	демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара
		У 1.1.09	обеспечивать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения
			<b>Знания:</b>
		З 1.1.01	процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов
		З 1.1.02	системы охраны труда, пожарной безопасности и техники безопасности при выполнении работ
		З 1.1.03	санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления полуфабрикатов, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП);
		З 1.1.04	методы контроля качества сырья, продуктов для приготовления полуфабрикатов
		З 1.1.05	способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности для приготовления полуфабрикатов
		З 1.1.06	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного

			инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды для приготовления полуфабрикатов и правила ухода за ними
		З 1.1.07	последовательность выполнения технологических операций; требования к личной гигиене персонала при подготовке
		З 1.1.08	производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены
		З 1.1.09	виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств
		З 1.1.10	правила утилизации отходов
		З 1.1.11	виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов
		З 1.1.12	виды кухонных ножей, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение
	ПК 1.2		<b>Навыки:</b>
	Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи	Н 1.2.01	выполнения обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи в соответствии с технологическими требованиями и регламентами безопасности
		Н 1.2.02	осуществления контроля качества и безопасности, упаковки, хранения обработанного сырья с учетом требований безопасности
		Н 1.2.03	обеспечения ресурсосбережения
			<b>Умения:</b>

		У 1.2.01	выполнять и контролировать соответствие технологическим требованиям подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи
		У 1.2.02	распознавать недоброкачественные продукты
		У 1.2.03	контролировать рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов
		У 1.2.04	определять степень зрелости, кондицию, сортность сырья, в т.ч. регионального, выбирать соответствующие методы обработки, определять кулинарное назначение
		У 1.2.05	контролировать, осуществлять размораживание замороженного сырья, вымачивание соленой рыбы, замачивания сушеных овощей, грибов различными способами с учетом требований по безопасности и кулинарного назначения
		У 1.2.06	применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию
		У 1.2.07	контролировать, осуществлять выбор, комбинирование, применение различных методов обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья с учетом его вида, кондиции, размера, технологических свойств, кулинарного назначения
		У 1.2.08	контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование,

			хранение обработанного сырья с учетом требований к безопасности (ХАССП)
		У 1.2.09	контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов
			<b>Знания:</b>
		З 1.2.01	процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для обработки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи
		З 1.2.02	методы обработки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи
		З 1.2.03	способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении
		З 1.2.04	способы удаления излишней горечи из экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи
		З 1.2.05	санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов, хранения неиспользованного сырья и обработанных овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи
		З 1.2.06	формы, техника нарезки, формования, экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи
			<b>Навыки:</b>
	ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд,	Н 1.3.01	выполнения приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
		Н 1.3.02	выполнения подготовки

кулинарных изделий сложного ассортимента		полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
	Н 1.3.03	выполнения подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
		<b>Умения:</b>
	У 1.3.01	выполнять и контролировать приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента оценивать качество и соответствие технологическим требованиям приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом требований к качеству и безопасности пищевых продуктов и согласно заказу
	У 1.3.02	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения специй, приправ, пряностей
	У 1.3.03	владеть, контролировать применение техники работы с ножом при нарезке, измельчении вручную полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
У 1.3.04	выбирать в зависимости от кондиции, вида сырья, требований заказа, применять техники шпигования, фарширования, формования, панирования, различными способами полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	



		У 1.3.05	осуществлять выбор, подготовку пряностей и приправ, их хранение в измельченном виде
		У 1.3.06	проверять качество готовых полуфабрикатов перед комплектованием, упаковкой на вынос
		У 1.3.07	осуществлять выбор материалов, посуды, контейнеров для упаковки, эстетично упаковывать на вынос
		У 1.3.08	выполнять соблюдение условий, сроков хранения, товарного соседства скомплектованных, упакованных полуфабрикатов
		У 1.3.09	соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании)
		У 1.3.10	применять различные техники порционирования (комплектования) полуфабрикатов с учетом ресурсосбережения
			<b>Знания:</b>
		З 1.3.01	процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
		З 1.3.02	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
		З 1.3.03	современные методы, техники приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента из различных видов сырья в соответствии с заказом
		З 1.3.04	правила безопасной

			эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды
		З 1.3.05	способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности сырья, продуктов при приготовлении полуфабрикатов
		З 1.3.06	техника порционирования (комплектования), упаковки на вынос и маркирования полуфабрикатов
		З 1.3.07	правила складирования упакованных полуфабрикатов; требования к условиям и срокам хранения упакованных полуфабрикатов
	ПК 1.4.		<b>Навыки:</b>
	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Н 1.4.01	полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		Н 1.4.02	ведения расчетов с потребителем, оформлении и презентации результатов проработки
			<b>Умения:</b>
		У 1.4.01	выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		У 1.4.02	выбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, требований по безопасности продукции

		У 1.4.03	соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; выбирать форму, текстуру п/ф с учетом способа последующей термической обработки
		У 1.4.04	комбинировать разные методы приготовления п/ф с учетом особенностей заказа, кондиции сырья, требований к безопасности готовой продукции
		У 1.4.05	проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры
		У 1.4.06	изменять рецептуры полуфабрикатов с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы сырья
		У 1.4.07	рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готового полуфабриката по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов
		У 1.4.08	оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; представлять результат проработки (полуфабрикат, разработанную документацию) руководству
			<b>Знания:</b>
		З 1.4.01	процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		З 1.4.02	наиболее актуальные в

			регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		3 1.4.03	новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы их обработки, подготовки, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее)
		3 1.4.04	современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения
		3 1.4.05	принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами
		3 1.4.06	правила организации проработки рецептур
		3 1.4.07	правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода полуфабрикатов
		3 1.4.08	правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам
		3 1.4.09	правила расчета себестоимости полуфабрикатов
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к	ПК 2.1.		<b>Навыки:</b>
		Н 2.1.01	выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического

<p>реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>		оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами
	Н 2.1.02	обеспечения наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
	Н 2.1.03	осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
		<b>Умения:</b>
	У 2.1.01	выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
	У 2.1.02	оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов
	У 2.1.03	контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства
	У 2.1.03	составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребности и имеющихся

			условий хранения
		У 2.1.04	распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией
		У 2.1.05	объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты
		У 2.1.06	контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте
		У 2.1.07	контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы
		У 2.1.08	демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте
		У 2.1.09	контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения
			<b>Знания:</b>

		3 2.1.01	процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
		3 2.1.02	требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
		3 2.1.03	санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП)
		3 2.1.04	методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов
		3 2.1.05	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними
		3 2.1.06	последовательность выполнения технологических операций для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
		3 2.1.07	виды, назначение, правила применения и безопасного

			хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств
		З 2.1.08	требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены
		З 2.1.09	виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение
	ПК 2.2.		<b>Навыки:</b>
	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Н 2.2.01	выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
			<b>Умения:</b>
		У 2.2.01	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		У 2.2.02	контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве и осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов
		У 2.2.03	сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных супов сложного ассортимента



		У 2.2.04	осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав супов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом
		У 2.2.05	изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.
		У 2.2.06	владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд
			<b>Знания:</b>
		З 2.2.01	процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		З 2.2.02	рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных
		З 2.2.03	актуальные направления в приготовлении супов сложного ассортимента
		З 2.2.04	правила разработки или адаптации рецептов с учетом выхода порции в соответствии с

			особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью
		З 2.2.05	правила сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных супов сложного ассортимента
		З 2.2.06	способы выявления и исправления дефектов, охлаждение, замораживание, размораживание отдельных полуфабрикатов для супов, готовых супов для организации хранения
	ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента		<b>Навыки:</b>
		Н 2.3.01	приготовления, выполнения непродолжительного хранения горячих соусов сложного ассортимента
			<b>Умения:</b>
		У 2.3.01	выполнять и контролировать процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации соусов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		У 2.3.02	контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве
		У 2.3.03	сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных соусов сложного ассортимента
		У 2.3.04	контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав соусов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом

		У 2.3.05	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью
		У 2.3.06	изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.
		У 2.3.07	определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом соусов сложного ассортимента
		У 2.3.08	охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для соусов, готовые соусы для организации хранения
		У 2.3.09	вести учет реализованных соусов с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче
		У 2.3.10	консультировать потребителей
			<b>Знания:</b>
		З 2.3.01	процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации соусов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		З 2.3.02	ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода соусов сложного приготовления, в том числе

			авторских, брендовых, региональных
		З 2.3.03	правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним
		З 2.3.04	характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов
		З 2.3.05	пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых соусов
		З 2.3.06	варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных соусов
		З 2.3.07	способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства
		З 2.3.08	правила упаковки на вынос, маркирования упакованных соусов; правила и техники общения, ориентированные на потребителя
		З 2.3.09	базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
	ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом		<b>Навыки:</b>
		Н 2.4.01	выполнять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
			<b>Умения:</b>
		У 2.4.01	выполнять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации

<p>потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>		горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	У 2.4.02	контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве
	У 2.4.03	контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов
	У 2.4.04	сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента
	У 2.4.05	процессы приготовления, творческого оформления и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	У 2.4.06	ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного приготовления
	У 2.4.07	нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания

			гармоничных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий, варианты подбора пряностей и приправ
		У 2.4.08	организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос
			<b>Знания:</b>
		З 2.4.01	процессы приготовления, творческого оформления и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		З 2.4.02	ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного приготовления
		З 2.4.02	нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий, варианты подбора пряностей и приправ
		З 2.4.03	методы сервировки и способы подачи горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента
		З 2.4.04	правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий
	ПК 2.5. Осуществлять		<b>Навыки:</b>
		Н 2.5.01	выполнения приготовления, творческого оформления и

приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		подготовки к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		<b>Умения:</b>
	У 2.5.01	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	У 2.5.02	контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов
	У 2.5.03	сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента
	У 2.5.04	контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом
	У 2.5.05	контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания
У 2.5.06	изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа,	

			использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.
		У 2.5.07	организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки
		У 2.5.08	вести учет реализованных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с прилавка/раздачи
		У 2.5.09	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента
			<b>Знания:</b>
		З 2.5.01	процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		З 2.5.02	ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных
		З 2.5.03	правила выбора, требования к качеству, принципы



			сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним
		З 2.5.04	правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки, готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с учетом требований к безопасности
		З 2.5.04	температурный режим, последовательность выполнения технологических операций
		З 2.5.05	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуски на вынос
		З 2.5.06	методы сервировки и способы подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента
		З 2.5.07	правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки
	ПК 2.6.		<b>Навыки:</b>
	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Н 2.6.01	выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
			<b>Умения:</b>
		У 2.6.01	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		У 2.6.02	контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве

		У 2.6.03	контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов
		У 2.6.04	сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента
		У 2.6.05	контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом
		У 2.6.06	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью
		У 2.6.07	предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию
		У 2.6.08	охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовые блюда для организации хранения
		У 2.6.09	организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и

			способов обслуживания
		У 2.6.10	контролировать температуру подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья
		У 2.6.11	организовывать хранение сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции
		У 2.6.12	организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; рассчитывать стоимость горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья
			<b>Знания:</b>
		З 2.6.01	процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		З 2.6.02	ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных
		З 2.6.03	правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним
		З 2.6.04	характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов
		З 2.6.05	пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих блюд из

			рыбы, нерыбного водного сырья
		З 2.6.06	варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья
	ПК 2.7.		<b>Навыки:</b>
	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Н 2.7.01	выполнения приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
			<b>Умения:</b>
		У 2.7.01	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		У 2.7.02	контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве
		У 2.7.03	осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов
		У 2.7.04	сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента
		У 2.7.05	контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих

			блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом
		У 2.7.06	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью
		У 2.7.07	использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента
		У 2.7.08	контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания
		У 2.7.09	изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.
		У 2.7.10	контролировать температуру подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика
		У 2.7.11	организовывать хранение сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции
		У 2.7.12	организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость

			горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика
			<b>Знания:</b>
		З 2.7.01	процессы приготовления, творческого оформления и подготовке к презентации и реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		З 2.7.02	ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных
		З 2.7.03	правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним
		З 2.7.04	характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов
		З 2.7.05	пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика
		З 2.7.06	варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика
		З 2.7.07	варианты подбора пряностей и приправ
	ПК 2.8.		<b>Навыки:</b>
	Осуществлять разработку, адаптацию	Н 2.8.01	выполнения разработки, адаптации рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе

рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	Н 2.8.02	оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	Н 2.8.03	ведения расчетов с потребителем
		<b>Умения:</b>
	У 2.8.01	выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	У 2.8.02	подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции
	У 2.8.03	соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов
	У 2.8.04	выбирать форму, текстуру горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки
	У 2.8.05	комбинировать разные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции
	У 2.8.06	проводить проработку новой

			или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры
		У 2.8.07	изменять рецептуры горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания
		У 2.8.08	рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении
		У 2.8.09	оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; представлять результат проработки (готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски, разработанную документацию) руководству
		У 2.8.10	проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки новой рецептуры
			<b>Знания:</b>
		З 2.8.01	процессы разработки, адаптации рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		З 2.8.02	наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
		З 2.8.03	новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с



			использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее)
		3 2.8.04	современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения
		3 2.8.05	принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами
		3 2.8.06	правила организации проработки рецептов
		3 2.8.07	правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
		3 2.8.08	правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам
		3 2.8.09	правила расчета себестоимости горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами		<b>Навыки:</b>
		Н 3.1.01	выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами
		Н 3.1.02	обеспечивания наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
		Н 3.1.03	осуществления контроля

			качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
			<b>Умения:</b>
		У 3.1.01	выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
		У 3.1.02	контролировать хранение, расход полуфабрикатов, пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства
		У 3.1.03	составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом потребности и имеющихся условий хранения
		У 3.1.04	оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией
		У 3.1.05	объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов,

			стандартов чистоты
		У 3.1.06	контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте
		У 3.1.07	контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы
		У 3.1.08	демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара
		У 3.1.09	контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения
			<b>Знания:</b>
		З 3.1.01	процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
		З 3.1.02	требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ
		З 3.1.03	санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП)
		З 3.1.04	методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых

			продуктов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов
		З 3.1.05	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними
		З 3.1.06	последовательность выполнения технологических операций; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены
		З 3.1.07	виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств
		З 3.1.08	виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов
		З 3.1.09	виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов
		З 3.1.10	виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение
	ПК 3.2.		<b>Навыки:</b>
	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей	Н 3.2.01	выполнения приготовления, непродолжительного хранения холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
			<b>Умения:</b>

различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	У 3.2.01	выполнять и контролировать приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	У 3.2.02	контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов
	У 3.2.03	сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных соусов, заправок сложного ассортимента
	У 3.2.04	контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных соусов, заправок сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом
	У 3.2.05	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью
	У 3.2.06	использовать региональное сырье, продукты для холодных соусов, заправок сложного ассортимента
	У 3.2.07	контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания
	У 3.2.08	предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые

			дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию
		У 3.2.09	организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных соусов, заправок; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания
		У 3.2.10	контролировать температуру подачи холодных соусов, заправок; организовывать хранение сложных холодных соусов, заправок с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос
			<b>Знания:</b>
		З 3.2.01	процессы приготовления, непродолжительного хранения холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		З 3.2.02	ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных соусов, заправок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных
		З 3.2.03	правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним
		З 3.2.04	характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых соусов

		3 3.2.05	варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных соусов, заправок; варианты подбора пряностей и приправ
		3 3.1.06	ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства, алкогольных напитков и варианты их использования
		3 3.2.07	виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря
		3 3.2.08	температурный режим, последовательность выполнения технологических операций
	ПК 3.3.		<b>Навыки:</b>
	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Н 3.3.01	выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
			<b>Умения:</b>
		У 3.3.01	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		У 3.3.02	контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве
		У 3.3.03	контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов

		У 3.3.04	сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных салатов сложного ассортимента
		У 3.3.05	контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав салатов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом
		У 3.3.06	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью
		У 3.3.07	использовать региональное сырье, продукты для приготовления салатов сложного ассортимента
		У 3.3.08	контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания
		У 3.3.09	предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию
		У 3.3.10	охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения
		У 3.3.11	организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных салатов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания
		У 3.3.12	контролировать температуру подачи салатов



		<b>Знания:</b>
	З 3.3.01	процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	З 3.3.02	ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода салатов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных
	З 3.3.03	правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним
	З 3.3.04	характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов
	З 3.3.05	варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных салатов
	З 3.3.06	ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования
	З 3.3.07	правила хранения заготовок для салатов с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций
	З 3.3.08	способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства

		З 3.3.09	методы сервировки и способы подачи салатов сложного ассортимента
		З 3.3.10	правила упаковки на вынос, маркирования упакованных салатов; правила и техники общения, ориентированные на потребителя
	ПК 3.4.		<b>Навыки:</b>
	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Н 3.4.01	приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
			<b>Умения:</b>
		У 3.4.01	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		У 3.4.02	контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве
		У 3.4.03	контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов
		У 3.4.04	сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных канапе, холодных закусок сложного ассортимента
		У 3.4.05	контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав канапе, холодных закусок сложного ассортимента в соответствии

			с рецептурой, заказом
		У 3.4.06	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью
		У 3.4.07	использовать региональное сырье, продукты для приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента
		У 3.4.08	контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания
		У 3.4.09	организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных канапе, холодных закусок; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания
		У 3.4.10	контролировать температуру подачи канапе, холодных закусок; организовывать хранение сложных канапе, холодных закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос; рассчитывать стоимость канапе, холодных закусок
			<b>Знания:</b>
		З 3.4.01	процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		З 3.4.02	ассортимент, рецептуры,

			характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода канапе, холодных закусок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных
		З 3.4.03	правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним
		З 3.4.04	характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов
		З 3.4.05	пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых канапе, холодных закусок
		З 3.4.06	варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных канапе, холодных закусок
	ПК 3.5.		<b>Навыки:</b>
	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Н 3.5.01	выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
			<b>Умения:</b>
		У 3.5.01	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		У 3.5.02	контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве

		У 3.5.03	контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов
		У 3.5.04	сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента
		У 3.5.05	контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом
		У 3.5.06	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью, кондицией сырья
		У 3.5.07	организовывать хранение сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции
		У 3.5.08	организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; рассчитывать стоимость холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья
		У 3.5.09	вести учет реализованных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с прилавка/раздачи
			<b>Знания:</b>
		З 3.5.01	процессы приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации

			холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		3 3.5.02	ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных
		3 3.5.03	правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним
		3 3.5.04	характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов
		3 3.5.05	пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья
		3 3.5.06	варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья
		3 3.5.07	техника порционирования, варианты оформления сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи
		3 3.5.08	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуски на вынос
		3 3.5.09	методы сервировки и способы подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента
		3 3.5.10	температура подачи холодных блюд из рыбы,

			нерыбного водного сырья сложного ассортимента
		З 3.5.11	требования к безопасности хранения холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента
		З 3.5.12	правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья
	ПК 3.6.		<b>Навыки:</b>
	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Н 3.6.01	выполнения приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
			<b>Умения:</b>
		У 3.6.01	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		У 3.6.02	контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве
		У 3.6.03	контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов
		У 3.6.04	сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента

		У 3.6.05	контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом
		У 3.6.06	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью
		У 3.6.07	использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодных блюд из мяса, домашней дичи, кролика сложного ассортимента
		У 3.6.08	контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания
		У 3.6.09	изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.
		У 3.6.10	организовывать приготовление, готовить холодные блюда из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности



			готовой продукции
		У 3.6.11	минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при кулинарной обработке
		У 3.6.12	организовывать хранение сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции
		У 3.6.13	организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика
			<b>Знания:</b>
		З 3.6.01	процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных
		З 3.6.02	правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним
		З 3.6.03	характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов
		З 3.6.04	пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи,

			кролика
		З 3.6.05	варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика
		З 3.6.06	техника порционирования, варианты оформления сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика для подачи
		З 3.6.07	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос
		З 3.6.08	методы сервировки и способы подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента
		З 3.6.09	температура подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента
		З 3.6.10	правила разогревания охлажденных, замороженных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; требования к безопасности хранения холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента
		З 3.6.11	правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика
	ПК 3.7.		<b>Навыки:</b>
	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе	Н 3.7.01	выполнять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Н 3.7.02	оформления и подготовки к презентации и реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных
	Н 3.7.03	ведения расчетов с потребителями
		<b>Умения:</b>
	У 3.7.01	выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	У 3.7.02	определять ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции
	У 3.7.03	соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов
	У 3.7.04	выбирать форму, текстуру холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки
	У 3.7.05	комбинировать разные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции
	У 3.7.06	проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результаты определять направления корректировки рецептуры
У 3.7.07	изменять рецептуры холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе	

			авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		У 3.7.08	рассчитывать количество сырья по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении
		У 3.7.08	оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры и представлять результат проработки руководству; проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки новой рецептуры
			<b>Знания:</b>
		З 3.7.01	знать процессы разработки, адаптации рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		З 3.7.02	новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее)
		З 3.7.03	современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения
		З 3.7.04	принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами
		З 3.7.05	правила организации проработки рецептур

		З 3.7.06	правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
		З 3.7.07	правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам
		З 3.7.08	правила расчета себестоимости холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
<p>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами</p>		<b>Навыки:</b>
		Н 4.1.01	выполнять подготовку рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами
		Н 4.1.02	обеспечивать наличие качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами
		Н 4.1.03	осуществлять контроль качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков
			<b>Умения:</b>
		У 4.1.01	выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в

			соответствии с инструкциями и регламентами
		У 4.1.02	обеспечивать наличие, контролировать хранение, расход пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности
		У 4.1.03	контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства
		У 4.1.04	составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с учетом потребности и имеющихся условий хранения
		У 4.1.05	оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией
		У 4.1.06	объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты
		У 4.1.07	контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте
			<b>Знания:</b>
		З 4.1.01	процессы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами
		З 4.1.02	требования охраны труда, пожарной безопасности,

			техники безопасности при выполнении работ
		З 4.1.03	санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП)
		З 4.1.04	методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов
		З 4.1.05	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними
		З 4.1.06	последовательность выполнения технологических операций; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены
		З 4.1.07	виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств
	ПК 4.2.		<b>Навыки:</b>
	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного	Н 4.2.01	выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
			<b>Умения:</b>

ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	У 4.2.01	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
	У 4.2.02	контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;
	У 4.2.03	контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
	У 4.2.04	сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных десертов;
	У 4.2.05	контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных десертов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;
	У 4.2.06	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
	У 4.2.07	использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной десертов;
	У 4.2.08	контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;
	У 4.2.09	изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в



			соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов фруктов, ягод, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;
		У 4.2.10	организовывать приготовление, готовить холодные десерты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции;
		У 4.2.11	минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления; обеспечивать безопасность готовой продукции;
		У 4.2.12	минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления;
		У 4.2.13	обеспечивать безопасность готовой продукции;
		У 4.2.14	определять степень готовности, доводить до вкуса холодные десерты;
		У 4.2.15	оценивать качество органолептическим способом;
		У 4.2.16	предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные десерты;
		У 4.2.17	охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных десертов сложного ассортимента;
		У 4.2.18	организовывать, контролировать, выполнять

			порционирование, оформление сложных холодных десертов;
		У 4.2.19	сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;
		У 4.2.20	контролировать температуру подачи холодных десертов;
		У 4.2.21	организовывать хранение сложных холодных десертов с учетом требований к безопасности готовой продукции;
		У 4.2.22	охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;
		У 4.2.23	организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.);
		У 4.2.24	рассчитывать стоимость холодных десертов;
		У 4.2.25	вести учет реализованных холодных десертов с прилавка/раздачи;
		У 4.2.26	поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;
		У 4.2.27	владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе
			<b>Знания:</b>
		З 4.2.01	процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

		3 4.2.02	ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных десертов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
		3 4.2.03	правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; теста промышленного производства;
		3 4.2.04	характеристика региональных видов сырья, продуктов;
		3 4.2.05	нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных десертов сложного ассортимента;
		3 4.2.06	варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов;
		3 4.2.07	варианты подбора пряностей и приправ;
		3 4.2.08	ассортимент вкусовых добавок, соусов, отделочных полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;
		3 4.2.09	правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации десертов, сладких соусов к ним, правила композиции, коррекции цвета;
		3 4.2.10	виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;
		3 4.2.11	температурный режим, последовательность выполнения технологических

			операций; современные, инновационные методы приготовления холодных десертов сложного ассортимента;
		3 4.2.12	способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных десертов сложного ассортимента;
		3 4.2.13	способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, отделочных полуфабрикатов, полуфабрикатов теста промышленного производства;
		3 4.2.14	техника порционирования, варианты оформления холодных десертов сложного ассортимента для подачи;
		3 4.2.15	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуски на вынос;
		3 4.2.16	методы сервировки и способы подачи холодных десертов сложного ассортимента;
		3 4.2.17	температура подачи холодных десертов сложного ассортимента;
		3 4.2.18	требования к безопасности хранения холодных десертов сложного ассортимента;
		3 4.2.19	правила маркирования упакованных холодных десертов сложного ассортимента;
		3 4.2.19	правила общения с потребителями;
		3 4.2.20	базовый словарный запас в т.ч. на иностранном языке;
	<b>ПК 4.3.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и		<b>Навыки:</b>
		Н 4.3.01	приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом

<p>подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>		<p>потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>
		<p><b>Умения:</b></p>
	У 4.3.01	<p>выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p>
	У 4.3.02	<p>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</p>
	У 4.3.03	<p>контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p>
	У 4.3.04	<p>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих десертов;</p>
	У 4.3.05	<p>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих десертов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</p>
	У 4.3.06	<p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p>
У 4.3.07	<p>использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной кулинарной продукции контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в</p>	

			соответствии с заказом, способом обслуживания;
		У 4.3.08	изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;
		У 4.3.09	организовывать приготовление, готовить горячие десерты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции;
		У 4.3.10	минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления;
		У 4.3.11	обеспечивать безопасность готовой продукции;
		У 4.3.12	определять степень готовности, доводить до вкуса горячие десерты;
		У 4.3.13	оценивать качество органолептическим способом;
		У 4.3.14	предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные десерты;
		У 4.3.15	охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих десертов сложного ассортимента организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных

			горячих десертов;
		У 4.3.16	сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;
		У 4.3.17	контролировать температуру подачи горячих десертов;
		У 4.3.18	организовывать хранение сложных горячих десертов с учетом требований к безопасности готовой продукции;
		У 4.3.19	охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;
		У 4.3.20	организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.);
		У 4.3.21	рассчитывать стоимость горячих десертов;
		У 4.3.22	вести учет реализованных горячих десертов с прилавка/раздачи;
		У 4.3.23	поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;
		У 4.3.24	владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе.
			<b>Знания:</b>
		З 4.3.01	процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		З 4.3.02	ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к

			качеству, примерные нормы выхода горячих десертов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
		3 4.3.03	правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;
		3 4.3.04	характеристика региональных видов сырья, продуктов;
		3 4.3.05	нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих десертов сложного ассортимента;
		3 4.3.06	варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов;
		3 4.3.07	варианты подбора пряностей и приправ;
		3 4.3.08	ассортимент вкусовых добавок, соусов промышленного производства и варианты их использования;
		3 4.3.09	правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации десертов, сладких соусов к ним, напитков, правила композиции, коррекции цвета;
		3 4.3.10	виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;
		3 4.3.11	температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;
		3 4.3.12	современные, инновационные методы приготовления горячих



			десертов сложного ассортимента;
		З 4.3.13	способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих десертов сложного ассортимента;
		З 4.3.14	техника порционирования, варианты оформления горячих десертов сложного ассортимента для подачи;
		З 4.3.15	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;
		З 4.3.16	методы сервировки и способы подачи горячих десертов, напитков сложного ассортимента;
		З 4.3.17	температура подачи горячих десертов сложного ассортимента;
		З 4.3.18	требования к безопасности хранения горячих десертов сложного ассортимента;
		З 4.3.19	правила маркирования упакованных горячих десертов сложного ассортимента;
		З 4.3.20	правила и техники общения, ориентированные на потребителя;
		З 4.3.21	базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
	<b>ПК 4.4.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм		<b>Навыки:</b>
		Н 4.4.01	выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
			<b>Умения:</b>
		У 4.4.01	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных

	обслуживания		категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		У 4.4.02	контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;
		У 4.4.03	сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных напитков;
		У 4.4.04	контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;
		У 4.4.05	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
		У 4.4.06	использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной кулинарной продукции контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;
		У 4.4.07	изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;
		У 4.4.08	организовывать приготовление, готовить холодные напитки сложного ассортимента в соответствии

			с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции;
		У 4.4.09	минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления;
		У 4.4.10	определять степень готовности, доводить до вкуса холодные напитки;
		У 4.4.11	обеспечивать безопасность готовой продукции;
		У 4.4.12	определять степень готовности, доводить до вкуса холодные напитки;
		У 4.4.13	оценивать качество органолептическим способом;
		У 4.4.14	предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные напитки;
		У 4.4.15	охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных напитков сложного ассортимента организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных напитков;
		У 4.4.16	сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;
		У 4.4.17	контролировать температуру подачи холодных напитков;
		У 4.4.18	организовывать хранение сложных холодных напитков с учетом требований к безопасности готовой продукции;
		У 4.4.19	охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности

			пищевых продуктов;
		У 4.4.20	организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.);
		У 4.4.21	рассчитывать стоимость холодных напитков;
		У 4.4.22	вести учет реализованных холодных напитков с прилавка/раздачи;
		У 4.4.23	поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче;
		У 4.4.24	консультировать потребителей;
		У 4.4.25	владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе
			<b>Знания:</b>
		З 4.4.01	процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		З 4.4.02	ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
		З 4.4.03	правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;
		З 4.4.04	характеристика региональных видов сырья, продуктов;
		З 4.4.05	нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов

			пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных напитков сложного ассортимента;
		3 4.4.06	варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов, напитков;
		3 4.4.07	варианты подбора пряностей и приправ;
		3 4.4.08	ассортимент вкусовых добавок, сиропов, соков промышленного производства и варианты их использования;
		3 4.4.09	правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации напитков, правила композиции, коррекции цвета;
		3 4.4.10	виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;
		3 4.4.11	температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;
		3 4.4.12	современные, инновационные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента;
		3 4.4.13	способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных напитков сложного ассортимента;
		3 4.4.14	способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;
		3 4.4.15	техника порционирования, варианты оформления

			холодных напитков сложного ассортимента для подачи;
		З 4.4.16	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;
		З 4.4.17	методы сервировки и способы подачи холодных напитков сложного ассортимента;
		З 4.4.18	температура подачи холодных напитков сложного ассортимента;
		З 4.4.19	требования к безопасности хранения холодных напитков сложного ассортимента;
		З 4.4.20	правила маркирования упакованных холодных напитков сложного ассортимента;
		З 4.4.21	правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
	<b>ПК 4.6.</b> Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		<b>Навыки:</b>
		Н 4.6.01	выполнения разработки, адаптации и презентации рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		Н 4.6.02	ведение расчетов, оформлении и презентации результатов проработки
			<b>Умения:</b>
		У 4.6.01	выполнять и контролировать разработку, адаптацию и презентации рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		У 4.6.02	подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки

			рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции;
		У 4.6.03	соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов;
		У 4.6.04	выбирать форму, текстуру холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки;
		У 4.6.05	комбинировать разные методы приготовления холодных и горячих десертов, напитков с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции;
		У 4.6.06	проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры;
		У 4.6.07	изменять рецептуры холодных и горячих десертов, напитков с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания;
		У 4.6.08	рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых холодных и горячих десертов, напитков по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении;
		У 4.6.09	оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры;
		У 4.6.10	представлять результат проработки (готовые холодные и горячие десерты, напитков, разработанную документацию) руководству;
		У 4.6.11	проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры
			<b>Знания:</b>
		З 4.6.01	процессы разработки,

			адаптации и презентации рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		З 4.6.02	наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления холодных и горячих десертов, напитков;
		З 4.6.03	новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее);
		З 4.6.03	принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами;
		З 4.6.04	правила организации проработки рецептур;
		З 4.6.05	правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода холодных и горячих десертов, напитков;
		З 4.6.06	правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам;
		З 4.6.07	правила расчета себестоимости холодных и горячих десертов, напитков
	<b>ПК 5.1.</b>		<b>Навыки:</b>
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки	и к Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов	Н 5.1 01	выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования,



<p>реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>		<p>производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p>
		Н 5.1 02	<p>обеспечивания наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;</p>
		Н 5.1 03	<p>осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p>
			<p><b>Умения:</b></p>
		У 5.1.01	<p>выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;</p>
		У 5.1.02	<p>оценивать наличие ресурсов;</p>
		У 5.1.03	<p>составлять заявку и обеспечивать получение продуктов (по количеству и качеству) для производства хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в соответствии с заказом;</p>
		У 5.1.04	<p>оценить качество и безопасность сырья, продуктов, материалов;</p>
		У 5.1.05	<p>распределить задания между подчиненными в</p>

			соответствии с их квалификацией;
		У 5.1.06	объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования;
		У 5.1.07	разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;
		У 5.1.08	демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте кондитера, пекаря;
		У 5.1.09	контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;
		У 5.1.10	контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;
		У 5.1.11	контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
		У 5.1.12	контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте
			<b>Знания:</b>
		З 5.1.01	подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

			разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;
		3 5.1.02	требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ;
		3 5.1.03	санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП);
		3 5.1.04	методы контроля качества сырья, продуктов, качества выполнения работ подчиненными;
		3 5.1.05	важность постоянного контроля качества процессов приготовления и готовой продукции;
		3 5.1.06	способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения качества и безопасности кондитерской продукции собственного производства и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
		3 5.1.07	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
		3 5.1.08	последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов;
		3 5.1.09	возможные последствия

			нарушения санитарии и гигиены;
		З 5.1.10	требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;
		З 5.1.11	виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;
		З 5.1.12	правила утилизации отходов;
		З 5.1.13	виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;
		З 5.1.14	виды, назначение правила эксплуатации оборудования для упаковки;
		З 5.1.15	способы и правила комплектования, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	<b>ПК 5.2.</b> Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		<b>Навыки:</b>
		Н 5.2.01	выполнения приготовления и хранения отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
			<b>Умения:</b>
		У 5.2.01	выполнять и контролировать приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
		У 5.2.02	оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
		У 5.2.03	организовывать их хранение до момента использования;
		У 5.2.04	выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с

			рецептурой, требованиями санитарных норм и правил;
		У 5.2.05	распознавать недоброкачественные продукты;
		У 5.2.06	контролировать, осуществлять выбор, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой;
		У 5.2.07	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
		У 5.2.08	использовать региональные, сезонные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов;
		У 5.2.09	контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления отделочных полуфабрикатов;
		У 5.2.10	контролировать ротацию продуктов;
		У 5.2.11	оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления отделочных полуфабрикатов;
		У 5.2.12	контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП);
		У 5.2.13	контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов;
		У 5.2.14	контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы

			приготовления отделочных полуфабрикатов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа;
		У 5.2.15	контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;
		У 5.2.16	соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления;
		У 5.2.17	изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода отделочных полуфабрикатов;
		У 5.2.18	определять степень готовности отделочных полуфабрикатов на различных этапах приготовления;
		У 5.2.19	доводить отделочные полуфабрикаты до определенного вкуса, консистенции (текстуры);
		У 5.2.20	соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов;
		У 5.2.21	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов с учетом норм взаимозаменяемости;
		У 5.2.22	выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду;

		У 5.2.23	проверять качество готовых отделочных полуфабрикатов перед использованием;
		У 5.2.24	контролировать, организовывать хранение отделочных полуфабрикатов с учетом требований по безопасности, соблюдения режима хранения
			<b>Знания:</b>
		З 5.2.01	процессы приготовления, хранения и презентации отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
		З 5.2.02	ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления, назначение отделочных полуфабрикатов;
		З 5.2.03	температурный, временной режим и правила приготовления отделочных полуфабрикатов;
		З 5.2.04	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении отделочных полуфабрикатов;
		З 5.2.05	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
		З 5.2.06	ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ;
		З 5.2.07	требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов
			<b>Навыки:</b>
	<b>ПК 5.3.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и	Н 5.3.01	приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и использованию хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей

<p>праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>		различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, обеспечения режима ресурсосбережения и безопасности готовой продукции
		<b>Умения:</b>
	У 5.3.01	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
	У 5.3.02	оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
	У 5.3.03	организовывать их хранение до момента использования; выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил;
	У 5.3.04	распознавать недоброкачественные продукты;
	У 5.3.05	распознавать недоброкачественные продукты;
	У 5.3.06	контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и праздничного хлеба в соответствии с рецептурой;
	У 5.3.07	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
	У 5.3.08	использовать региональные, сезонные продукты для



			приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;
		У 5.3.09	контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов;
		У 5.3.10	контролировать ротацию продуктов;
		У 5.3.11	оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;
		У 5.3.12	контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП);
		У 5.3.13	контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов;
		У 5.3.14	контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа;
		У 5.3.15	контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного

			производства;
		У 5.3.16	контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;
		У 5.3.17	изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;
		У 5.3.18	доводить тесто до определенной консистенции;
		У 5.3.19	определять степень готовности хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;
		У 5.3.20	владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования хлебобулочных изделий и праздничного хлеба вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий;
		У 5.3.21	соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;
		У 5.3.22	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости;
		У 5.3.23	выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду;

		У 5.3.24	проверять качество готовых хлебобулочных изделий и праздничного хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос;
		У 5.3.25	порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать хлебобулочные изделия и праздничный хлеб с учетом требований по безопасности готовой продукции;
		У 5.3.26	контролировать выход хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании);
		У 5.3.27	контролировать, организовывать хранение хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом требований по безопасности;
		У 5.3.28	контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать хлебобулочные изделия и праздничный хлеб на вынос и для транспортирования;
		У 5.3.29	рассчитывать стоимость хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;
		У 5.3.30	поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и праздничного хлеба
			<b>Знания:</b>
		З 5.3.01	процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к презентации и реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента

			с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		3 5.3.02	ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания;
		3 5.3.03	температурный, временной режим и правила приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;
		3 5.3.04	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;
		3 5.3.05	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
		3 5.3.06	ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ;
		3 5.3.06	техника порционирования, варианты оформления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента для подачи;
		3 5.3.07	виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;
		3 5.3.08	виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос

			хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;
		З 5.3.09	методы сервировки и подачи хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;
		З 5.3.10	требования к безопасности хранения хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;
		З 5.3.11	правила маркирования упакованных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента
	<b>ПК 5.4.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		<b>Навыки:</b>
		Н 4.5.01	выполнения приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
			<b>Умения:</b>
		У 5.4.01	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		У 5.4.02	оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
		У 5.4.03	организовывать их хранение до момента использования;
		У 5.4.04	выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями

			санитарных норм и правил;
		У 5.4.05	распознавать недоброкачественные продукты;
		У 5.4.06	контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой;
		У 5.4.07	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
		У 5.4.08	использовать региональные, сезонные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;
		У 5.4.09	контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов;
		У 5.4.10	контролировать ротацию продуктов;
		У 5.4.11	оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;
		У 5.4.12	контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП);
		У 5.4.13	контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов;
		У 5.4.14	контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления мучных

			кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа;
		У 5.4.15	контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;
		У 5.4.16	соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;
		У 5.4.17	изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;
		У 5.4.18	доводить тесто до определенной консистенции;
		У 5.4.19	определять степень готовности мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;
		У 5.4.20	владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования мучных кондитерских изделий вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий;
		У 5.4.21	соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного

			ассортимента;
		У 5.4.22	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости;
		У 5.4.23	выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду;
		У 5.4.24	проверять качество готовых мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос;
		У 5.4.25	порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать мучные кондитерские изделия с учетом требований по безопасности готовой продукции;
		У 5.4.26	контролировать выход мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании);
		У 5.4.27	контролировать, организовывать хранение мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом требований по безопасности;
		У 5.4.28	контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать мучные кондитерские изделия на вынос и для транспортирования;
		У 5.4.29	рассчитывать стоимость мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;
		У 5.4.30	поддерживать визуальный контакт с потребителем при



			отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
			<b>Знания:</b>
		3 5.4.01	процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к презентации и реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		3 5.4.02	ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания;
		3 5.4.03	температурный, временной режим и правила приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;
		3 5.4.04	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;
		3 5.4.05	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
		3 5.4.06	ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ;
		3 5.4.07	техника порционирования, варианты оформления мучных кондитерских

			изделий сложного ассортимента для подачи;
		З 5.4.08	виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;
		З 5.4.09	методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;
		З 5.4.10	требования к безопасности хранения мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;
		З 5.4.1	правила маркирования и упаковывания
	<b>ПК 5.5.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		<b>Навыки:</b>
		Н 5.5.01	выполнять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
			<b>Умения:</b>
		У 5.5.01	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		У 5.5.02	оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
		У 5.5.03	организовывать их хранение до момента использования; выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил;

		У 5.5.04	распознавать недоброкачественные продукты;
		У 5.5.05	контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой;
		У 5.5.06	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
		У 5.5.07	использовать региональные, сезонные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;
		У 5.5.08	контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов;
		У 5.5.09	контролировать ротацию продуктов;
		У 5.5.10	оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;
		У 5.5.11	контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП);
		У 5.5.12	контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов;
		У 5.5.13	контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий

			сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа;
		У 5.5.14	контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;
		У 5.5.15	соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки мучных кондитерских изделий сложного ассортимента сложного ассортимента;
		У 5.5.16	изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;
		У 5.5.17	доводить тесто до определенной консистенции;
		У 5.5.18	определять степень готовности мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;
		У 5.5.19	владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования мучных кондитерских изделий вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий;
		У 5.5.20	соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;

		У 5.5.21	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости;
		У 5.5.22	выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду;
		У 5.5.23	выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду;
		У 5.5.24	проверять качество готовых мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос;
		У 5.5.25	порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать мучные кондитерские изделия с учетом требований по безопасности готовой продукции; контролировать выход мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании);
		У 5.5.26	контролировать, организовывать хранение мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом требований по безопасности;
		У 5.5.27	контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать мучные кондитерские изделия на вынос и для транспортирования;

		У 5.5.28	рассчитывать стоимость мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;
		У 5.5.29	поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
			<b>Знания:</b>
		З 5.5.01	процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		З 5.5.02	ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания;
		З 5.5.03	температурный, временной режим и правила приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;
		З 5.5.04	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;
		З 5.5.05	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
		З 5.5.06	ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических,

			красящих веществ;
		З 5.5.07	техника порционирования, варианты оформления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для подачи;
		З 5.5.08	виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;
		З 5.5.09	методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;
		З 5.5.10	требования к безопасности хранения мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;
		З 5.5.11	правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
	<b>ПК 5.6.</b> Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей		<b>Навыки:</b>
		Н 5.6.01	выполнения разработки, адаптации рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей;
		Н 5.6.02	ведения расчетов, оформления результатов проработки
			<b>Умения:</b>
		У 5.6.01	выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей;
		У 5.6.02	выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе

			авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей;
		У 5.6.03	подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции;
		У 5.6.04	соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов;
		У 5.6.05	выбирать форму, текстуру хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных, с учетом способа последующей термической обработки;
		У 5.6.06	комбинировать разные методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции;
		У 5.6.07	проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры;
		У 5.6.08	изменять рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания;
		У 5.6.09	рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении;
		У 5.6.10	оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры;
		У 5.6.12	представлять результат



			проработки (готовые хлебобулочные, мучные кондитерские изделия, разработанную документацию) руководству;
		У 5.6.12	проводить мастер-класс для представления
			<b>Знания:</b>
		З 5.6.01	процессы разработки, адаптации рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей;
		З 5.6.02	наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
		З 5.6.03	новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления;
		З 5.6.04	современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения;
		З 5.6.05	принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами;
		З 5.6.06	правила организации проработки рецептур;
		З 5.6.07	правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
		З 5.6.08	правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам;
		З 5.6.09	правила расчета себестоимости
Организация и контроль текущей	<b>ПК 6.1.</b> Осуществлять		<b>Навыки:</b>
		Н 6.1.01	выполнения разработки

деятельности подчиненного персонала	разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		различных видов меню, ассортимента кулинарной и кондитерской продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		Н 6.1.02	разработки и адаптации рецептур блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		Н 6.1.03	презентации нового меню, новых блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков
			<b>Умения:</b>
		У 6.1.01	разрабатывать и контролировать ассортимент кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		У 6.1.02	анализировать потребительские предпочтения посетителей, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса;
		У 6.1.03	разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		У 6.1.04	принимать решение о составе меню с учетом типа организации питания, его технического оснащения, мастерства персонала, единой композиции, оптимального соотношения блюд в меню, типа кухни, сезона и концепции ресторана, числа

		конкурирующих позиций в меню;
У 6.1.05		рассчитывать цену на различные виды кулинарной и кондитерской продукции, напитков;
У 6.1.06		рассчитывать энергетическую ценность блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков;
У 6.1.07		предлагать стиль оформления меню с учетом профиля и концепции организации питания;
У 6.1.08		составлять понятные и привлекательные описания блюд и напитков;
У 6.1.09		выбирать формы и методы рекламы, взаимодействовать с руководством, потребителем в целях презентации новых блюд меню и напитков;
У 6.1.10		владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать помощь в выборе блюд напитков в меню;
У 6.1.11		анализировать спрос на новую кулинарную и кондитерскую продукцию, напитки, и использовать различные способы оптимизации меню
		<b>Знания:</b>
З 6.1.01		ассортимент кулинарной и кондитерской продукции, напитков различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
З 6.1.02		актуальные направления, тенденции ресторанной деятельности в области ассортиментной политики;
З 6.1.03		классификация организаций питания; стиль ресторанного меню;
З 6.1.04		взаимосвязь профиля и

			концепции ресторана и меню;
		3 6.1.05	названия основных продуктов и блюд в различных странах, в том числе на иностранном языке;
		3 6.1.06	ассортимент блюд, составляющих классическое ресторанное меню;
		3 6.1.07	основные типы меню, применяемые в настоящее время; принципы, правила разработки, оформления ресторанного меню; сезонность кухни и ресторанного меню;
		3 6.1.08	основные принципы подбора напитков к блюдам, классические варианты и актуальные закономерности сочетаемости блюд и напитков;
		3 6.1.09	примеры успешного ресторанного меню, приемлемого с кулинарной и коммерческой точек зрения, организаций питания с разной ценовой категорией и типом кухни в регионе;
		3 6.1.10	правила ценообразования, факторы, влияющие на цену кулинарной и кондитерской продукции собственного производства;
		3 6.1.11	методы расчета стоимости различных видов кулинарной и кондитерской продукции, напитков в организации питания;
		3 6.1.12	правила ценообразования, факторы, влияющие на цену кулинарной и кондитерской продукции собственного производства;
		3 6.1.13	методы расчета стоимости различных видов кулинарной и кондитерской продукции, напитков в организации питания;
		3 6.1.14	правила расчета энергетической ценности блюд, кулинарных и кондитерских изделий;

		3 6.1.15	возможности применения специализированного программного обеспечения для разработки меню, расчета стоимости кулинарной и кондитерской продукции;
		3 6.1.16	правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке;
		3 6.1.17	системы показателей и нормативы качества обслуживания различных категорий потребителей услуг питания
		3 6.1.15	возможности применения специализированного программного обеспечения для разработки меню, расчета стоимости кулинарной и кондитерской продукции; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке; системы показателей и нормативы качества обслуживания различных категорий потребителей услуг питания
	<b>ПК 6.2.</b> Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями		<b>Навыки :</b>
		Н 6.2.01	выполнения текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями
		Н 6.2.02	координации деятельности подчиненного персонала
			<b>Умения:</b>
		У 6.2.01	выполнять и контролировать текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями

			организации питания;
		У 6.2.02	составлять графики работы с учетом потребности организации питания;
		У 6.2.03	управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала;
		У 6.2.04	предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины;
		З 6.2.05	рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции;
		У 6.2.06	вести утвержденную учетно-отчетную документацию
			<b>Знания:</b>
		З 6.2.01	знать виды организационных требований и их влияние на текущее планирование работы подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями;
		З 6.2.02	дисциплинарные процедуры в организации питания;
		З 6.2.03	методы эффективного планирования работы бригады/команды; методы привлечения членов бригады/команды к процессу планирования работы;
		З 6.2.04	способы оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды, поощрения членов бригады/команды;
		З 6.2.05	личные обязанности и ответственность бригадира на производстве;
		З 6.2.06	принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени;
		З 6.2.06	правила работы с документацией, составление и ведение которой входит в

			обязанности бригадира;
		3 6.2.07	нормативно-правовые документы, регулирующие область личной ответственности бригадира;
		3 6.2.08	методы предотвращения и разрешения проблем в работе, эффективного общения в бригаде/команде;
		3 6.2.09	психологические типы характеров работников системы и формы оплаты труда, виды стимулирующих и компенсационных выплат
	<b>ПК 6.3.</b> Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала		<b>Навыки:</b>
		Н 6.3.01	выполнения организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала;
		Н 6.3.02	контроля хранения запасов, обеспечения сохранности запасов; проведение инвентаризации запасов
			<b>Умения:</b>
		У 6.3.01	выполнять и контролировать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала;
		У 6.3.02	взаимодействовать со службой снабжения и ресурсного обеспечения;
		У 6.3.03	оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов;
		У 6.3.04	рассчитывать потребность и оформлять документацию по учету товарных запасов, их получению и расходу в процессе деятельности;
		У 6.3.05	определять потребность для выполнения производственной программы;
		У 6.3.06	контролировать условия, сроки, ротацию, товарное соседство сырья, продуктов в процессе хранения;
		У 6.3.07	проводить инвентаризацию, контролировать сохранность запасов; составлять акты

			списания (потерь при хранении) запасов, продуктов
			<b>Знания:</b>
		3 6.3.01	требования к условиям, срокам хранения и правила складирования ресурсного обеспечения в организациях питания;
		3 6.3.02	назначение, правила эксплуатации складских помещений, холодильного и морозильного оборудования;
		3 6.3.03	изменения, происходящие в продуктах при хранении; сроки и условия хранения скоропортящихся продуктов;
		3 6.3.04	возможные риски при хранении продуктов (микробиологические, физические, химические и прочие);
		3 6.3.05	причины возникновения рисков в процессе хранения продуктов (человеческий фактор, отсутствие/недостаток информации, неблагоприятные условия и прочее).
		3 6.3.06	способы и формы инструктирования персонала в области безопасности хранения пищевых продуктов и ответственности за хранение продуктов и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности;
		3 6.3.07	графики технического обслуживания холодильного и морозильного оборудования и требования к обслуживанию;
		3 6.3.08	современные тенденции в области хранения пищевых продуктов на предприятиях питания;
		3 6.3.09	методы контроля возможных хищений запасов продуктов на производстве;
		3 6.3.10	процедура и правила инвентаризации запасов



		продуктов; порядок списания продуктов (потерь при хранении); современные тенденции в области обеспечения сохранности запасов на предприятиях питания
<b>ПК 6.4.</b> Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала		<b>Навыки:</b>
	Н 6.4.01	организации и контроля текущей деятельности подчиненного персонала;
	Н 6.4.02	планирования текущей деятельности подчиненного персонала (определять объекты контроля, периодичность и формы контроля);
		<b>Умения:</b>
	У 6.4.01	выполнять и контролировать организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала;
	У 6.4.02	контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли;
	У 6.4.03	определять критерии качество готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков;
	У 6.4.04	органолептически оценивать качество готовой кулинарной и кондитерской продукции, проводить бракераж, вести документацию по контролю качества готовой продукции;
	У 6.4.05	определять риски в области производства кулинарной и кондитерской продукции, определять критические точки контроля качества и безопасности продукции в процессе производства;
	У 6.4.06	организовывать рабочие места различных зон кухни;
	У 6.4.07	оценивать работу подчиненного персонала
		<b>Знания:</b>
З 6.5.01	формы и методы организации и контроля текущей деятельности подчиненного	

			персонала;
		3 6.5.02	особенности деятельности организаций питания различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: санитарные правила и нормы (СанПиН), профессиональные стандарты, должностные инструкции, положения, инструкции по пожарной безопасности, технике безопасности, охране труда персонала ресторана;
		3 6.5.03	отраслевые стандарты;
		3 6.5.04	правила внутреннего трудового распорядка ресторана; правила, нормативы учета рабочего времени персонала; стандарты на основе системы ХАССП, ГОСТ ISO 9001-2011 классификацию организаций питания;
		3 6.4.05	правила внутреннего трудового распорядка ресторана; правила, нормативы учета рабочего времени персонала; стандарты на основе системы ХАССП, ГОСТ ISO 9001-2011 классификацию организаций питания;
		3 6.4.06	структуру организации питания;
		3 6.4.07	принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации;
		3 6.4.08	правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания;
		3 6.4.09	правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни;
		3 6.4.10	методы планирования, контроля и оценки качества

			работ исполнителей;	
		3 6.4.11	схемы, правила проведения производственного контроля; основные производственные показатели подразделения организации питания;	
		3 6.4.12	правила первичного документооборота, учета и отчетности; формы документов, порядок их заполнения;	
		3 6.4.13	контрольные точки процессов производства, обеспечивающие безопасность готовой продукции;	
		3 6.4.14	современные тенденции и передовые технологии, процессы приготовления продукции и напитков собственного производства;	
		3 6.4.15	правила составления графиков выхода на работу	
	<b>ПК 6.5.</b> Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте		<b>Навыки:</b>	
		Н 6.5.01	выполнения и контроля инструктирования и обучения поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте;	
		Н 6.5.02	оценки результатов обучения поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте	
				<b>Умения:</b>
		У 6.5.01	анализировать уровень подготовленности подчиненного персонала, определять потребность в обучении, направления обучения;	
		У 6.5.02	выбирать методы обучения, инструктирования; составлять программу обучения;	
		У 6.5.03	оценивать результаты обучения;	

		У 6.5.04	координировать обучение на рабочем месте с политикой предприятия в области обучения;
		У 6.5.05	объяснять риски нарушения инструкций, регламентов организации питания, ответственность за качество и безопасность готовой продукции;
		У 6.5.06	проводить тренинги, мастер-классы, инструктажи с демонстрацией приемов, методов приготовления, оформления и подготовки к реализации кулинарной и кондитерской продукции в соответствии с инструкциями, регламентами, приемов безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов
			<b>Знания:</b>
		З 6.5.01	знать виды, формы и методы мотивации персонала (работников);
		З 6.5.02	способы и формы инструктирования персонала;
		З 6.5.03	формы и методы профессионального обучения на рабочем месте; виды инструктажей, их назначение;
		З 6.5.04	роль наставничества в обучении на рабочем месте;
		З 6.5.05	методы выявления потребностей персонала в профессиональном развитии и непрерывном повышении собственной квалификации;
		З 6.5.06	личная ответственность работников в области обучения и оценки результатов обучения;
		З 6.5.07	правила составления программ обучения;
		З 6.5.08	способы и формы оценки результатов обучения персонала; методики обучения в процессе

			трудовой деятельности;
		З 6.5.09	принципы организации тренингов, мастер-классов, тематических инструктажей, дегустаций блюд;
		З 6.5.10	законодательные и нормативные документы в области дополнительного профессионального образования и обучения, защиты прав потребителей и предоставления качественных услуг питания;
		З 6.5.10	современные тенденции в области обучения персонала на рабочем месте и оценки результатов обучения
Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар, кондитер)	ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами		Навыки:
		Н 1.1.01	выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами
		Н 1.1.02	обеспечения наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с заказом, планом работы
		Н 1.1.03	осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности
		Н 1.1.04	упаковки и хранения полуфабрикатов
			Умения:
		У 1.1.01	выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для

			приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
		У 1.1.02	составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства полуфабрикатов по количеству и качеству в соответствии с заказом
		У 1.1.03	оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов
		У 1.1.04	распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией
		У 1.1.05	объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ и требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты
		У 1.1.06	обеспечивать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте
		У 1.1.07	обеспечивать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы
		У 1.1.08	демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара
		У 1.1.09	обеспечивать, осуществлять

			упаковку, маркировку, складирование, неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения
			Знания:
		3 1.1.01	процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов
		3 1.1.02	системы охраны труда, пожарной безопасности и техники безопасности при выполнении работ
		3 1.1.03	санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления полуфабрикатов, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП);
		3 1.1.04	методы контроля качества сырья, продуктов для приготовления полуфабрикатов
		3 1.1.05	способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности для приготовления полуфабрикатов
		3 1.1.06	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды для приготовления полуфабрикатов и правила ухода за ними
		3 1.1.07	последовательность выполнения технологических операций; требования к личной гигиене персонала при подготовке

		З 1.1.08	производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены	
		З 1.1.09	виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств	
		З 1.1.10	правила утилизации отходов	
		З 1.1.11	виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов	
		З 1.1.12	виды кухонных ножей, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение	
	ПК 1.2 Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи			Навыки:
		Н 1.2.01	выполнения обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи в соответствии с технологическими требованиями и регламентами безопасности	
		Н 1.2.02	осуществления контроля качества и безопасности, упаковки, хранения обработанного сырья с учетом требований безопасности	
		Н 1.2.03	обеспечения ресурсосбережения	
				Умения:
		У 1.2.01	выполнять и контролировать соответствие технологическим требованиям подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи	
		У 1.2.02	распознавать недоброкачественные продукты	
У 1.2.03	контролировать рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом			



			нормативов
		У 1.2.04	определять степень зрелости, кондицию, сортность сырья, в т.ч. регионального, выбирать соответствующие методы обработки, определять кулинарное назначение
		У 1.2.05	контролировать, осуществлять размораживание замороженного сырья, вымачивание соленой рыбы, замачивания сушеных овощей, грибов различными способами с учетом требований по безопасности и кулинарного назначения
		У 1.2.06	применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию
		У 1.2.07	контролировать, осуществлять выбор, комбинирование, применение различных методов обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья с учетом его вида, кондиции, размера, технологических свойств, кулинарного назначения
		У 1.2.08	контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение обработанного сырья с учетом требований к безопасности (ХАССП)
		У 1.2.09	контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов
			Знания:
		З 1.2.01	процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для обработки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи
		З 1.2.02	методы обработки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи

		З 1.2.03	способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении
		З 1.2.04	способы удаления излишней горечи из экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи
		З 1.2.05	санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов, хранения неиспользованного сырья и обработанных овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи
		З 1.2.06	формы, техника нарезки, формования, экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи
	ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента		Навыки:
		Н 1.3.01	выполнения приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
		Н 1.3.02	выполнения подготовки полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
		Н 1.3.03	выполнения подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
			Умения:
		У 1.3.01	выполнять и контролировать приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента оценивать качество и соответствие технологическим требованиям приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом требований к качеству и безопасности пищевых

		продуктов и согласно заказу
У 1.3.02		соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения специй, приправ, пряностей
У 1.3.03		владеть, контролировать применение техники работы с ножом при нарезке, измельчении вручную полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
У 1.3.04		выбирать в зависимости от кондиции, вида сырья, требований заказа, применять техники шпигования, фарширования, формования, панирования, различными способами полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
У 1.3.05		осуществлять выбор, подготовку пряностей и приправ, их хранение в измельченном виде
У 1.3.06		проверять качество готовых полуфабрикатов перед комплектованием, упаковкой на вынос
У 1.3.07		осуществлять выбор материалов, посуды, контейнеров для упаковки, эстетично упаковывать на вынос
У 1.3.08		выполнять соблюдение условий, сроков хранения, товарного соседства скомплектованных, упакованных полуфабрикатов
У 1.3.09		соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании)
У 1.3.10		применять различные техники порционирования (комплектования) полуфабрикатов с учетом ресурсосбережения

			Знания:
		З 1.3.01	процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
		З 1.3.02	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
		З 1.3.03	современные методы, техники приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента из различных видов сырья в соответствии с заказом
		З 1.3.04	правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды
		З 1.3.05	способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности сырья, продуктов при приготовлении полуфабрикатов
		З 1.3.06	техника порционирования (комплектования), упаковки на вынос и маркирования полуфабрикатов
		З 1.3.07	правила складирования упакованных полуфабрикатов; требования к условиям и срокам хранения упакованных полуфабрикатов
	ПК 1.4.		Навыки:
	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий	Н 1.4.01	полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		Н 1.4.02	ведения расчетов с потребителем, оформлении и презентации результатов проработки
			Умения:

потребителей, видов и форм обслуживания	У 1.4.01	выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	У 1.4.02	выбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, требований по безопасности продукции
	У 1.4.03	соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; выбирать форму, текстуру п/ф с учетом способа последующей термической обработки
	У 1.4.04	комбинировать разные методы приготовления п/ф с учетом особенностей заказа, кондиции сырья, требований к безопасности готовой продукции
	У 1.4.05	проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры
	У 1.4.06	изменять рецептуры полуфабрикатов с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы сырья
	У 1.4.07	рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готового полуфабриката по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов
	У 1.4.08	оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; представлять результат проработки

		(полуфабрикат, разработанную документацию) руководству
		Знания:
	З 1.4.01	процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	З 1.4.02	наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	З 1.4.03	новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы их обработки, подготовки, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее)
	З 1.4.04	современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения
	З 1.4.05	принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами
	З 1.4.06	правила организации проработки рецептур
	З 1.4.07	правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода полуфабрикатов
	З 1.4.08	правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее

			результатам
		З 1.4.09	правила расчета себестоимости полуфабрикатов
<p>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	ПК 2.1.		Навыки:
		Н 2.1.01	выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами
		Н 2.1.02	обеспечения наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
		Н 2.1.03	осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
			Умения:
		У 2.1.01	выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
		У 2.1.02	оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов
		У 2.1.03	контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства
	У 2.1.03	составлять заявку и	

			обеспечивать получение продуктов для производства горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребности и имеющихся условий хранения
		У 2.1.04	распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией
		У 2.1.05	объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты
		У 2.1.06	контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте
		У 2.1.07	контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы
		У 2.1.08	демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте
		У 2.1.09	контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности



			(ХАССП), сроков хранения
			Знания:
		3 2.1.01	процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
		3 2.1.02	требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
		3 2.1.03	санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП)
		3 2.1.04	методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов
		3 2.1.05	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними
		3 2.1.06	последовательность выполнения технологических операций для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
		3 2.1.07	виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств

		З 2.1.08	требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены
		З 2.1.09	виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение
	ПК 2.2.		Навыки:
	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Н 2.2.01	выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
			Умения:
		У 2.2.01	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		У 2.2.02	контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве и осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов
		У 2.2.03	сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных супов сложного ассортимента
		У 2.2.04	осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав супов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом

		У 2.2.05	изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.
		У 2.2.06	владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд
			Знания:
		З 2.2.01	процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		З 2.2.02	рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных
		З 2.2.03	актуальные направления в приготовлении супов сложного ассортимента
		З 2.2.04	правила разработки или адаптации рецептов с учетом выхода порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью
		З 2.2.05	правила сочетания основных продуктов с дополнительными

			ингредиентами для создания гармоничных супов сложного ассортимента
		З 2.2.06	способы выявления и исправления дефектов, охлаждение, замораживание, размораживание отдельных полуфабрикатов для супов, готовых супов для организации хранения
	ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента		Навыки:
		Н 2.3.01	приготовления, выполнения непродолжительного хранения горячих соусов сложного ассортимента
			Умения:
		У 2.3.01	выполнять и контролировать процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации соусов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		У 2.3.02	контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве
		У 2.3.03	сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных соусов сложного ассортимента
		У 2.3.04	контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав соусов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом
		У 2.3.05	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью
		У 2.3.06	изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов,

			заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.
		У 2.3.07	определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом соусов сложного ассортимента
		У 2.3.08	охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для соусов, готовые соусы для организации хранения
		У 2.3.09	вести учет реализованных соусов с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче
		У 2.3.10	консультировать потребителей
			Знания:
		З 2.3.01	процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации соусов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		З 2.3.02	ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода соусов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных
		З 2.3.03	правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним
		З 2.3.04	характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов

		З 2.3.05	пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых соусов
		З 2.3.06	варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных соусов
		З 2.3.07	способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства
		З 2.3.08	правила упаковки на вынос, маркирования упакованных соусов; правила и техники общения, ориентированные на потребителя
		З 2.3.09	базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
	ПК 2.4.		Навыки:
	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Н 2.4.01	выполнять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
			Умения:
		У 2.4.01	выполнять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		У 2.4.02	контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве
		У 2.4.03	контролировать, осуществлять выбор в

			соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов
		У 2.4.04	сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента
		У 2.4.05	процессы приготовления, творческого оформления и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		У 2.4.06	ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного приготовления
		У 2.4.07	нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий, варианты подбора пряностей и приправ
		У 2.4.08	организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос
			Знания:
		З 2.4.01	процессы приготовления, творческого оформления и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из

			овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		З 2.4.02	ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного приготовления
		З 2.4.02	нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий, варианты подбора пряностей и приправ
		З 2.4.03	методы сервировки и способы подачи горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента
		З 2.4.04	правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий
	ПК 2.5.		Навыки:
	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей,	Н 2.5.01	выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
			Умения:
		У 2.5.01	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки



видов и форм обслуживания		сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	У 2.5.02	контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов
	У 2.5.03	сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента
	У 2.5.04	контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом
	У 2.5.05	контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания
	У 2.5.06	изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.
	У 2.5.07	организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос:

			рассчитывать стоимость горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки
		У 2.5.08	вести учет реализованных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с прилавка/раздачи
		У 2.5.09	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента
			Знания:
		З 2.5.01	процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		З 2.5.02	ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных
		З 2.5.03	правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним
		З 2.5.04	правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки, готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с учетом требований к безопасности
		З 2.5.04	температурный режим, последовательность

			выполнения технологических операций
		З 2.5.05	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуски на вынос
		З 2.5.06	методы сервировки и способы подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента
		З 2.5.07	правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки
	ПК 2.6.		Навыки:
	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Н 2.6.01	выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
			Умения:
		У 2.6.01	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		У 2.6.02	контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве
		У 2.6.03	контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов
		У 2.6.04	сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд

			из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента
		У 2.6.05	контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом
		У 2.6.06	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью
		У 2.6.07	предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию
		У 2.6.08	охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовые блюда для организации хранения
		У 2.6.09	организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания
		У 2.6.10	контролировать температуру подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья
		У 2.6.11	организовывать хранение сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции
		У 2.6.12	организовывать, контролировать процесс

			упаковки на вынос: горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; рассчитывать стоимость горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья
			Знания:
		З 2.6.01	процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		З 2.6.02	ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных
		З 2.6.03	правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним
		З 2.6.04	характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов
		З 2.6.05	пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья
		З 2.6.06	варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья
	ПК 2.7.		Навыки:
	Осуществлять приготовление, творческое оформление и	Н 2.7.01	выполнения приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса,

<p>подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>		домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		Умения:
	У 2.7.01	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	У 2.7.02	контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве
	У 2.7.03	осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов
	У 2.7.04	сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента
	У 2.7.05	контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом
	У 2.7.06	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью
У 2.7.07	использовать региональное сырье, продукты для	

			приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента
		У 2.7.08	контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания
		У 2.7.09	изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.
		У 2.7.10	контролировать температуру подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика
		У 2.7.11	организовывать хранение сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции
		У 2.7.12	организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика
			Знания:
		З 2.7.01	процессы приготовления, творческого оформления и подготовке к презентации и реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей,

			видов и форм обслуживания
		З 2.7.02	ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных
		З 2.7.03	правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним
		З 2.7.04	характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов
		З 2.7.05	пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика
		З 2.7.06	варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика
		З 2.7.07	варианты подбора пряностей и приправ
	ПК 2.8.		Навыки:
	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Н 2.8.01	выполнения разработки, адаптации рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		Н 2.8.02	оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм



			обслуживания
		Н 2.8.03	ведения расчетов с потребителем
			Умения:
		У 2.8.01	выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		У 2.8.02	подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции
		У 2.8.03	соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов
		У 2.8.04	выбирать форму, текстуру горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки
		У 2.8.05	комбинировать разные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции
		У 2.8.06	проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры
		У 2.8.07	изменять рецептуры горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания
		У 2.8.08	рассчитывать количество сырья, продуктов, массу

			готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении
		У 2.8.09	оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; представлять результат проработки (готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски, разработанную документацию) руководству
		У 2.8.10	проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки новой рецептуры
			Знания:
		З 2.8.01	процессы разработки, адаптации рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		З 2.8.02	наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
		З 2.8.03	новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее)
		З 2.8.04	современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения
		З 2.8.05	принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными

			ингредиентами, пряностями и приправами
		З 2.8.06	правила организации проработки рецептур
		З 2.8.07	правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
		З 2.8.08	правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам
		З 2.8.09	правила расчета себестоимости горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами		Навыки:
		Н 3.1.01	выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами
		Н 3.1.02	обеспечивания наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
		Н 3.1.03	осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
			Умения:
		У 3.1.01	выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных

			блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
		У 3.1.02	контролировать хранение, расход полуфабрикатов, пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства
		У 3.1.03	составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом потребности и имеющихся условий хранения
		У 3.1.04	оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией
		У 3.1.05	объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты
		У 3.1.06	контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте
		У 3.1.07	контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за

			несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы
		У 3.1.08	демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара
		У 3.1.09	контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения
			Знания:
		З 3.1.01	процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
		З 3.1.02	требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ
		З 3.1.03	санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП)
		З 3.1.04	методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов
		З 3.1.05	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов,

			весомизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними
		З 3.1.06	последовательность выполнения технологических операций; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены
		З 3.1.07	виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств
		З 3.1.08	виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов
		З 3.1.09	виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов
		З 3.1.10	виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение
	ПК 3.2.		Навыки:
	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Н 3.2.01	выполнения приготовления, непродолжительного хранения холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
			Умения:
		У 3.2.01	выполнять и контролировать приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		У 3.2.02	контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве, осуществлять выбор в соответствии с

			технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов
		У 3.2.03	сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных соусов, заправок сложного ассортимента
		У 3.2.04	контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных соусов, заправок сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом
		У 3.2.05	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью
		У 3.2.06	использовать региональное сырье, продукты для холодных соусов, заправок сложного ассортимента
		У 3.2.07	контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания
		У 3.2.08	предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию
		У 3.2.09	организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных соусов, заправок; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания

		У 3.2.10	контролировать температуру подачи холодных соусов, заправок; организовывать хранение сложных холодных соусов, заправок с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос
			Знания:
		З 3.2.01	процессы приготовления, непродолжительного хранения холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		З 3.2.02	ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных соусов, заправок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных
		З 3.2.03	правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним
		З 3.2.04	характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых соусов
		З 3.2.05	варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных соусов, заправок; варианты подбора пряностей и приправ
		З 3.1.06	ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства, алкогольных напитков и варианты их использования



		З 3.2.07	виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря
		З 3.2.08	температурный режим, последовательность выполнения технологических операций
	ПК 3.3.		Навыки:
	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Н 3.3.01	выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
			Умения:
		У 3.3.01	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		У 3.3.02	контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве
		У 3.3.03	контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов
		У 3.3.04	сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных салатов сложного ассортимента
		У 3.3.05	контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав салатов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом

		У 3.3.06	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью
		У 3.3.07	использовать региональное сырье, продукты для приготовления салатов сложного ассортимента
		У 3.3.08	контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания
		У 3.3.09	предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию
		У 3.3.10	охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения
		У 3.3.11	организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных салатов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания
		У 3.3.12	контролировать температуру подачи салатов
			Знания:
		З 3.3.01	процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		З 3.3.02	ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы

			выхода салатов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных
		З 3.3.03	правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним
		З 3.3.04	характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов
		З 3.3.05	варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных салатов
		З 3.3.06	ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования
		З 3.3.07	правила хранения заготовок для салатов с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций
		З 3.3.08	способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства
		З 3.3.09	методы сервировки и способы подачи салатов сложного ассортимента
		З 3.3.10	правила упаковки на вынос, маркирования упакованных салатов; правила и техники общения, ориентированные на потребителя
	ПК 3.4.		Навыки:
	Осуществлять приготовление, творческое	Н 3.4.01	приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации

оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		Умения:
	У 3.4.01	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	У 3.4.02	контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве
	У 3.4.03	контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов
	У 3.4.04	сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных канапе, холодных закусок сложного ассортимента
	У 3.4.05	контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав канапе, холодных закусок сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом
	У 3.4.06	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью
У 3.4.07	использовать региональное сырье, продукты для приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента	

		У 3.4.08	контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания
		У 3.4.09	организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных канапе, холодных закусок; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания
		У 3.4.10	контролировать температуру подачи канапе, холодных закусок; организовывать хранение сложных канапе, холодных закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос; рассчитывать стоимость канапе, холодных закусок
			Знания:
		З 3.4.01	процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		З 3.4.02	ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода канапе, холодных закусок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных
		З 3.4.03	правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним

		З 3.4.04	характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов
		З 3.4.05	пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых канапе, холодных закусок
		З 3.4.06	варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных канапе, холодных закусок
	ПК 3.5.		Навыки:
	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Н 3.5.01	выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
			Умения:
		У 3.5.01	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		У 3.5.02	контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве
		У 3.5.03	контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов
		У 3.5.04	сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд

			из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента
		У 3.5.05	контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом
		У 3.5.06	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью, кондицией сырья
		У 3.5.07	организовывать хранение сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции
		У 3.5.08	организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; рассчитывать стоимость холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья
		У 3.5.09	вести учет реализованных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с прилавка/раздачи
			Знания:
		З 3.5.01	процессы приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		З 3.5.02	ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного

			приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных
		З 3.5.03	правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним
		З 3.5.04	характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов
		З 3.5.05	пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья
		З 3.5.06	варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья
		З 3.5.07	техника порционирования, варианты оформления сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи
		З 3.5.08	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуски на вынос
		З 3.5.09	методы сервировки и способы подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента
		З 3.5.10	температура подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента
		З 3.5.11	требования к безопасности хранения холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента
		З 3.5.12	правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья
	ПК 3.6.		Навыки:
	Осуществлять приготовление,	Н 3.6.01	выполнения приготовление, творческое оформление и



<p>творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>		<p>подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>
		<p>Умения:</p>
	У 3.6.01	<p>выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>
	У 3.6.02	<p>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве</p>
	У 3.6.03	<p>контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов</p>
	У 3.6.04	<p>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента</p>
	У 3.6.05	<p>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом</p>
У 3.6.06	<p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа,</p>	

			сезонностью
		У 3.6.07	использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодных блюд из мяса, домашней дичи, кролика сложного ассортимента
		У 3.6.08	контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания
		У 3.6.09	изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.
		У 3.6.10	организовывать приготовление, готовить холодные блюда из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции
		У 3.6.11	минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при кулинарной обработке
		У 3.6.12	организовывать хранение сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции
		У 3.6.13	организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос:

			рассчитывать стоимость холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика
			Знания:
		З 3.6.01	процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных
		З 3.6.02	правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним
		З 3.6.03	характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов
		З 3.6.04	пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика
		З 3.6.05	варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика
		З 3.6.06	техника порционирования, варианты оформления сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика для подачи
		З 3.6.07	виды, назначение посуды для

			подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос
		З 3.6.08	методы сервировки и способы подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента
		З 3.6.09	температура подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента
		З 3.6.10	правила разогревания охлажденных, замороженных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; требования к безопасности хранения холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента
		З 3.6.11	правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика
	ПК 3.7.		Навыки:
	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Н 3.7.01	выполнять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		Н 3.7.02	оформления и подготовки к презентации и реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных
		Н 3.7.03	ведения расчетов с потребителями
			Умения:
		У 3.7.01	выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских,

			брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		У 3.7.02	определять ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции
		У 3.7.03	соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов
		У 3.7.04	выбирать форму, текстуру холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки
		У 3.7.05	комбинировать разные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции
		У 3.7.06	проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результаты определять направления корректировки рецептуры
		У 3.7.07	изменять рецептуры холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		У 3.7.08	рассчитывать количество сырья по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении
		У 3.7.08	оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры и представлять результат проработки

			руководству; проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки новой рецептуры
			Знания:
		З 3.7.01	знать процессы разработки, адаптации рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		З 3.7.02	новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее)
		З 3.7.03	современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения
		З 3.7.04	принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами
		З 3.7.05	правила организации проработки рецептур
		З 3.7.06	правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
		З 3.7.07	правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам
		З 3.7.08	правила расчета себестоимости холодных блюд, кулинарных изделий, закусок

<p>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами</p>		<p>Навыки:</p>
		Н 4.1.01	<p>выполнять подготовку рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами</p>
		Н 4.1.02	<p>обеспечивать наличие качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами</p>
		Н 4.1.03	<p>осуществлять контроль качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков</p>
			<p>Умения:</p>
		У 4.1.01	<p>выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами</p>
		У 4.1.02	<p>обеспечивать наличие, контролировать хранение, расход пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности</p>
		У 4.1.03	<p>контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства</p>
У 4.1.04	<p>составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства</p>		

			холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с учетом потребности и имеющихся условий хранения
		У 4.1.05	оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией
		У 4.1.06	объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты
		У 4.1.07	контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте
			Знания:
		З 4.1.01	процессы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами
		З 4.1.02	требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ
		З 4.1.03	санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП)
		З 4.1.04	методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения



			безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов
		З 4.1.05	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними
		З 4.1.06	последовательность выполнения технологических операций; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены
		З 4.1.07	виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств
	ПК 4.2.		Навыки:
	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Н 4.2.01	выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
			Умения:
		У 4.2.01	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		У 4.2.02	контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;
		У 4.2.03	контролировать, осуществлять выбор в соответствии с

			технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
		У 4.2.04	сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных десертов;
		У 4.2.05	контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных десертов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;
		У 4.2.06	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
		У 4.2.07	использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной десертов;
		У 4.2.08	контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;
		У 4.2.09	изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов фруктов, ягод, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;
		У 4.2.10	организовывать приготовление, готовить холодные десерты сложного

			ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции;
		У 4.2.11	минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления; обеспечивать безопасность готовой продукции;
		У 4.2.12	минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления;
		У 4.2.13	обеспечивать безопасность готовой продукции;
		У 4.2.14	определять степень готовности, доводить до вкуса холодные десерты;
		У 4.2.15	оценивать качество органолептическим способом;
		У 4.2.16	предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные десерты;
		У 4.2.17	охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных десертов сложного ассортимента;
		У 4.2.18	организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных десертов;
		У 4.2.19	сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;
		У 4.2.20	контролировать температуру подачи холодных десертов;
		У 4.2.21	организовывать хранение сложных холодных десертов с учетом требований к безопасности готовой продукции;

		У 4.2.22	охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;
		У 4.2.23	организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.);
		У 4.2.24	рассчитывать стоимость холодных десертов;
		У 4.2.25	вести учет реализованных холодных десертов с прилавка/раздачи;
		У 4.2.26	поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;
		У 4.2.27	владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе
			Знания:
		З 4.2.01	процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		З 4.2.02	ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных десертов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
		З 4.2.03	правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; теста промышленного производства;
		З 4.2.04	характеристика

			региональных видов сырья, продуктов;
		3 4.2.05	нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных десертов сложного ассортимента;
		3 4.2.06	варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов;
		3 4.2.07	варианты подбора пряностей и приправ;
		3 4.2.08	ассортимент вкусовых добавок, соусов, отделочных полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;
		3 4.2.09	правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации десертов, сладких соусов к ним, правила композиции, коррекции цвета;
		3 4.2.10	виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;
		3 4.2.11	температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления холодных десертов сложного ассортимента;
		3 4.2.12	способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных десертов сложного ассортимента;
		3 4.2.13	способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного

			оборудования, новых видов пищевых продуктов, отделочных полуфабрикатов, полуфабрикатов теста промышленного производства;
		З 4.2.14	техника порционирования, варианты оформления холодных десертов сложного ассортимента для подачи;
		З 4.2.15	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуса на вынос;
		З 4.2.16	методы сервировки и способы подачи холодных десертов сложного ассортимента;
		З 4.2.17	температура подачи холодных десертов сложного ассортимента;
		З 4.2.18	требования к безопасности хранения холодных десертов сложного ассортимента;
		З 4.2.19	правила маркирования упакованных холодных десертов сложного ассортимента;
		З 4.2.19	правила общения с потребителями;
		З 4.2.20	базовый словарный запас в т.ч. на иностранном языке;
	ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		Навыки:
		Н 4.3.01	приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
			Умения:
		У 4.3.01	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		У 4.3.02	контролировать наличие,

			хранение и расход запасов, продуктов на производстве;
		У 4.3.03	контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
		У 4.3.04	сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих десертов;
		У 4.3.05	контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих десертов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;
		У 4.3.06	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
		У 4.3.07	использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной кулинарной продукции контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;
		У 4.3.08	изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой

			и способом обслуживания и т.д.;
		У 4.3.09	организовывать приготовление, готовить горячие десерты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции;
		У 4.3.10	минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления;
		У 4.3.11	обеспечивать безопасность готовой продукции;
		У 4.3.12	определять степень готовности, доводить до вкуса горячие десерты;
		У 4.3.13	оценивать качество органолептическим способом;
		У 4.3.14	предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные десерты;
		У 4.3.15	охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих десертов сложного ассортимента организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих десертов;
		У 4.3.16	сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;
		У 4.3.17	контролировать температуру подачи горячих десертов;
		У 4.3.18	организовывать хранение сложных горячих десертов с учетом требований к безопасности готовой продукции;
		У 4.3.19	охлаждать и замораживать



			готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;
		У 4.3.20	организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.);
		У 4.3.21	рассчитывать стоимость горячих десертов;
		У 4.3.22	вести учет реализованных горячих десертов с прилавка/раздачи;
		У 4.3.23	поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;
		У 4.3.24	владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе.
			Знания:
		З 4.3.01	процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		З 4.3.02	ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих десертов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
		З 4.3.03	правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;
		З 4.3.04	характеристика региональных видов сырья, продуктов;
		З 4.3.05	нормы, правила

			взаимозаменяемости сырья и продуктов пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих десертов сложного ассортимента;
		3 4.3.06	варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов;
		3 4.3.07	варианты подбора пряностей и приправ;
		3 4.3.08	ассортимент вкусовых добавок, соусов промышленного производства и варианты их использования;
		3 4.3.09	правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации десертов, сладких соусов к ним, напитков, правила композиции, коррекции цвета;
		3 4.3.10	виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;
		3 4.3.11	температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;
		3 4.3.12	современные, инновационные методы приготовления горячих десертов сложного ассортимента;
		3 4.3.13	способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих десертов сложного ассортимента;
		3 4.3.14	техника порционирования, варианты оформления горячих десертов сложного ассортимента для подачи;
		3 4.3.15	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуса на

			вынос;
		З 4.3.16	методы сервировки и способы подачи горячих десертов, напитков сложного ассортимента;
		З 4.3.17	температура подачи горячих десертов сложного ассортимента;
		З 4.3.18	требования к безопасности хранения горячих десертов сложного ассортимента;
		З 4.3.19	правила маркирования упакованных горячих десертов сложного ассортимента;
		З 4.3.20	правила и техники общения, ориентированные на потребителя;
		З 4.3.21	базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
	ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		Навыки:
		Н 4.4.01	выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
			Умения:
		У 4.4.01	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		У 4.4.02	контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;
		У 4.4.03	сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных напитков;
		У 4.4.04	контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных

			напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;
		У 4.4.05	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
		У 4.4.06	использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной кулинарной продукции контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;
		У 4.4.07	изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;
		У 4.4.08	организовывать приготовление, готовить холодные напитки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции;
		У 4.4.09	минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления;
		У 4.4.10	определять степень готовности, доводить до вкуса холодные напитки;
		У 4.4.11	обеспечивать безопасность готовой продукции;

		У 4.4.12	определять степень готовности, доводить до вкуса холодные напитки;
		У 4.4.13	оценивать качество органолептическим способом;
		У 4.4.14	предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные напитки;
		У 4.4.15	охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных напитков сложного ассортимента организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных напитков;
		У 4.4.16	сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;
		У 4.4.17	контролировать температуру подачи холодных напитков;
		У 4.4.18	организовывать хранение сложных холодных напитков с учетом требований к безопасности готовой продукции;
		У 4.4.19	охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;
		У 4.4.20	организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.);
		У 4.4.21	рассчитывать стоимость холодных напитков;
		У 4.4.22	вести учет реализованных холодных напитков с прилавка/раздачи;

		У 4.4.23	поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче;
		У 4.4.24	консультировать потребителей;
		У 4.4.25	владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе
			Знания:
		З 4.4.01	процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		З 4.4.02	ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
		З 4.4.03	правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;
		З 4.4.04	характеристика региональных видов сырья, продуктов;
		З 4.4.05	нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных напитков сложного ассортимента;
		З 4.4.06	варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов, напитков;
		З 4.4.07	варианты подбора пряностей и приправ;
		З 4.4.08	ассортимент вкусовых добавок, сиропов, соков промышленного

			производства и варианты их использования;
		3 4.4.09	правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации напитков, правила композиции, коррекции цвета;
		3 4.4.10	виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;
		3 4.4.11	температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;
		3 4.4.12	современные, инновационные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента;
		3 4.4.13	способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных напитков сложного ассортимента;
		3 4.4.14	способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;
		3 4.4.15	техника порционирования, варианты оформления холодных напитков сложного ассортимента для подачи;
		3 4.4.16	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;
		3 4.4.17	методы сервировки и способы подачи холодных напитков сложного ассортимента;
		3 4.4.18	температура подачи холодных напитков сложного ассортимента;
		3 4.4.19	требования к безопасности хранения холодных напитков

			сложного ассортимента;
		З 4.4.20	правила маркирования упакованных холодных напитков сложного ассортимента;
		З 4.4.21	правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
	ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		Навыки:
		Н 4.6.01	выполнения разработки, адаптации и презентации рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		Н 4.6.02	ведение расчетов, оформлении и презентации результатов проработки
			Умения:
		У 4.6.01	выполнять и контролировать разработку, адаптацию и презентации рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		У 4.6.02	подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции;
		У 4.6.03	соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов;
		У 4.6.04	выбирать форму, текстуру холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки;



		У 4.6.05	комбинировать разные методы приготовления холодных и горячих десертов, напитков с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции;
		У 4.6.06	проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры;
		У 4.6.07	изменять рецептуры холодных и горячих десертов, напитков с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания;
		У 4.6.08	рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых холодных и горячих десертов, напитков по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении;
		У 4.6.09	оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры;
		У 4.6.10	представлять результат проработки (готовые холодные и горячие десерты, напитков, разработанную документацию) руководству;
		У 4.6.11	проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры
			Знания:
		З 4.6.01	процессы разработки, адаптации и презентации рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		З 4.6.02	наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления холодных и горячих десертов,

			напитков;
		З 4.6.03	новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее);
		З 4.6.03	принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами;
		З 4.6.04	правила организации проработки рецептур;
		З 4.6.05	правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода холодных и горячих десертов, напитков;
		З 4.6.06	правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам;
		З 4.6.07	правила расчета себестоимости холодных и горячих десертов, напитков
	ПК 5.1.		Навыки:
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий различного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Н 5.1 01	выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами;
		Н 5.1 02	обеспечивания наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий различного ассортимента

			в соответствии с инструкциями и регламентами;
		Н 5.1.03	осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
			Умения:
		У 5.1.01	выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;
		У 5.1.02	оценивать наличие ресурсов;
		У 5.1.03	составлять заявку и обеспечивать получение продуктов (по количеству и качеству) для производства хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в соответствии с заказом;
		У 5.1.04	оценить качество и безопасность сырья, продуктов, материалов;
		У 5.1.05	распределить задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;
		У 5.1.06	объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования;
		У 5.1.07	разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;

		У 5.1.08	демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте кондитера, пекаря;
		У 5.1.09	контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;
		У 5.1.10	контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;
		У 5.1.11	контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
		У 5.1.12	контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте
			Знания:
		З 5.1.01	подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;
		З 5.1.02	требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ;
		З 5.1.03	санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами

		(система ХАССП);
	3 5.1.04	методы контроля качества сырья, продуктов, качества выполнения работ подчиненными;
	3 5.1.05	важность постоянного контроля качества процессов приготовления и готовой продукции;
	3 5.1.06	способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения качества и безопасности кондитерской продукции собственного производства и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
	3 5.1.07	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
	3 5.1.08	последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов;
	3 5.1.09	возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;
	3 5.1.10	требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;
	3 5.1.11	виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;
	3 5.1.12	правила утилизации отходов;

		З 5.1.13	виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;
		З 5.1.14	виды, назначение правила эксплуатации оборудования для упаковки;
		З 5.1.15	способы и правила комплектования, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			Навыки:
		Н 5.2.01	выполнения приготовления и хранения отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
			Умения:
		У 5.2.01	выполнять и контролировать приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
		У 5.2.02	оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
		У 5.2.03	организовывать их хранение до момента использования;
		У 5.2.04	выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил;
		У 5.2.05	распознавать недоброкачественные продукты;
		У 5.2.06	контролировать, осуществлять выбор, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой;
		У 5.2.07	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с

			нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
		У 5.2.08	использовать региональные, сезонные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов;
		У 5.2.09	контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления отделочных полуфабрикатов;
		У 5.2.10	контролировать ротацию продуктов;
		У 5.2.11	оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления отделочных полуфабрикатов;
		У 5.2.12	контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП);
		У 5.2.13	контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов;
		У 5.2.14	контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления отделочных полуфабрикатов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа;
		У 5.2.15	контролировать рациональное использование

			продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;
		У 5.2.16	соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления;
		У 5.2.17	изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода отделочных полуфабрикатов;
		У 5.2.18	определять степень готовности отделочных полуфабрикатов на различных этапах приготовления;
		У 5.2.19	доводить отделочные полуфабрикаты до определенного вкуса, консистенции (текстуры);
		У 5.2.20	соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов;
		У 5.2.21	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов с учетом норм взаимозаменяемости;
		У 5.2.22	выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду;
		У 5.2.23	проверять качество готовых отделочных полуфабрикатов перед использованием;
		У 5.2.24	контролировать, организовывать хранение отделочных полуфабрикатов с учетом требований по безопасности, соблюдения режима хранения
			Знания:
		З 5.2.01	процессы приготовления, хранения и презентации отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;



		3 5.2.02	ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления, назначение отделочных полуфабрикатов;
		3 5.2.03	температурный, временной режим и правила приготовления отделочных полуфабрикатов;
		3 5.2.04	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении отделочных полуфабрикатов;
		3 5.2.05	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
		3 5.2.06	ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ;
		3 5.2.07	требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов
	ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		Навыки:
		Н 5.3.01	приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и использованию хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, обеспечения режима ресурсосбережения и безопасности готовой продукции
			Умения:
		У 5.3.01	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий

			потребителей, видов и форм обслуживания;
		У 5.3.02	оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
		У 5.3.03	организовывать их хранение до момента использования; выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил;
		У 5.3.04	распознавать недоброкачественные продукты;
		У 5.3.05	распознавать недоброкачественные продукты;
		У 5.3.06	контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и праздничного хлеба в соответствии с рецептурой;
		У 5.3.07	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
		У 5.3.08	использовать региональные, сезонные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;
		У 5.3.09	контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов;
		У 5.3.10	контролировать ротацию продуктов;
		У 5.3.11	оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления

			хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;
		У 5.3.12	контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП);
		У 5.3.13	контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов;
		У 5.3.14	контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа;
		У 5.3.15	контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;
		У 5.3.16	контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;
		У 5.3.17	изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;
		У 5.3.18	доводить тесто до

			определенной консистенции;
		У 5.3.19	определять степень готовности хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;
		У 5.3.20	владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования хлебобулочных изделий и праздничного хлеба вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий;
		У 5.3.21	соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;
		У 5.3.22	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости;
		У 5.3.23	выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду;
		У 5.3.24	проверять качество готовых хлебобулочных изделий и праздничного хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос;
		У 5.3.25	порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать хлебобулочные изделия и праздничный хлеб с учетом требований по безопасности готовой продукции;
		У 5.3.26	контролировать выход хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного

			ассортимента при их порционировании (комплектовании);
		У 5.3.27	контролировать, организовывать хранение хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом требований по безопасности;
		У 5.3.28	контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать хлебобулочные изделия и праздничный хлеб на вынос и для транспортирования;
		У 5.3.29	рассчитывать стоимость хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;
		У 5.3.30	поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и праздничного хлеба
			Знания:
		З 5.3.01	процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к презентации и реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		З 5.3.02	ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания;
		З 5.3.03	температурный, временной режим и правила

			приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;
		3 5.3.04	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;
		3 5.3.05	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
		3 5.3.06	ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ;
		3 5.3.06	техника порционирования, варианты оформления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента для подачи;
		3 5.3.07	виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;
		3 5.3.08	виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;
		3 5.3.09	методы сервировки и подачи хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;
		3 5.3.10	требования к безопасности хранения хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;
		3 5.3.11	правила маркирования упакованных хлебобулочных изделий и праздничного

		хлеба сложного ассортимента
ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		Навыки:
	Н 4.5.01	выполнения приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		Умения:
	У 5.4.01	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
	У 5.4.02	оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
	У 5.4.03	организовывать их хранение до момента использования;
	У 5.4.04	выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил;
	У 5.4.05	распознавать недоброкачественные продукты;
	У 5.4.06	контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой;
	У 5.4.07	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки,

			особенностями заказа, сезонностью;
		У 5.4.08	использовать региональные, сезонные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;
		У 5.4.09	контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов;
		У 5.4.10	контролировать ротацию продуктов;
		У 5.4.11	оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;
		У 5.4.12	контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП);
		У 5.4.13	контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов;
		У 5.4.14	контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа;
		У 5.4.15	контролировать рациональное использование



			продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;
		У 5.4.16	соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки мучных кондитерских изделий сложного ассортимента сложного ассортимента;
		У 5.4.17	изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;
		У 5.4.18	доводить тесто до определенной консистенции;
		У 5.4.19	определять степень готовности мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;
		У 5.4.20	владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования мучных кондитерских изделий вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий;
		У 5.4.21	соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;
		У 5.4.22	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости;
		У 5.4.23	выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь,

			инструменты, посуду;
		У 5.4.24	проверять качество готовых мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос;
		У 5.4.25	порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать мучные кондитерские изделия с учетом требований по безопасности готовой продукции;
		У 5.4.26	контролировать выход мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании);
		У 5.4.27	контролировать, организовывать хранение мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом требований по безопасности;
		У 5.4.28	контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать мучные кондитерские изделия на вынос и для транспортирования;
		У 5.4.29	рассчитывать стоимость мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;
		У 5.4.30	поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
			Знания:
		З 5.4.01	процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к презентации и реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с

			учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		3 5.4.02	ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания;
		3 5.4.03	температурный, временной режим и правила приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;
		3 5.4.04	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;
		3 5.4.05	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
		3 5.4.06	ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ;
		3 5.4.07	техника порционирования, варианты оформления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для подачи;
		3 5.4.08	виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;
		3 5.4.09	методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;
		3 5.4.10	требования к безопасности хранения мучных кондитерских изделий

			сложного ассортимента;
		З 5.4.1	правила маркирования и упаковывания
	ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		Навыки:
		Н 5.5.01	выполнять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
			Умения:
		У 5.5.01	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		У 5.5.02	оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
		У 5.5.03	организовывать их хранение до момента использования; выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил;
		У 5.5.04	распознавать недоброкачественные продукты;
		У 5.5.05	контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой;
		У 5.5.06	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки,

			особенностями заказа, сезонностью;
		У 5.5.07	использовать региональные, сезонные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;
		У 5.5.08	контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов;
		У 5.5.09	контролировать ротацию продуктов;
		У 5.5.10	оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;
		У 5.5.11	контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП);
		У 5.5.12	контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов;
		У 5.5.13	контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа;
		У 5.5.14	контролировать рациональное использование

			продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;
		У 5.5.15	соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки мучных кондитерских изделий сложного ассортимента сложного ассортимента;
		У 5.5.16	изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;
		У 5.5.17	доводить тесто до определенной консистенции;
		У 5.5.18	определять степень готовности мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;
		У 5.5.19	владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования мучных кондитерских изделий вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий;
		У 5.5.20	соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;
		У 5.5.21	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости;
		У 5.5.22	выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь,

			инструменты, посуду;
		У 5.5.23	выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду;
		У 5.5.24	проверять качество готовых мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос;
		У 5.5.25	порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать мучные кондитерские изделия с учетом требований по безопасности готовой продукции; контролировать выход мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании);
		У 5.5.26	контролировать, организовывать хранение мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом требований по безопасности;
		У 5.5.27	контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать мучные кондитерские изделия на вынос и для транспортирования;
		У 5.5.28	рассчитывать стоимость мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;
		У 5.5.29	поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

			Знания:
		З 5.5.01	процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		З 5.5.02	ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания;
		З 5.5.03	температурный, временной режим и правила приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;
		З 5.5.04	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;
		З 5.5.05	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
		З 5.5.06	ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ;
		З 5.5.07	техника порционирования, варианты оформления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для подачи;
		З 5.5.08	виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;
		З 5.5.09	методы сервировки и подачи мучных кондитерских



			изделий сложного ассортимента;
		З 5.5.10	требования к безопасности хранения мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;
		З 5.5.11	правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
	ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей		Навыки:
		Н 5.6.01	выполнения разработки, адаптации рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей;
		Н 5.6.02	ведения расчетов, оформления результатов проработки
			Умения:
		У 5.6.01	выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей;
		У 5.6.02	выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей;
		У 5.6.03	подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции;
		У 5.6.04	соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов;

		У 5.6.05	выбирать форму, текстуру хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных, с учетом способа последующей термической обработки;
		У 5.6.06	комбинировать разные методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции;
		У 5.6.07	проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры;
		У 5.6.08	изменять рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания;
		У 5.6.09	рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении;
		У 5.6.10	оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры;
		У 5.6.12	представлять результат проработки (готовые хлебобулочные, мучные кондитерские изделия, разработанную документацию) руководству;
		У 5.6.12	проводить мастер-класс для представления
			Знания:
		З 5.6.01	процессы разработки, адаптации рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом

			потребностей различных категорий потребителей;
		3 5.6.02	наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
		3 5.6.03	новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления;
		3 5.6.04	современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения;
		3 5.6.05	принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами;
		3 5.6.06	правила организации проработки рецептур;
		3 5.6.07	правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
		3 5.6.08	правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам;
		3 5.6.09	правила расчета себестоимости
<b>Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий использованием современных цифровых технологий</b>	ПК 8.1 Осуществлять формовку хлебобулочных изделий		<b>Навыки:</b>
		H.8.1.01	Замешивания и формовки теста вручную и на оборудовании
			<b>Умения:</b>
		У.8.1.01	Применять различные способы замесов
		У.8.1.02	Оценивать качество формовки хлебобулочной продукции
			<b>Знания:</b>
		3.8.1.01	Технологии замеса и изготовления сложных видов теста, отделочных полуфабрикатов, сложных десертов, хлебобулочной

			продукции разнообразного ассортимента
ПК 8.2. Осуществлять выпечку хлебобулочных изделий			<b>Навыки:</b>
	Н.8.2.01		Выпечки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба
	Н.8.2.02		Выпечки праздничных тортов, сложных видов печения
	Н.8.2.03		Выпечки сложных и мелкоштучных хлебобулочных изделий
			<b>Умения:</b>
	У.8.2.01		Технология выпечки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба
	У.8.2.02		Технология выпечки праздничных тортов, сложных видов печения
	У.8.2.03		Технология выпечки сложных и мелкоштучных хлебобулочных изделий
			<b>Знания:</b>
	3.8.2.01		Специфики производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства хлебобулочной продукции
	3.8.2.02		Способов применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств кулинарной продукции
	3.8.2.03		Специфики производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства хлебобулочной продукции
ПК 8.3. Презентовать изделия хлебобулочной продукции с использованием современных цифровых технологий			<b>Навыки:</b>
	Н 8.3.01		Презентации готовой хлебобулочной продукции с использованием современных цифровых технологий
	Н 8.3.02		Продажи готовой хлебобулочной продукции с использованием современных цифровых технологий
			<b>Умения:</b>
	У 8.3.01		Применять цифровые технологии для проведения

			расчетов с потребителями за готовую хлебобулочную продукцию
		У 8.3.02	Презентовать изделия хлебобулочного производства с использованием современных цифровых технологий
			<b>Знания:</b>
		З 8.3.01	Правил составления заявок на продажи готовой хлебобулочной продукции с использованием современных цифровых технологий

## РАЗДЕЛ 5. СТРУКТУРА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

### 5.1.1. Учебный план по программе подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ)

Индекс	Наименование	Всего – с учетом интенсификации до 40%, ак.ч.	В т.ч. в форме практической подготовки, ак.ч.	Рекомендуемый курс изучения
1	2	3	4	5
<b>Обязательная часть образовательной программы</b>				
<b>ООД 00</b>	<b>Общеобразовательный цикл</b>	<b>1476</b>	<b>752</b>	<b>1</b>
ООД.01	Русский язык	72	24	1
ООД.02	Литература	108	52	1
ООД.03	История	136	42	1
ООД.04	Обществознание	72	36	1
ООД.05	География	72	28	1
ООД.06	Математика	232	64	1
ООД.07	Физическая культура	72	58	1
ООД. 08	ОБЖ	68	46	1
ООД.09	Физика	108	18	1
ООД.10	Биология	72	30	1
ООД. 11	Индивидуальный проект	32	22	1
ООД.12	Иностранный язык	144	140	1
ООД.13	Информатика	144	110	1
ООД. 14	Химия	144	82	1
<b>ОГСЭ 00</b>	<b>Общий гуманитарный и социально-экономический цикл</b>	<b>432</b>	<b>288</b>	<b>2,3,4</b>
ОГСЭ.01	Основы философии	36	0	3
ОГСЭ.02	История	36	0	3
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	164	144	2,3,4
ОГСЭ.04	Физическая культура	164	144	2,3,4
ОГСЭ.05	Психология общения	32	0	3
<b>ЕН 00</b>	<b>Математический и общий естественнонаучный цикл</b>	<b>180</b>	<b>36</b>	<b>2</b>
ЕН 01	Химия	144	36	2
ЕН 02	Экологические основы природопользования	36	0	2

<b>ОПБ</b>	<b>Обязательный профессиональный блок</b>	<b>696</b>	<b>338</b>	2,3,4
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>	<b>696</b>	<b>338</b>	2,3,4
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	64	28	2
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	96	34	2
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания	64	27	2
ОП.04	Организация обслуживания	64	34	4
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	96	42	4
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	32	5	4
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности	96	64	3
ОП.08	Охрана труда	32	10	2
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	68	48	2
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>	<b>2328</b>	<b>1636</b>	2,3,4
<b>ПМ. 01</b>	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	<b>212</b>	<b>164</b>	2
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	<b>32</b>	<b>8</b>	2
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	<b>36</b>	<b>12</b>	2
УП.01	Учебная практика	<b>72</b>	<b>72</b>	2
ПП.01	Производственная практика	<b>72</b>	<b>72</b>	2
<b>ПМ. 02</b>	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	<b>336</b>	<b>254</b>	2
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	<b>34</b>	<b>8</b>	2
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	<b>86</b>	<b>30</b>	2
УП.02	Учебная практика	<b>72</b>	<b>72</b>	2
ПП.02	Производственная практика	<b>144</b>	<b>144</b>	2
<b>ПМ. 03</b>	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного	<b>248</b>	<b>212</b>	3

	ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания			
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	32	12	3
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	36	20	3
УП.03	Учебная практика	72	72	3
ПП.03	Производственная практика	108	108	3
<b>ПМ. 04</b>	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	230	184	3,4
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	32	10	3,4
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	54	30	4
УП.04	Учебная практика	72	72	4
ПП.04	Производственная практика (практика по профилю специальности)	72	72	4
<b>ПМ. 05</b>	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	302	242	3
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	32	12	3
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	90	50	3
УП.05	Учебная практика	72	72	3
ПП.05	Производственная практика	108	108	3
<b>ПМ. 06</b>	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	240	186	4



МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	96	42	4
УП.06	Учебная практика	36	36	4
ПП.06	Производственная практика	108	108	4
<b>ПМ. 07</b>	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар, кондитер)	544	450	2,3
МДК.07.01	Основы технологии приготовления блюд (повар)	128	76	2
МДК.07.02	Основы технологии производства кондитерских изделий (кондитер)	92	50	2,3
УП.07	Учебная практика	144	144	2,3
ПП.07	Производственная практика	180	180	3
<b>ГИА.00</b>	<b>Государственная итоговая аттестация</b>	<b>216</b>	<b>216</b>	<b>4</b>
<b>Итого (минимальные требования):</b>		<b>5352</b>	<b>3392</b>	<b>1,2,3,4</b>
<b>ДПБ</b>	<b>Дополнительный профессиональный блок</b>	<b>216</b>	<b>166</b>	<b>3</b>
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>	<b>84</b>	<b>46</b>	<b>3,2</b>
ОП.01 В	Основы бережливого производства	32	22	3
ОП.02 В	Основы предпринимательства	52	24	2
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>	<b>216</b>	<b>166</b>	<b>3</b>
<b>ПМ 08</b>	Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий с использованием современных цифровых технологий	<b>216</b>	<b>166</b>	<b>3</b>
МДК.08.01В	Формовка и выпечка хлебобулочных изделий	72	46	3
МДК.08.02В	Презентация и продажа хлебобулочных изделий с использованием современных цифровых технологий	36	12	3
ПП.08В	Производственная практика	108	108	3
<b>Объем образовательной программы</b>		<b>5652</b>	<b>3604</b>	<b>1-4</b>
<b>Срок обучения</b>		<b>3 г. 8 мес.</b>	<b>3 г. 8 мес.</b>	<b>1-4</b>

5.1.2. Обоснование распределения часов вариативной части ОПОП-П

№ п/п	Код и наименование учебной дисциплины/профессионального модуля	Количество часов	Обоснование
1	ОП 01В Основы бережливого производства	32	Региональный компонент в целях усиления профессиональной подготовки выпускника
2	ОП 02В Основы предпринимательства	52	Региональный компонент в целях усиления профессиональной подготовки выпускника
3	ПМ 03 Учебная практика	36	Запрос работодателя в целях усиления профессиональной подготовки выпускника
4	МДК 04.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	18	Запрос работодателя в целях усиления профессиональной подготовки выпускника
5	ПМ 04 Учебная практика	36	Запрос работодателя в целях усиления профессиональной подготовки выпускника
6	МДК 05.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	38	Запрос работодателя в целях усиления профессиональной подготовки выпускника
7	ПМ 06 Учебная практика	36	
8	МДК.07.01 Основы технологии приготовления блюд (повар)	128	Запрос работодателя в целях усиления профессиональной подготовки выпускника
9	МДК.07.02 Основы технологии производства кондитерских изделий (кондитер)	92	Запрос работодателя в целях усиления профессиональной подготовки выпускника
10	ПМ 07 Учебная практика	72	Запрос работодателя в целях усиления профессиональной подготовки выпускника
11	ПМ 07 Производственная практика	72	Запрос работодателя в целях усиления профессиональной подготовки выпускника

12	МДК 08.01. Формовка и выпечка хлебобулочных изделий	72	Запрос работодателя в целях усиления профессиональной подготовки выпускника
13	МДК 08.02. Презентация и продажа хлебобулочных изделий с использованием современных цифровых технологий	36	Запрос работодателя в целях усиления профессиональной подготовки выпускника
14	ПМ 08 Производственная практика	108	Запрос работодателя в целях усиления профессиональной подготовки выпускника
15	Промежуточная аттестация	180	В целях усиления профессиональной подготовки выпускника
<b>Итого</b>		1008	

#### 5.2. План обучения на предприятии (на рабочем месте)

№ п/п	Содержание практической подготовки (виды работ)	ПМ		Длительность обучения (в часах)	Семестр обучения	Наименование рабочего места, участка	Ответственный от предприятия (при необходимости)
		Код	Наименование				
		1.	Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям; Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке; Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты; Обработка различными способами редких и экзотических видов овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, птицы, дичи в соответствии заказа;				

	<p>Формовка, приготовление различными методами отдельных компонентов и полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, в том числе из редкого и экзотического сырья;</p> <p>Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования;</p> <p>Организация хранения обработанного сырья, полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции;</p> <p>Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования и т.д.);</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске на вынос.</p>						
2	<p>Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики;</p> <p>Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии</p>	02	<p>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных</p>	144	4	<p>Производственные участки предприятий общественного питания из числа работодателей</p>	<p>Технолог, старший технолог, заведующий производством</p>

<p>с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда);          Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги;          Выполнение задания (заказа) по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана;          Подготовка к реализации (презентации) готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования;          Организация хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска;</p>		<p>категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>				
---	--	--	--	--	--	--

	<p>Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения;</p> <p>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>						
3	<p>Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики;</p> <p>Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда);</p> <p>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>Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных блюд,</p>	03	<p>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	108	6	<p>Производственные участки предприятий общественного питания из числа работодателей</p>	<p>Технолог, старший технолог, заведующий производством</p>

<p>кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана;</p> <p>Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>Упаковка готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования;</p> <p>Организация хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска;</p> <p>Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения;</p> <p>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 блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное</p>						
---	--	--	--	--	--	--

	использование профессиональной терминологии; Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.						
4	<p>Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики;</p> <p>Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда);</p> <p>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>Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана;</p> <p>Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления</p>	04	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	72	7	Производственные участки предприятий общественного питания из числа работодателей	Технолог, старший технолог, заведующий производством



	<p>холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента на вынос и для транспортирования;</p> <p>Организация хранения готовых холодных и горячих десертов, напитков на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска;</p> <p>Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения;</p> <p>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 сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии.</p> <p>Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.</p>						
5	Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями,	05	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к	108	6	Производственные участки предприятий общественного	Технолог, старший технолог,

<p>регламентами стандартами организации питания – базы практики;  Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда);  Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги;  Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана;  Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;  Упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного</p>		<p>реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>			<p>питания из числа работодателей</p>	<p>заведующий производством</p>
---	--	--	--	--	---------------------------------------	---------------------------------

	<p>ассортимента на вынос и для транспортирования;</p> <p>Организация хранения готовых холодных и горячих десертов, напитков на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска;</p> <p>Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения;</p> <p>Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.</p>						
6	<p>Ознакомление с Уставом организации питания;</p> <p>Ознакомление с перспективами технического, экономического, социального развития предприятия; с порядком составления и согласования бизнес-планов производственно-хозяйственной и финансово-экономической деятельности предприятия общественного питания;</p> <p>Ознакомление с организационной структурой управления предприятия общественного питания;</p> <p>Ознакомление с используемой на предприятии нормативно-технической и технологической документацией;</p> <p>Ознакомление с организацией материальной ответственности в организации, порядком приёма на работу материально ответственных лиц и заключением договора о материальной ответственности;</p>	06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	108	8	Производственные участки предприятий общественного питания из числа работодателей	Технолог, старший технолог, заведующий производством

<p>Ознакомление с организации контроля за сохранностью ценностей и порядком возмещения ущерба;</p> <p>Ознакомление с особенностями формирования бригад поваров, кондитеров, пекарей. Их состав и численность;</p> <p>Участие в проведении инвентаризации на производстве;</p> <p>Ознакомление с ассортиментным перечнем выпускаемой продукции, технологическим оборудованием, посудой, инвентарём;</p> <p>Ознакомление с составлением ведомости учёта движения посуды и приборов;</p> <p>Оформление технологических и технико-технологических карт на изготовленную продукцию;</p> <p>Участие в разработке новых фирменных блюд. Составление акта проработки;</p> <p>Оформление технологических и технико-технологических карт на фирменные блюда;</p> <p>Разработка различных видов меню;</p> <p>Правила отпуска и подачи с учётом совместимости и взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p> <p>Подбор гарниров и соусов к холодным блюдам и закускам;</p> <p>Выполнение расчётов сырья, количества порций холодных блюд и закусок с учётом вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости продуктов;</p> <p>Обеспечение условий хранения и сроков реализации готовых изделий в соответствии с санитарными нормами;</p> <p>Участие в заполнении доверенности, ознакомлении с составлением счёта-фактуры, товарной накладной, акта об установленном расхождении по количеству и качеству при приёмке</p>						
--	--	--	--	--	--	--

<p>товарно-материальных ценностей, участие в составлении закупочного акта; Ознакомление с порядком заполнения документов по производству; Участие в составлении требования в кладовую, накладной на отпуск товаров. Ознакомление с порядком заполнения и участие в составлении дневного заборного листа, акта на отпуск питания сотрудников, акта о реализации и отпуске изделий кухни, ведомости учёта движения продуктов и тары на кухне; Ознакомление с производственной программой предприятия и структурных подразделений; Анализ розничного товарооборота по объёму и структуре; Анализ издержек производства и обращения структурного подразделения; Анализ прибыли и рентабельности структурного подразделения; Ознакомление с основными категориями производственного персонала на данном предприятии, квалификационными требованиями к нему, организацией и планированием его труда; Анализ отличительных особенностей профессиональных требований в зависимости от квалификационных разрядов (технолог, повар, кондитер, другие); ;Изучение функций, должностных обязанностей, прав и ответственности менеджера (зав. производством, ст. технолог). Ознакомление с действующей системой материального и нематериального стимулирования труда. Изучение обязанностей менеджера (зав. производством) по подбору и расстановке кадров, мотивации их</p>						
---	--	--	--	--	--	--

	<p>профессионального развития, оценке и стимулированию качества труда, распределению обязанностей персонала;  Составление графиков выхода на работу производственного персонала;  Ознакомление со штатным расписанием, действующим на предприятии  положением об оплате труда, порядком премирования работников, с организацией контроля за учётом рабочего времени и порядком составления табеля;  Участие в составлении табеля учёта рабочего времени.</p>						
7	<p>Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям;  Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке перед началом работы;  Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты;  Обработка овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами;  Нарезка, формовка овощей, грибов, приготовление отдельных компонентов и полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами;  Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование),</p>	07	<p>Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар, кондитер)</p>	180	5		<p>Технолог,  старший технолог,  заведующий производством</p>

<p>упаковка для отпуска на вынос, транспортирования;</p> <p>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>Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики;</p> <p>Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда);</p> <p>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>Выполнение задания (заказа) по приготовлению супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана;</p>						
--	--	--	--	--	--	--

<p>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>Организация хранения готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска;</p> <p>Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения;</p> <p>Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов высокой степени готовности перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>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 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> <p>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;</p> <p>Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним к использованию;</p> <p>Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий в холодном цехе: взвешивания/измерения, нарезке вручную и на слайсере, измельчение, смешивание, прослаивание, порционирование, фарширование, взбивание, настаивание, запекание, варке, охлаждение, заливание желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями;</p> <p>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</p>						
---	--	--	--	--	--	--

<p>продукции, с соблюдением технологических и санитарно-гигиенических режимов;</p> <p>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>Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана;</p> <p>Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения;</p> <p>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>					
---	--	--	--	--	--

	Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии.						
8	<p>Организация рабочего места;          Выбор производственного инвентаря и оборудования для подготовки сырья и приготовления и оформления хлебобулочных изделий;          Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов; их подготовка. Приготовление хлебобулочной продукции с использованием различных технологий и вариантов оформления;          Определение соответствия хлебобулочной продукции технологическим требованиям;          Отпуск, контроль сроков хранения, проведение бракеража органолептическим способом;          Прием заказов и расчеты с потребителем с использованием современных цифровых технологий;          Подготовка материалов для презентации хлебобулочной продукции с использованием цифровых технологий.</p>	08	Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий с использованием современных цифровых технологий	108	6		Технолог, старший технолог, заведующий производством



## **5.4. Рабочая программа воспитания**

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

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

Задачи:

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

5.4.2. Рабочая программа воспитания представлена в приложении 4.

5.5. Календарный план воспитательной работы

Календарный план воспитательной работы представлен в приложении 4.

## **РАЗДЕЛ 6. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

**6.1. Требования к материально-техническому обеспечению образовательной программы.**

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

### **Перечень специальных помещений**

#### **Кабинеты:**

- Информационные технологии в профессиональной деятельности;
- Социально-экономических дисциплин;
- Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены;
- Иностранного языка;
- Информационных технологий в профессиональной деятельности;
- Безопасности жизнедеятельности и охраны труда;
- Экологических основ природопользования;

Технологии кулинарного и кондитерского производства;  
 Организации хранения и контроля запасов и сырья;  
 Организации обслуживания;

**Лаборатории:**

Учебная кухня ресторана;  
 Учебно-кондитерский цех  
 Лаборатория презентационных технологий  
 Лаборатория профессиональных коммуникаций

**Спортивный комплекс**

Спортивный зал

**Залы:**

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

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

Образовательная организация, реализующая программу по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторной, практической работы обучающихся, предусмотренных учебным планом и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам в разрезе выбранных траекторий. Минимально необходимый для реализации ООП перечень материально-технического обеспечения включает в себя:

6.1.2.1. Оснащение кабинетов

Кабинет «Информационные технологии в профессиональной деятельности».

№	Наименование оборудования	Техническое описание
<b>I Специализированная мебель и системы хранения</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1	Комплект учебной мебели (столы, стулья)	Стандартный
2	Доска меловая	Стандартная
<b>II Технические средства</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1	Компьютер с лицензионным программным обеспечением	По технической документации
2	Мультимедиапроектор (интерактивная доска)	По технической документации

Кабинет «Социально-экономических дисциплин».

№	Наименование оборудования	Техническое описание
<b>I Специализированная мебель и системы хранения</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1	Комплект учебной мебели (столы, стулья)	Стандартный
2	Доска меловая	Стандартная
<b>II Технические средства</b>		
<b>Основное оборудование</b>		

1	Компьютер с лицензионным программным обеспечением	По технической документации
2	Мультимедиапроектор (интерактивная доска)	По технической документации

Кабинет «Организация обслуживания».

№	Наименование оборудования	Техническое описание
<b>I Специализированная мебель и системы хранения</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1	Комплект учебной мебели (столы, стулья)	Стандартный
2	Доска меловая	Стандартная
<b>II Технические средства</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1	Компьютер с лицензионным программным обеспечением	По технической документации
2	Мультимедиапроектор (интерактивная доска)	По технической документации

Кабинет «Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
<b>I Специализированная мебель и системы хранения</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1	Комплект учебной мебели (столы, стулья)	Стандартный
2	Доска меловая	Стандартная
<b>II Технические средства</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1	Компьютер с лицензионным программным обеспечением	По технической документации
2	Мультимедиа проектор	По технической документации
<b>III Демонстрационные учебно-наглядные пособия</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1	Информационные стенды	Плакаты с иллюстрациями настенные

Кабинет «Безопасности жизнедеятельности и охраны труда».

№	Наименование оборудования	Техническое описание
<b>I Специализированная мебель и системы хранения</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1	Комплект учебной мебели (столы, стулья)	Стандартный
2	Доска меловая	Стандартная
<b>II Технические средства</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1	Компьютер с лицензионным программным обеспечением	По технической документации
<b>Дополнительное оборудование</b>		
1	Комплект учебно-наглядных пособий	Плакаты с иллюстрациями
<b>III Демонстрационные учебно-наглядные пособия</b>		
<b>Основное оборудование</b>		

1	Обучающие плакаты по охране труда и технике безопасности	Плакаты с иллюстрациями настенные
2	Плакаты и таблицы по безопасности жизнедеятельности	Плакаты с иллюстрациями настенные
<b>Дополнительное оборудование</b>		
1	Комплект плакатов по Гражданской обороне	Плакаты настенные
2	Комплект плакатов по Основам военной службы	Плакаты настенные

Кабинет «Иностранного языка».

№	Наименование оборудования	Техническое описание
<b>I Специализированная мебель и системы хранения</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1	Комплект учебной мебели (столы, стулья)	Стандартный
2	Доска меловая	Стандартная
<b>II Технические средства</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1	Компьютер с лицензионным программным обеспечением	По технической документации
2	Мультимедиапроектор (интерактивная доска)	По технической документации

Кабинет «Экологические основы природопользования»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
<b>I Специализированная мебель и системы хранения</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1	Комплект учебной мебели (столы, стулья)	Стандартный
2	Доска меловая	Стандартная
<b>II Технические средства</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1	Компьютер с лицензионным программным обеспечением	По технической документации
2	Мультимедиа проектор	По технической документации
<b>III Демонстрационные учебно-наглядные пособия</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1	Информационные стенды	Плакаты с иллюстрациями настенные

Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
<b>I Специализированная мебель и системы хранения</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1	Комплект учебной мебели (столы, стулья)	Стандартный
2	Доска меловая	Стандартная
<b>II Технические средства</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1	Компьютер с лицензионным программным обеспечением	По технической документации
2	Мультимедиа проектор	По технической документации



<b>III Демонстрационные учебно-наглядные пособия</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1	Информационные стенды	Плакаты с иллюстрациями настенные

Кабинет «Организации хранения и контроля запасов и сырья».

№	Наименование оборудования	Техническое описание
<b>I Специализированная мебель и системы хранения</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1	Комплект учебной мебели (столы, стулья)	Стандартный
2	Доска меловая	Стандартная
<b>II Технические средства</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1	Компьютер с лицензионным программным обеспечением	По технической документации
2	Мультимедиапроектор (интерактивная доска)	По технической документации

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

«Библиотека, читальный зал с выходом в интернет»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
<b>I Основное оборудование</b>		
1	Стеллаж для книг	По технической документации
2	Стол для самостоятельной работы с периодикой и каталогами	Стандартный
3	Кресло компьютерное	Офисное, сетка, ткань, металл
<b>II Технические средства</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1	Компьютеры с лицензионными программными обеспечениями	По технической документации
2	Wi-Fi-зона образовательного учреждения	
3	Многофункциональное устройство (МФУ)	По технической документации
<b>III Дополнительное оборудование</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1	Электронно-библиотечная система - Book.ru	<a href="https://book.ru/">https://book.ru/</a>
2	КонсультантПлюс - справочно-правовая система	<a href="https://www.consultant.ru/">https://www.consultant.ru/</a>

Кабинет «Актный зал»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
<b>I Основное оборудование</b>		
1	Сцена	По технической документации
2	Кресла	По технической документации
<b>II Технические средства</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1	Световое оборудование	Светодиодные прожекторы и светильники
2	Экран с электроприводом	

3	Звуковое оборудование	Микрофоны, акустические системы с сабвуфером, усилителем и эквалайзером, микшерные пульта
---	-----------------------	---

6.1.2.3. Оснащение лабораторий  
Лаборатория «Учебная кухня ресторана»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
<b>I Специализированная мебель и системы хранения</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1	Стол производственный	По технической документации
2	Стол с внутренней металлической полкой	По технической документации
<b>II Технические средства</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1	Интерактивная Панель	По технической документации
2	Стойка для презентационного оборудования	По технической документации
<b>III Специализированное оборудование, мебель и системы хранения</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1	Пароконвектомат	По технической документации
2	Плита индукционная	По технической документации
3	Планетарный миксер	По технической документации
4	Шкаф шоковой заморозки гастроемкости в комплекте	По технической документации
5	Микроволновая печь	По технической документации
6	Соковыжималка шнековая	По технической документации
7	Кофемолка	По технической документации
8	Пароконвектомат	По технической документации
9	Плита индукционная	По технической документации
10	Планетарный миксер	По технической документации
11	Шкаф шоковой заморозки гастроемкости в комплекте	По технической документации
12	Ручной миксер	По технической документации
13	Блендер стационарный	По технической документации
14	Термоблендер	По технической документации
15	Кофемолка	По технической документации
<b>Дополнительное оборудование</b>		
1	Кофемашина автоматическая	По технической документации
2	Аппарат кофе на песке	По технической документации
3	Гриль прижимной	По технической документации
4	Машина для пасты с насадками в комплекте	По технической документации
5	Печь для пиццы	По технической документации
6	Кофемашина автоматическая	По технической документации
7	Аппарат кофе на песке	По технической документации
8	Гриль прижимной	По технической документации
9	Машина для пасты с насадками в комплекте	По технической документации
10	Печь для пиццы	По технической документации

Лаборатория «Учебный кондитерский цех»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
<b>I Специализированная мебель и системы хранения</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1	Стол производственный	По технической документации
2	Стол с внутренней металлической полкой	По технической документации
<b>II Технические средства</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1	Интерактивная Панель	По технической документации
2	Стойка для презентационного оборудования	По технической документации
<b>III Специализированное оборудование, мебель и системы хранения</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1	Коптильный пистолет	По технической документации
2	Лампа для карамели	По технической документации
3	Микроволновая печь	По технической документации
4	Пароконвектомат	По технической документации
5	Тележка-шпилька для гастроемкостей	По технической документации
6	Плита индукционная	По технической документации
7	Полка для досок	По технической документации
8	Шкаф расстоечный	По технической документации
9	Вакуум-аппарат	По технической документации
10	Аэрограф с компрессором	По технической документации
11	Блендер для эмульсий	По технической документации
12	Ванна для темперирования 3 секции	По технической документации
13	Весы профессиональные	По технической документации
14	Блендер ручной погружной	По технической документации
15	Весы портативные	По технической документации
16	Пирометр	По технической документации
17	Планетарный миксер В5	По технической документации
18	Соковыжималка для цитрусовых	По технической документации
19	Тестомесильная машина настольная	По технической документации
20	Термошуп кухонный	По технической документации
21	Горелка для карамели	По технической документации
<b>Дополнительное оборудование</b>		
1	Горячий стол для упаковки	По технической документации
2	Дегидратор-сушилка	По технической документации
3	Кофемолка	По технической документации
4	Кофемашина капельная	По технической документации
5	Краскопульт с компрессором	По технической документации
8	Мельница для сахарной пудры	По технической документации
9	Морозильная камера	По технической документации
10	Пищевой принтер	По технической документации
11	Плоттер пищевой	По технической документации

Лаборатория презентационных технологий

№	Наименование оборудования	Техническое описание
<b>I Специализированная мебель и системы хранения</b>		
<b>Основное оборудование</b>		

1	Стол составной эргономичный левый	По технической документации
2	Офисное кресло черное с пюпитером	По технической документации
<b>II Технические средства</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1	Компьютер	По технической документации
2	Мультимедийный проектор	По технической документации
3	Сценический монитор	По технической документации
<b>Дополнительное оборудование</b>		
1	Трибуна для актового зала	По технической документации
2	Мобильная складная сцена (подиум) на колесах	По технической документации
3	Напольный шкаф со звукоизоляцией 19”	По технической документации
4	Микрофонная стойка с держателем для микрофона	По технической документации
5	Прожектор полного движения тип1	По технической документации
6	Прожектор полного движения тип2	По технической документации

#### Лаборатория профессиональных коммуникаций

№	Наименование оборудования	Техническое описание
<b>I Специализированная мебель и системы хранения</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1	Трансформируемый складной стол	По технической документации
2	Офисное кресло черное с пюпитером	По технической документации
<b>II Технические средства</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1	Интерактивная Панель	По технической документации
2	Мобильная тележка	По технической документации
3	Стойка для презентационного оборудования	По технической документации
4	Ноутбук	По технической документации

#### 6.1.2.5. Оснащение баз практик

Реализация образовательной программы предполагает обязательную учебную и производственную практику.

Учебная практика реализуется в лабораториях профессиональной образовательной организации и (или) в организациях общественного питания и требует наличия оборудования, инструментов, расходных материалов, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей, в том числе оборудования и инструментов, используемых при проведении чемпионатов профессионального мастерства и указанных в инфраструктурных листах конкурсной документации по компетенции «116 Поварское дело», «57 Кондитерское дело» (или их аналогов).

Производственная практика реализуется в организациях предприятий общественного питания, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.).

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

Наименование рабочего места, участка «Производственные участки предприятий общественного питания из числа работодателей»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
<b>I Специализированная мебель и системы хранения</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1	Стеллажи производственные для хранения чистой посуды	По технической документации
2	Подтоварник металлический	По технической документации
3	Полки настенные нержавеющие	По технической документации
4	Стол производственный нержавеющий с 2 полками	По технической документации
<b>II Специализированное оборудование, мебель и системы хранения</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1	Пароконвектомат	По технической документации
2	Печь для пиццы	По технической документации
3	Миксер планетарный	По технической документации
4	Гриль контактный	По технической документации
5	Индукционная плита	По технической документации
6	Тестораскатка	По технической документации
7	Индукционный вок	По технической документации
8	Тестомес	По технической документации
<b>Дополнительное оборудование</b>		
1	Пистолет для копчения	По технической документации
2	Вафельница	По технической документации
3	Слайсер	По технической документации
4	Овощерезка	По технической документации
5	Темпер для шоколада	По технической документации
6	Су-вид	По технической документации
7	Вакууматор	По технической документации

6.1.3. Допускается замена оборудования его виртуальными аналогами.

## **6.2. Требования к учебно-методическому обеспечению образовательной программы**

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

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

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

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

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

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

№ п/п	Наименование лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства	Код и наименование учебной дисциплины (модуля)	Количество
1	Операционная система Astra Linux	ОП 07	15
2	Офисное программное обеспечение LibreOffice	Информационные технологии профессиональной деятельности	15
3	Офисное программное обеспечение Мой офис		15
4	Антивирусное программное обеспечение Kaspersky Endpoint Security для Linux	ПМ 08 Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий	15
5	Веб-браузер Яндекс	использованием современных цифровых технологий	15
6	Веб-браузер Firefox		15
7	Редактор 3D моделей Blender		15
8	Графический редактор GIMP		15

### 6.3. Требования к практической подготовке обучающихся

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

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

6.3.3. Образовательная деятельность в форме практической подготовки:

- реализуется на рабочем месте предприятия работодателя (профильной организации) при проведении практических и лабораторных занятий, выполнении курсового проектирования, всех видов практики и иных видов учебной деятельности;

- предусматривает демонстрацию практических навыков, выполнение, моделирование обучающимися определенных видов работ для решения практических задач, связанных с будущей профессиональной деятельностью в условиях, приближенных к реальным производственным;

– может включать в себя отдельные лекции, семинары, мастер-классы, которые предусматривают передачу обучающимся учебной информации, необходимой для последующего выполнения работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

6.3.4. Образовательная деятельность в форме практической подготовки должна быть организована на любом курсе обучения, охватывая дисциплины, междисциплинарные модули, профессиональные модули, все виды практики, предусмотренные учебным планом образовательной программы.

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

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

#### **6.4. Требования к организации воспитания обучающихся**

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

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

#### **6.5. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы**

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

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

Работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации не реже одного раза в три года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.4 ФГОС СПО, а также в других областях профессиональной деятельности и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия полученных компетенций требованиям к квалификации педагогического работника.

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

## **6.6. Требования к финансовым условиям реализации образовательной программы**

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

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

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

## **РАЗДЕЛ 7. ФОРМИРОВАНИЕ ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ**

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

7.2. Выпускники, освоившие программы подготовки специалистов среднего звена, сдают ГИА в форме защиты выпускной квалификационной работы (дипломная работа (дипломный проект)). По усмотрению образовательной организации демонстрационный экзамен включается в выпускную квалификационную работу или проводится в виде государственного экзамена.

Требования к содержанию, объему и структуре дипломного проекта (работы) образовательная организация определяет самостоятельно с учетом ПОП-П.

Государственная итоговая аттестация завершается присвоением квалификации специалиста среднего звена: специалист по поварскому и кондитерскому делу.

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



7.4. Содержание ГИА включает структуру оценочных материалов, комплекс требований и рекомендаций для проведения демонстрационного экзамена профильного уровня, организацию и проведение защиты дипломной работы (дипломного проекта).

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

**Матрица компетенций выпускника**  
**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

**2023 г.**

		Виды деятельности в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело					
		Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
<b>Трудовые функции в соответствии с профессиональными стандартами (или иными нормативными документами)</b>							
<b>33.011 Производство блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания</b>							
<b>ОТФ В</b> Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	<b>ТФ В/01.4</b> Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе	ПК 1.1	ПК 2.1	ПК 3.1	ПК 4.1		
	<b>ТФ В/02.4</b> Приготовление, оформление и	ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 1.4	ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.4	ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.3	ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.4		

	презентация блюд, напитков и кулинарных изделий		ПК 2.6 ПК 2.7	ПК 3.4 ПК 3.5 ПК 3.6	ПК 4.5		
<b>ОТФ D</b> Управление текущей деятельностью кухни организации питания	<b>ТФ D/01.6</b> Планирование процессов кухни, основного производства организации питания						ПК 6.5
	<b>ТФ D/02.6</b> Организация и координация процессов на кухне, основном производстве организации питания		ПК 2.8	ПК 3.7	ПК 4.6		ПК 6.1 ПК 6.2
	<b>ТФ D/03.6</b> Контроль на каждом этапе технологического процесса приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий в организации питания						ПК 6.2 ПК 6.3
	<b>ТФ D/04.6</b> Контроль и оценка эффективности процессов на кухне, основном производстве организации питания						ПК 6.4

<b>33.010 Производство кондитерской и шоколадной продукции в организациях питания</b>							
<b>ОТФ В</b> Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента	<b>ТФ В/01.4</b> Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места кондитера к работе					ПК 5.1	
	<b>ТФ В/02.4</b> Изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции					ПК 5.2 ПК 5.3 ПК 5.4	
<b>ОТФ Д</b> Управление текущей деятельностью кондитерского цеха	<b>ТФ Д/01.6</b> Планирование процессов кондитерского цеха						ПК 6.1 ПК 6.2 ПК 6.5
	<b>ТФ Д/02.6</b> Организация и координация процессов кондитерского цеха						ПК 6.2 ПК 6.3
	<b>ТФ Д/03.6</b> Контроль и оценка эффективности процессов кондитерского цеха						ПК 6.4

## **Приложение 2. Рабочие программы профессиональных модулей**

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

**Рабочая программа профессионального модуля  
профессионального модуля  
ПМ 01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации  
полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента**

Обязательный профессиональный блок  
Профессиональный цикл

**2023 г.**

## 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### «ПМ 01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента»

#### 1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента» и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

##### 1.1.1. Перечень общих компетенций

<i>Код</i>	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

##### 1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

<i>Код</i>	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
<b>ВД 1</b>	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
ПК 1.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 1.2.	Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи
ПК 1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
ПК 1.4.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

##### 1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Владеть навыками	- разработке ассортимента полуфабрикатов;
------------------	---

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- разработке, адаптации рецептов полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов;</li> <li>- организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</li> <li>- подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами, экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента;</li> <li>- упаковке, хранении готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности;</li> <li>- контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов;</li> <li>- контроле хранения и расхода продуктов.</li> </ul>
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> <li>- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса;</li> <li>- обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</li> <li>- оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</li> <li>- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</li> <li>- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования;</li> <li>- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;</li> <li>- использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;</li> <li>- организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции.</li> </ul>
Знать	<ul style="list-style-type: none"> <li>- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</li> <li>- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</li> <li>- ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов;</li> <li>- рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;</li> <li>- способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов;</li> <li>- правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов;</li> <li>- правила составления заявок на продукты.</li> </ul>



## **1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля**

Всего часов 212 ч.

в том числе в форме практической подготовки 164 ч.

Из них на освоение МДК 212 ч.

в том числе самостоятельная работа -  
практики, в том числе учебная 72 ч.

производственная 72 ч.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем профессионального модуля, ак. час.				
				Обучение по МДК			Практики	
				Всего	В том числе		Учебная	Производственная
Лабораторных и практических занятий	Самостоятельная работа							
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>	<i>6</i>	<i>7</i>	<i>8</i>	<i>9</i>
ПК 1.1., ПК 1.2., ПК 1.3, ПК 1.4. ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09, ОК 10, ОК 11.	Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	<b>32</b>	8	<b>8</b>	<b>8</b>	-		
ПК 1.1., ПК 1.2., ПК 1.3, ПК 1.4. ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09, ОК 10, ОК 11.	Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	<b>36</b>	12	<b>12</b>	<b>12</b>	-		
	Учебная практика	<b>72</b>	<b>72</b>	<b>72</b>	<b>72</b>		<b>72</b>	
	Производственная практика	<b>72</b>	<b>72</b>	<b>72</b>	<b>72</b>			<b>72</b>
	<b>Всего:</b>	<b>356</b>	<b>164</b>	<b>356</b>	<b>164</b>	-	<b>72</b>	<b>72</b>

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

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов
<i>I</i>	<i>2</i>	<i>3</i>
<b>Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</b>		<b>32</b>
<b>МДК. 01.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов</b>		<b>32</b>
<b>Тема 1.1. Классификация и ассортимент полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</b>	<p><i>Содержание</i></p> <p>Классификация, ассортимент полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного приготовления. Актуальные направления в разработке и совершенствовании ассортимента.</p> <p>Международные термины, понятия в области обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов из них сложного ассортимента, применяемые в ресторанном бизнесе</p> <p>Правила адаптации рецептур, разработки авторских рецептур полуфабрикатов сложного ассортимента</p> <p><i>Тематика практических занятий и лабораторных работ</i></p> <p><i>Практическая работа № 1.</i> Решение ситуационных задач по адаптации рецептур полуфабрикатов сложного ассортимента из овощного, рыбного и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом сезонности, специализации предприятия, особенностей заказа (по выбору обучающихся)</p>	<b>8</b>
<b>Тема 1.2. Характеристика процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из них</b>	<p><i>Содержание</i></p> <p>Технологические принципы производства кулинарной продукции. Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Характеристика этапов</p> <p>Характеристика способов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Выбор и комбинирование различных способов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов с учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН: выбор последовательности и точности технологических операций, определение «контрольных точек» - контролируемых этапов технологических операций, проведение контроля сырья, продуктов, функционирования технологического оборудования и т.д. (ГОСТ 30390-2013).</p> <p>Характеристика способов хранения обработанного сырья и готовых полуфабрикатов: интенсивное охлаждение, шоковая заморозка, вакуумирование: условия, температурный режим, сроки хранения</p>	<b>6</b>
		2
		2
		2

	Физико-химические процессы, формирующие качество и безопасность обработанного сырья и готовых полуфабрикатов.	
<b>Тема 1.3. Организация работ по обработке сырья и приготовлению полуфабрикатов</b>	<b>Содержание</b>	<b>16</b>
	Оценка наличия и ресурсное обеспечение выполнения заказа. Организация приемки сырья, продуктов, материалов по количеству и качеству, в соответствии с заказом. Правила расчета потребности в сырье, продуктах, материалах	2
	Организация и техническое оснащение процессов обработки сырья и производства полуфабрикатов для кулинарной продукции сложного ассортимента в соответствии с заказом, методы оптимизации производственных процессов, обеспечения ресурсосбережения и безопасности сырья и продукции. Требования к организации рабочих мест с учетом оптимизации процессов, обеспечения последовательности и поточности технологических операций, требований производственной санитарии и гигиены.	2
	<b>Консультация по теме:</b> Требования к организации рабочих мест	2
	Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации современного технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых при обработке сырья, приготовлении полуфабрикатов и их хранении, подготовке к транспортированию. Обеспечение безопасных условий труда в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (техника безопасности, пожарная безопасность, охрана труда).	2
	<b>Консультация по теме:</b> Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации современного технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых при обработке сырья, приготовлении полуфабрикатов	2
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>6</b>
	<b>Практическое занятие № 2.</b> Составить заявку (требования) на сырье, пищевые продукты, расходные материалы в соответствии с заказом (по индивидуальному заданию)	2
<b>Практическое занятие № 3.</b> Разработка инструкций по обеспечению безопасных условий труда в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (техника безопасности, пожарная безопасность, охрана труда)	2	
<b>Практическое занятие № 4.</b> Решения ситуационных задач по организации рабочих мест с учетом оптимизации процессов.	2	
	<b>Дифференцированный зачет</b>	<b>2</b>
<b>Раздел модуля 2.</b> Ведение процессов обработки экзотических и редких видов сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции		<b>36</b>
<b>МДК 01.02.</b> Процессы обработки сырья и приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		<b>36</b>
<b>Тема 2.1</b>	<b>Содержание</b>	<b>2</b>

<b>Обработка, подготовка экзотических и редких видов овощей, грибов</b>	Ассортимент, основные характеристики экзотических и редких видов овощей и грибов, их кулинарное назначение. Пищевая ценность. Степень зрелости экзотических и редких видов овощей для выбора последующей обработки. Требования к качеству, безопасности экзотических и редких видов овощей и грибов. Методы оценки качества. Условия, сроки хранения.	<b>2</b>
	Технологический процесс механической кулинарной обработки и подготовки артишоков; спаржи; ревеня; фенхеля; побегов бамбука; корня лотоса и грибов. Подготовка фенхеля для фарширования. Нарезка и формовка экзотических и редких видов овощей в зависимости от способа их дальнейшего приготовления. Замачивание сушеных грибов типа шиитаке, сморчки. Правила перевязки артишоков и спаржи. Предохранение очищенных овощей экзотических и редких видов и грибов от потемнения. Способы минимизации отходов при подготовке экзотических и редких видов овощей и грибов. Методы определения норм выхода экзотических и редких видов овощей и грибов после обработки для последующего использования.	
	Сложные формы нарезки овощей (карвинг), международные названия, их кулинарное назначение, составление композиций. Формование, подготовка к фаршированию.	
	Условия, сроки хранения, требования к качеству обработанных экзотических и редких видов овощей и грибов. Методы обеспечения сохранности обработанных овощей и грибов.	
<b>Тема 2.2. Обработка, подготовка экзотических и редких видов рыбы</b>	<b><i>Содержание</i></b>	<b>2</b>
	Основные характеристики ската, морского черта, зубатки, солнечника, саргана, пагра, дорады, сибаса, барабульки и других редких и экзотических видов рыбы. Пищевая ценность. Требования к качеству, безопасности хранения различных редких и экзотических видов рыбы в охлажденном и замороженном виде. Выбор сырья в соответствии с технологическими требованиями к готовой продукции	<b>2</b>
	Выбор методов обработки и подготовки, с учетом особенностей строения, размера, термического состояния сырья и технологических требований к полуфабрикатам. Особенности обработки рыб ядовитых и экзотических видов. Способы сокращения потерь в процессе обработки сырья	
	Основные критерии оценки качества обработанных и подготовленных редких и экзотических видов рыб. Правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья.	
<b>Тема 2.3 Обработка, подготовка нерыбного водного сырья для изделий сложного ассортимента</b>	<b><i>Содержание</i></b>	<b>2</b>
	Основные характеристики различных моллюсков, осьминогов и ракообразных. Пищевая ценность. Требования к качеству живых и мороженых моллюсков и ракообразных. Требования к безопасности хранения моллюсков и ракообразных в живом и замороженном виде.	<b>2</b>
	Правила выбора моллюсков и ракообразных в соответствии с технологическими требованиями к приготовлению блюд. Примерные нормы выхода мяса после обработки моллюсков и ракообразных. Методы и виды обработки и подготовки моллюсков и ракообразных: размораживание, снятие панциря, доочистка, промывание, разделка на филе, вскрытие раковин устриц. Последовательность и правила	

	<p>обработки и подготовки моллюсков и ракообразных: омаров, лангустов, норвежских и камчатских крабов без панциря; обработанных трепангов, каракатиц, крабов в мягком панцире, улиток, кламсов, лапок лягушек; филе из моллюсков и ракообразных; вскрытых раковин устриц. Безопасная организация техники выполнения действий в соответствии с типом моллюсков и ракообразных</p> <p>Основные критерии оценки качества обработанных и подготовленных моллюсков и ракообразных. Правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья.</p>	
<b>Тема 2.4</b>	<b>Содержание</b>	<b>6</b>
<b>Приготовление полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</b>	Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из рыбы. Ассортимент, рецептуры полуфабрикатов из рыбного сырья для продукции сложного ассортимента. Выбор современных методов приготовления полуфабрикатов различных видов сырья сложного ассортимента в соответствии с заказом. Подбор пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из рыбы.	<b>2</b>
	Выбор способов приготовления в зависимости от вида рыбы и технических требований блюда. Методы обработки и подготовки рыбы: для сложных блюд: размораживание, потрошение безразрезания брюшка, снятие кожи, сворачивание рулетом, маринование, перевязывание. Приготовление кнельной массы, массы для фарширования рыбы из кондитерского мешка. Способы фарширования: в целом виде, порционных кусков рыбы; рулета из филе рыбы, рулета для карпаччо тельного.	
	Правила охлаждения, замораживания полуфабрикатов. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов сложного ассортимента. Упаковка полуфабрикатов на вынос, хранение с учетом требований к безопасности продукции. Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки.	
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	
	<b>Лабораторная работа 1-2.</b> Приготовление полуфабрикатов сложного ассортимента из рыбы и нерыбного водного сырья.	<b>4</b>
<b>Тема 2.5</b>	<b>Содержание</b>	<b>6</b>
<b>Обработка, подготовка мяса диких животных</b>	Основные характеристики мяса диких животных: косули, кабана, оленя, лося. Пищевая ценность. Особенности строения и состава мышечной ткани диких животных. Требования к качеству, показатели безопасности, условия и сроки хранения мяса диких животных. Основные критерии оценки качества подготовленного мяса диких животных и их соответствия технологическим требованиям. Примерные нормы выхода после обработки для последующего использования.	<b>2</b>
	Схема механической обработки и методы обработки мяса диких животных: косули, кабана, оленя, лося, способы минимизации отходов при подготовке мяса диких животных. Правила охлаждения, замораживания, упаковки, хранения подготовленного мяса диких животных. Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки.	

	Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения тушек ягнят, молочных поросят и поросячьих голов, утиной и гусиной печени, отдельных частей говядины из мраморного мяса. Выбор методов для обработки тушек ягнят, молочных поросят для сложной кулинарной продукции в зависимости от технологических требований кулинарной продукции. Способы минимизации отходов.	2
	Органолептическая оценка качества и безопасности, подготовка к хранению обработанных тушек ягнят, молочных поросят, поросячьих голов. Технологический режим замораживания, вакуумирования, охлаждения, условия и сроки хранения.	
	<b>Консультация по теме:</b> Органолептическая оценка качества и безопасности, подготовка к хранению обработанных тушек ягнят, молочных поросят, поросячьих голов. Технологический режим замораживания, вакуумирования, охлаждения, условия и сроки хранения.	2
<b>Тема 2.6</b> <b>Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</b>	<b>Содержание</b>	<b>10</b>
	Технологический процесс механической кулинарной обработки и подготовки для приготовления сложной кулинарной продукции тушек ягнят, молочных поросят с учетом требований к безопасности	2
	Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса (имбирь, розмарин, орегано, тмин, семян фенхеля, эстрагон).	
	Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции. Методы обработки и подготовки мяса для сложных блюд: маринование, сворачивание рулетом, фарширование, шпигование, панирование, перевязывание, взбивание и отсаживание кнельной массы из кондитерского мешка.	
	Классификация, рецептуры п/ф из мраморного мяса. Пищевая ценность, способы приготовления. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.	
	Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из мяса диких животных. Характеристика методов приготовления полуфабрикатов из мяса диких животных. Примерные нормы выхода после обработки для последующего использования.	2
	Правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции. Требования к безопасности хранения подготовленных полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции в охлажденном и замороженном виде.	
	Способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов. Правила порционирования (комплектования), упаковки и маркирования упакованных полуфабрикатов	
<b>Консультация по теме:</b> Способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов. Правила порционирования (комплектования), упаковки и маркирования упакованных полуфабрикатов	2	

	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>4</b>
	<b>Лабораторная работа № 3-4.</b> Приготовление и оценка качества крупнокусковых и порционных полуфабрикатов из мяса: каре ягненка, рулета для карпаччо, стейков, рулетов из мраморного мяса. Приготовление порционных полуфабрикатов (стейков) из мраморного мяса.	4
<b>Тема 2.7 Обработка и подготовка пернатой дичи</b>	<b>Содержание</b>	<b>2</b>
	Классификация, основные характеристики пернатой птицы. Пищевая ценность. Особенности строения и состава мышечной ткани пернатой дичи. Условия и сроки хранения пернатой дичи. Оценка качества и безопасности при обработке пернатой дичи. Методы обработки и подготовки пернатой дичи для приготовления полуфабрикатов. Способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке. Правила охлаждения, замораживания, упаковки, хранения подготовленного мяса пернатой дичи. Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки.	2
<b>Тема 2.8 Приготовление полуфабрикатов из птицы и пернатой дичи для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</b>	<b>Содержание</b>	<b>6</b>
	Классификация, ассортимент, характеристика, требования к качеству полуфабрикатов из пернатой птицы	1
	Современные методы приготовления полуфабрикатов из пернатой дичи. Кулинарное назначение. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	
	Приготовление кнельной массы из птицы и полуфабрикатов из нее. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	4
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	
<b>Лабораторная работа № 5-6.</b> Приготовление полуфабрикатов из птицы, пернатой дичи сложного ассортимента: галантин, котлеты фаршированные, рулеты из птицы. Обработка, заправка и подготовка к жарке пернатой дичи (перепелов).	3	
<b>Дифференцированный зачет</b>	2	
<b>Учебная практика по ПМ.01 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 полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. 3. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.		72



5. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.
6. Приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.
7. Выбор с учетом способа приготовления, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.
8. Оценка качества полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента перед упаковкой на вынос.
9. Хранение полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом условий и сроков.
10. Порционирование (комплектование) полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода полуфабрикатов, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.
11. Охлаждение и замораживание полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.
12. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных полуфабрикатов с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.
13. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента на вынос и для транспортирования.
14. Разработка ассортимента полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
15. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.
16. Расчет стоимости полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.
17. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).
18. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.
19. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты

***Производственная практика***

***Виды работ:***

1. Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям.

<ol style="list-style-type: none"> <li>2. Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке.</li> <li>3. Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты</li> <li>4. Обработка различными способами редких и экзотических видов овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, птицы, дичи в соответствии заказа.</li> <li>5. Формовка, приготовление различными методами отдельных компонентов и полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, в том числе из редкого и экзотического сырья.</li> <li>6. Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования.</li> <li>7. Организация хранения обработанного сырья, полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции</li> <li>8. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования и т.д.).</li> <li>9. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске на вынос</li> </ol>	
<b>Всего</b>	<b>212</b>

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

Кабинет Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства, Технологии кулинарного и кондитерского производства, в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Лаборатория «Учебная кухня ресторана», оснащенные в соответствии с п. 6.1.2.3 образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Оснащенные базы практики в соответствии с п. 6.1.2.5 образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

#### **3.2.1. Основные печатные издания**

1. Андонова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. -256с.

2. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья: учебник. -М.: Издательский центр «Академия», 2018.

3. Золин, В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания. – М.: Академия, 2018. – 256 с.

4. Самородова И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. -192с.

#### **3.2.2. Основные электронные издания**

1. Васюкова, Анна Тимофеевна. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учебно-практическое пособие / А. Т. Васюкова, Т. С. Жилина. – Москва: КноРус, 2022. – 325 с. – URL: <https://book.ru/books/942540> (дата обращения: 13.06.2023). – Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. – Текст: электронный.

2. Мошков, Виктор Игоревич. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов: учебник / В. И. Мошков. – Москва: КноРус, 2022. – 176 с. – URL: <https://book.ru/books/945090> (дата обращения: 13.06.2023). – Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. – Текст: электронный.

3. Новикова, Елена Владимировна. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: учебник / Е. В. Новикова. – Москва: КноРус, 2023. – 578 с. – URL: <https://book.ru/books/949507> (дата обращения: 13.06.2023). – Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. – Текст: электронный.

#### **3.2.3. Дополнительные источники**

1. Сборник рецептур национальных блюд и кулинарных изделий. Для предприятий общественного питания [Текст]: / А.В.Шалыминов – Москва: Лада, 2021.

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

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ПК 1.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>подготовка рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями, планами и регламентами;</p> <p>выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности;</p> <p>оценка качества сырья, продуктов, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>выбор и использование технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды в соответствии с правилами безопасной эксплуатации для приготовления полуфабрикатов;</p> <p>установление температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования, маркирования;</p> <p>обоснование направлений энергосбережения при работе с оборудованием;</p> <p>определение порядка маркировки ингредиентов для приготовления полуфабрикатов;</p> <p>соблюдение правил утилизации непищевых отходов; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;</p> <p>оформление профессиональной документации; демонстрация умений и навыков пользоваться технологическими картами приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>тестирование, экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике</p> <p>оценка выполнения «профессиональных диктантов»</p> <p>соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия</p> <p>результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)</p>
<p>ПК 1.2 Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи</p>	<p>обработка, подготовка экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи;</p> <p>выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности;</p>	<p>экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение</p>

	<p>выбор технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды в соответствии с видом выполняемых работ;</p> <p>выполнение процессов обработки и подготовки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи;</p> <p>оформление профессиональной документации; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;</p> <p>соблюдение стандартов чистоты, правил утилизации непищевых отходов;</p> <p>выполнение требований охраны труда и техники безопасности;</p> <p>демонстрация умений и навыков пользоваться технологическими картами приготовления экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике</p> <p>оценка выполнения «профессиональных диктантов»</p> <p>соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия</p> <p>результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)</p>
<p>ПК 1.3 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</p>	<p>приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;</p> <p>выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности;</p> <p>выбор температурного режима приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;</p> <p>соблюдение правил утилизации непищевых отходов; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;</p> <p>соответствие потерь действующим нормам; выбор посуды для приготовления и подготовки к презентации и реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом особенностей заказа, сезона, форм обслуживания;</p> <p>выбор условий и сроков хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом действующих регламентов;</p> <p>демонстрация умений пользоваться</p>	<p>тестирование, экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике</p> <p>оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике</p> <p>оценка выполнения «профессиональных диктантов»</p> <p>соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия</p> <p>результаты участия в</p>

	<p>технологическими картами при подготовке полуфабрикатов для блюд, кулинарных сложного ассортимента;</p> <p>установление времени выполнения работ по нормативам подготовки полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; презентация полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</p>	<p>олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)</p>
<p>ПК 1.4 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с</p>	<p>разработка, адаптация рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>выбор продуктов, вкусовых, ароматических,</p>	<p>экзамен, экспертное наблюдение выполнения</p>
<p>учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>красящих веществ с учетом требований по безопасности рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>выбор дополнительных ингредиентов к виду основного сырья;</p> <p>соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов;</p> <p>рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готового полуфабриката по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь;</p> <p>ведение расчетов с потребителем в соответствии с выполненным заказом;</p> <p>соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;</p> <p>демонстрация умений пользоваться технологическими картами при разработке, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике</p> <p>оценка выполнения «профессиональных диктантов»</p> <p>соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия</p> <p>результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)</p>
<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.</p>	<p>– обоснованность постановки цели, выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач;</p> <p>- адекватная оценка и самооценка эффективности и качества выполнения профессиональных задач</p>	<p>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной</p>

<p>ОП 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p>	<p>- использование различных источников, включая электронные ресурсы, медиаресурсы, Интернет-ресурсы, периодические издания по специальности для решения профессиональных задач</p>	<p>программы; экспертное наблюдение и оценка на лабораторно-практических занятиях, при выполнении работ по учебной и</p>
<p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</p>	<p>- демонстрация ответственности за принятые решения - обоснованность самоанализа и коррекция результатов собственной работы</p>	<p>производственной практике; экзамен квалификационный</p>
<p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения, с руководителями учебной и производственной практик; - обоснованность анализа работы членов команды (подчиненных)</p>	
<p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p>	<p>– грамотность устной и письменной речи, – ясность формулирования и изложения мыслей</p>	
<p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения</p>	<p>- соблюдение норм поведения во время учебных занятий и прохождения учебной и производственной практик</p>	
<p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</p>	<p>- эффективность выполнения правил ТБ во время учебных занятий, при прохождении учебной и производственной практик; - знание и использование ресурсосберегающих технологий в области телекоммуникаций</p>	

<p>ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности.</p>	<p>- эффективность выполнения правил ТБ во время учебных занятий, при прохождении учебной и производственной практик</p>	
<p>ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<p>- эффективность использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности согласно формируемым умениям и получаемому практическому опыту</p>	
<p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<p>- эффективность использования в профессиональной деятельности необходимой технической документации, в том числе на английском языке</p>	
<p>ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.</p>	<p>- эффективность использования знаний по финансовой грамотности, планирования предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере</p>	



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

Обязательный профессиональный блок  
Профессиональный цикл

**2023 г.**

## 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

### 1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

#### 1.1.1. Перечень общих компетенций

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

#### 1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

<i>Код</i>	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
<b>ВД 2</b>	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 2.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.3	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента
ПК 2.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных

	изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.8	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Владеть навыками	<p>разработке ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;</p> <p>организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности;</p> <p>контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции;</p> <p>контроле хранения и расхода продуктов</p>
Уметь	<p>разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</p> <p>оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</p> <p>организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p>

	<p>применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ</p>
Знать	<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>ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в т.ч. авторских, брендовых, региональных;</p> <p>рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции;</p> <p>способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции;</p> <p>правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;</p> <p>виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок</p>

## 1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов 342 ч.

в том числе в форме практической подготовки 254 ч.

Из них на освоение МДК 126 ч.

практики, в том числе учебная 72 ч.

производственная 144 ч.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем профессионального модуля, ак. час.					
				Обучение по МДК				Практики	
				Всего	В том числе				
					Лабораторных и практических занятий	Курсовых работ (проектов)	Самостоятельная работа	Учебная	Производственная
1	2	3	4	5	6	7	8	9	9
ПК 2.1., ПК 2.2., ПК 2.3., ПК 2.4., ПК 2.5., ПК 2.6., ПК 2.7., ПК 2.8.  ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, К 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11	Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	34	8	34	8	-			
ПК 2.1., ПК 2.2., ПК 2.3., ПК 2.4., ПК 2.5., ПК 2.6., ПК 2.7., ПК 2.8.  ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, К 05,	Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	92	30	92	30	16			

<b>ОК 06, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11</b>									
	Учебная практика	<b>72</b>	72					<b>72</b>	
	Производственная практика	<b>144</b>	144						<b>144</b>
	<b><i>Всего:</i></b>	<b>342</b>	<b>254</b>	<b>336</b>	<b>254</b>	<b>16</b>		<b>72</b>	<b>144</b>

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

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов
1	2	3
<b>Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</b>		<b>70</b>
<b>МДК. 02.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента</b>		<b>34</b>
<b>Тема 1.1.</b> <b>Классификация и ассортимент горячей кулинарной продукции сложного приготовления</b>	<b>Содержание</b> Классификация, ассортимент горячей кулинарной продукции сложного приготовления. Актуальные направления в разработке и совершенствовании ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом типа организации питания, ее специализации, применяемых методов обслуживания. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия (терминология, классификация, общие требования к качеству и безопасности продукции общественного питания) Международные термины, понятия в области приготовления горячей кулинарной продукции, применяемые в ресторанном бизнесе <b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b> <b>Практическая работа 1-2.</b> Составление ассортимента горячей кулинарной продукции в соответствии с типом предприятия, специализацией и видом приема пищи	  2  2  4
<b>Тема 1.2.</b> <b>Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента</b>	<b>Содержание</b> Основные принципы приготовления горячей кулинарной продукции: безопасность, сочетаемость, взаимозаменяемость пищевых продуктов Способы термической обработки пищевых продуктов и технологическое оборудование, обеспечивающее их применение. Процессы, происходящие при термической обработке продуктов, формирующие качество горячей кулинарной продукции. Способы сокращения потерь в процессе приготовления горячей кулинарной продукции Технологический цикл приготовления и подготовки к реализации горячей кулинарной продукции. Характеристика этапов. Выбор и комбинирование различных способов приготовления горячей кулинарной продукции с учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН: выбор последовательности и	  2  2

	<p>поточности технологических операций, определение «контрольных точек» - контролируемых этапов технологических операций, проведение контроля сырья, продуктов, функционирования технологического оборудования и т.д. (ГОСТ 30390-2013). Организация хранения готовой горячей кулинарной продукции: термостатирование, интенсивное охлаждение, шоковая заморозка: условия, температурный режим, сроки хранения</p>	
	<p>Органолептическая оценка качества готовой горячей кулинарной продукции. Подготовка к реализации готовой горячей кулинарной продукции с учетом типа организации питания, метода обслуживания, способа подачи. Правила сервировки стола для различных видов горячей кулинарной продукции, приемов пищи. Выбор посуды для отпуска готовой горячей кулинарной продукции. Способы порционирования (комплектования), правила отпуска с прилавка/раздачи, упаковки на вынос, подготовки для транспортирования с учетом требований к безопасности готовой продукции. Срок хранения и срок годности готовой горячей кулинарной продукции</p>	2
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	
	<p><b>Практическая работа 2.</b> Решение ситуационных задач по выявлению рисков в области обеспечения качества и безопасности горячей кулинарной продукции (по процессам, формирующим качество горячей кулинарной продукции, требованиям системы ХАССП, СанПиН)</p>	2
<p><b>Тема 1.3.</b> <b>Адаптация, разработка рецептур горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента</b></p>	<b>Содержание</b>	
	<p>Правила адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости, кондиции сырья, продуктов, сезонности, использования региональных видов сырья, изменения выхода готовой продукции, запросов различных категорий потребителей.</p>	2
	<p>Правила, последовательность разработки авторских, брендовых рецептур блюд, кулинарных изделий, закусок.</p>	2
	<p>Правила расчета выхода горячей кулинарной продукции, гарниров, соусов к ним (ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания).</p>	2
	<p>Правила разработки, оформления документов (актов проработки, технологических карт) (ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию)</p>	2
	<p><b>Консультация по теме:</b> Разработка технико-технологических карт супы, горячие закуски и блюда из мяса, овощей, рыбы, птицы, круп, бобовых, макаронных изделий, теста, сыра</p>	2
<p><b>Тема 1.4.</b> <b>Организация работ и техническое</b></p>	<b>Содержание</b>	
	<p>Организация и техническое оснащение работ в зоне кухни по приготовлению, хранению и подготовке к реализации супов (суповом отделении горячего цеха).</p>	2



<b>оснащение процессов приготовления, хранения, подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента</b>		Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Требования к организации рабочих мест, риски в области безопасности процессов приготовления и реализации. Требования к организации складирования и хранения неиспользованных продуктов, полуфабрикатов для супов, готовых супов	
		Организация и техническое оснащение работ в зонах кухни по приготовлению, хранению и подготовке к реализации соусов, гарниров, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (соусном отделении горячего цеха). Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Требования к организации рабочих мест, риски в области безопасности процессов приготовления и реализации. Требования к организации складирования и хранения неиспользованных продуктов, полуфабрикатов для соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	2
		<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	
		<b>Практическая работа 3.</b> Решение ситуационных задач по организации рабочих мест, безопасных условий труда в различных зонах кухни ресторана по приготовлению горячей кулинарной продукции	2
		<b>Дифференцированный зачет</b>	2
<b>Раздел 2. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</b>			<b>92</b>
<b>МДК 02.02. Процессы приготовления и подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента</b>			<b>92</b>
<b>Тема</b>	<b>2.1.</b>	<b>Содержание</b>	
<b>Приготовление и подготовка к реализации сложного ассортимента супов</b>	<b>и к супов</b>	Классификация, ассортимент, актуальные направления в приготовлении супов сложного ассортимента; требования к качеству, пищевая ценность, температура подачи, условия и сроки хранения. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним требуемого типа, качества, кондиции. Выбор, комбинирование различных способов и современных методов приготовления супов сложного ассортимента: прозрачных супов (консоме), супов-пюре, крем-супов, бисков из морепродуктов, супов региональной кухни. Прозрачные супы (консоме): рецептуры, общие правила, последовательность приготовления, правила подачи. Виды оттяжек, правила выбора оттяжек для бульонов различного вида, способы приготовления. Способы осветления бульонов, процессы, происходящие при приготовлении оттяжек, осветлении бульонов. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	2

	Ассортимент, правила подбора и методы приготовления гарниров к прозрачным супам (клецек из овощной массы, клецек, профитролей из заварного теста; кнелей из мяса, птицы, дичи, рыбы, ракообразных; пельменей, равиолей, гренок запеченных, чипсов и др.)	
	Супы-пюре, крем-супы из овощей, круп, бобовых, мяса, птицы, дичи, биски из морепродуктов, плодов, овощей. Рецептуры, общие правила, последовательность приготовления, правила подачи. Правила варки льезонов и заправки супов ими. Супы региональной кухни (французского лукового, минестроне, буайбеса, супа гуйяш (гуляш), щей суточных в горшочке под тестом, гаспачо и др.). Рецептуры, правила, последовательность приготовления, температура, способы подачи. Правила оформления и отпуска супов для различных методов обслуживания, способов подачи. Правила сервировки стола и подачи с учетом различных методов обслуживания и способов подачи. Выбор посуды для отпуска. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка супов для отпуска на вынос, для транспортирования.	2
	<b>Консультация по теме:</b> Правила сервировки стола и подачи с учетом различных методов обслуживания и способов подачи. Выбор посуды для отпуска. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка супов для отпуска на вынос, для транспортирования	2
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	8
	<b>Лабораторная работа 1-2.</b> Адаптация, разработка рецептов супов сложного ассортимента. Подготовка документации (акта проработки, технологической карты, калькуляционной карты) Приготовление, оформление и отпуск прозрачных супов с различными гарнирами, крем-супов (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)	4
	<b>Лабораторная работа 3-4.</b> Приготовление, оформление и отпуск супов региональной кухни, авторских, брендовых супов (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)	4
<b>Тема 2.2.</b>	<b>Содержание</b>	
<b>Приготовление, подготовка к реализации горячих</b>	Классификация, ассортимент, актуальные направления в приготовлении соусов сложного ассортимента; требования к качеству, пищевая ценность, температура подачи, условия и сроки хранения.	2

соусов сложного ассортимента	<p>Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним требуемого типа, качества, кондиции для формирования гармоничного вкуса, аромата, требуемого цвета и высоких эстетических качеств соусов. Правила соусной композиции</p> <p>Выбор, комбинирование различных способов и современных методов приготовления полуфабрикатов для соусов сложного ассортимента: соусов на муке, яично-масляных, овощных, сырных соусов.</p> <p>Правила варки бульонов, в том числе концентрированного (фюме), подготовки вина, уксусов, вкусовых приправ, сливок и других молочных продуктов. Правила приготовления мучной пассеровки (ру), пассерованных овощей, томатного пюре, яично-масляных смесей, льезонов, различных видов овощных, плодовых, ягодных пюре, как основ соусов. Правила охлаждения и замораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов в процессе приготовления, хранения соусов.</p>	
	<p>1. Приготовление, кулинарное назначение, рецептуры сложных горячих соусов, в том числе авторских, брендовых, региональной кухни:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- соусов на муке: эспаньол, велюте, супрем, бешамель и их производных, соуса демиглас и др.;</li> <li>- масляных, яично-масляных соусов: голландского (голландез) и его производных; соусов бер-блан, беарнез, шорон, яичного сладкого и др.;</li> <li>- соусов для паст: грибного, болоньезе, томатного, сырного, сливочного, из ракообразных;</li> <li>- соусов на основе овощных соков и пюре, пенных соусов. Правила оформления и отпуска соусов, правила сервировки стола и подачи с учетом различных методов обслуживания и способов подачи. Выбор посуды для отпуска. Выбор посуды для отпуска, методы сервировки и способы подачи соусов в зависимости от типа, класса, организации питания, формы обслуживания, способа подачи. Способы подачи соусов «особо» и «под соусом». Порционирования, эстетичная упаковка, подготовка соусов для отпуска на вынос. Варианты оформления тарелки и блюд горячими соусами</li> </ul>	2
	<p><b>Консультация по теме:</b> Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов в процессе приготовления, хранения соусов. Адаптация, разработка рецептур соусов сложного ассортимента. Подготовка документации (акта проработки, технологической карты, калькуляционной карты)</p>	2
Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из	<p><b>Содержание</b></p>	
	<p>Ассортимент, пищевая ценность горячих блюд из овощей, грибов сложного приготовления. Актуальные сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для формирования гармоничного вкуса, аромата, требуемого цвета и высоких эстетических качеств. Современные направления в приготовлении горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента.</p>	2

<b>овощей и грибов сложного ассортимента</b>	<p>Методы приготовления горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента: припускание с постепенным добавлением жидкости, варка на пару, протираание и взбивание горячей массы, жарка в воке, жарка во фритюре изделий из овощной массы, жарка в жидком тесте, запекание, томление в горшочках, копчение, фарширование, затягивание сливками, паровая конвекция, глазирование, техники молекулярной кухни, су-вида, витаминкса, компрессии продуктов. Выбор методов приготовления в соответствии с типом, кондицией овощей и грибов. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности овощей, плодов, грибов.</p>	
	<p>Рецептуры, приготовление, оформление и способы подачи для различных методов обслуживания сложных блюд и гарниров из овощей и грибов (овощного ризотто, гратена из овощей, овощного соте, овощей глазированных, овощей в тесте, овощей темпура, рататюя, овощей жульен, картофеля дюшес, картофеля кассероль, крокетов из картофеля с грибами, овощного суфле, мисо из овощей, лука-порей фаршированного, спагетти из кабачков, огурцов жареных, овощей томленных в горшочке, артишоков фаршированных, фенхеля фаршированного, спаржи паровой, муссов паровых и запеченных; кнельной массы запеченной и паровой; сморчков со сливками, грибов шиитаке жареных и др), в том числе авторских, брендовых, региональной кухни. Требования к качеству, условия и сроки хранения горячих блюд из овощей и грибов. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих блюд из овощей и грибов для отпуска на вынос</p>	2
<b>Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий (паст) сложного ассортимента</b>	<p><b>Содержание</b></p> <p>Ассортимент блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий (паст), пророщенного зерна и семян. Правила выбора круп, бобовых, макаронных изделий (паст) и дополнительных ингредиентов к ним на основе принципов сочетаемости, взаимозаменяемости, в соответствии с технологическими требованиями к приготовлению блюд. Методы проращивания различных типов зерна и семян: замачивание, промывание, смачивание водой. Пищевая ценность проростков. Методы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых: варка с предварительным замачиванием и без, особенности варки ризотто и плова. Приготовление оладьев из дробленых круп. Приготовление поленты. Запекание изделий из крупяных масс (поленты, пудингов). Правила варки макаронных изделий откидным способом и, не сливая отвара, особенности подготовки листов пасты для лазаньи, канелони. Выбор начинок, соусов, формование и запекание лазаньи. Выбор соусов, заправок, дополнительных ингредиентов к пастам, соединение с ними и доведение до вкуса.</p> <p>Правила оформления и подачи, правила сервировки стола, температура подачи блюд и гарниров из круп, бобовых, пророщенного зерна и семян, макаронных изделий. Выбор посуды для отпуска, способа подачи с учетом типа организации питания, методов обслуживания. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов.</p>	2

	Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП	
	<b>Консультация по теме:</b> Правила оформления и подачи, правила сервировки стола, температура подачи блюд и гарниров из круп, бобовых, пророщенного зерна и семян, макаронных изделий. Выбор посуды для отпуска, способа подачи с учетом типа организации питания, методов обслуживания. Порционирование, эстетичная упаковка подготовка для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП.	2
	<b>Консультация по теме:</b> Адаптация рецептур холодных блюд из круп, бобовых, пророщенного зерна, макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	2
	<b>Тематика практических, лабораторных занятий</b>	4
	<b>Лабораторная работа 5-6.</b> Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий, сложного ассортимента (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)	4
<b>Тема 2.5.</b> <b>Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента</b>	<b>Содержание</b> Ассортимент блюд из яиц, творога, сыра сложного приготовления. Пищевая ценность. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для блюд из яиц и творога сложного ассортимента. Методы приготовления: варка, жарка во фритюре яиц без скорлупы (пашот), маринование яиц. Приготовление яиц пашот с овощами и сыром. Подготовка ингредиентов, приготовление суфле из яиц, сырного суфле. Приготовление киша (пирога со смешанным омлетом). Классификация, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству и безопасности сыров. Правила выбора сыра, дополнительных ингредиентов в соответствии с технологическими требованиями для создания гармоничных блюд. Выбор методов приготовления горячих блюд из сыра: изделий из сыра и сырной массы, жареных во фритюре, гренков, овощей в жидком фондю из сыра, копченого сыра, сыра жареного во фритюре и др. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и метода обслуживания. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка блюд, изделий, закусок для отпуска на вынос. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП Основные характеристики, выбор различных видов муки, требуемых для приготовления мучных	2

	<p>блюд. Ассортимент блюд и кулинарных изделий из муки сложного приготовления. Методы приготовления мучных изделий из пресного и дрожжевого теста с использованием гречневой, кукурузной, овсяной, рисовой и др. видов муки: блинов, оладий, блинчиков, пирога блинчатого, блинницы, курника из пресного слоеного теста, штруделей с различными фаршами, пельменей, равиолей, хачапури и пр. Физико-химические процессы, происходящие при приготовлении мучных изделий из теста. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и методобслуживания. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка блюд и изделий из муки для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП</p>	
	<p><b>Тематика практических, лабораторных занятий</b></p>	<p><b>4</b></p>
	<p><b>Лабораторная работа 7-8.</b> Адаптация рецептур блюд сложного ассортимента из яиц, творога, сыра, муки в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>Приготовление, оформление, отпуск и презентация блюд и изделий из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)</p>	<p><b>4</b></p>
<p><b>Тема 2.6.</b> <b>Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента</b></p>	<p><b>Содержание</b></p> <p>Ассортимент, значение в питании блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы и нерыбного водного сырья сложного ассортимента. Принципы формирования ассортимента горячих блюд сложного ассортимента из региональных, редких или экзотических видов рыб, в соответствии с заказом. Актуальные сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для формирования гармоничного вкуса, аромата, требуемого цвета и высоких эстетических качеств. Правила выбора полуфабрикатов из рыбы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с методом приготовления. Комбинирование различных способов и современных методов приготовления блюд из рыбы сложного ассортимента: варка на решетке, припускание целиком, жарка на гриле (глубокая и поверхностная), жарка в полусферической сковороде, жарка на вертеле, запекание в фольге, соли, тесте и промасленной бумаге, томление в горшочке, копчение, варка на пару и запекание изделий из кнельной массы, с использованием техник молекулярной кухни. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.</p> <p>Рецептуры, приготовление, оформление и способы подачи, требования к качеству блюд из рыбы:</p>	<p><b>4</b></p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- рыбы отварной в бульоне и на пару (целиком, звеном, порционными кусками в конверте, фаршированной целиком и порционными кусками),</li> <li>- рыбы припущенной (рулетиками, порционными кусками под соусом, целиком мелкой и средней);</li> <li>- рыбы, жареной на вертеле, на решетке, на плоской поверхности, в воке;</li> <li>- рыбы, запеченной в фольге, в соли, в тесте, в промасленной бумаге;</li> <li>- рыбы, тушеной в горшочке и т.д.</li> </ul> <p>Подбор соусов, гарниров к блюдам из рыбы.</p>	
	<p><b>Консультация по теме:</b> Подбор соусов, гарниров к блюдам из рыбы.</p>	
	<p>Рецептуры, приготовление, оформление и способы подачи, требования к качеству блюд из моллюсков и ракообразных: крабов отварных; лангустов отварных; трепангов жареные; гребешков жареных; крабов, запеченных целиком; термидора из омаров; мидий, припущенных в белом вине (мариньер) и др. Органолептические способы определения степени готовности и качества моллюсков и ракообразных соответствие блюд стандартным требованиям качества и безопасности. Подбор соусов, гарниров к блюдам из нерыбного водного сырья. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности.</p> <p>Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП</p>	2
	<p><b>Консультация по теме:</b> Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.</p>	2
	<p><b>Тематика практических, лабораторных занятий</b></p>	4
	<p><b>Лабораторная работа 9-10.</b> Разработка рецептур и последовательности приготовления блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом требований системы ХАССП, СанПиН.</p> <p>Приготовление, творческое оформление и подача блюд из рыбы и нерыбного водного сырья сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональной кухни (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)</p>	4
<p><b>Тема 2.7.</b></p>	<p><b>Содержание</b></p>	

<p><b>Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента</b></p>	<p>Ассортимент, значение в питании блюд из мяса и мясопродуктов сложного ассортимента. Актуальные направления формирования ассортимента. Правила выбора основных видов сырья и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных блюд и кулинарных изделий из мяса, мясных продуктов в соответствии с процессом приготовления, рецептурой, принципами сочетаемости, взаимозаменяемости. Актуальные варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним. Способы маринования, панирования мяса и мясных продуктов с использованием широкого ассортимента пряностей и приправ. Способы формования, обвязывания перед тепловой обработкой</p>	2
	<p><b>Консультация по теме:</b> Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении горячих блюд из мяса, мясных продуктов.</p>	2
	<p>Современные и классические методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента: жарка крупным и порционным куском на гриле до различной степени готовности, жарка в воке, запекание с предварительной обжаркой, запекание в тесте и фольге, низкотемпературная варка под вакуумом, томление, засолка, маринование, варка на пару и запекание изделий из мясной кнельной массы, поросенка жареного, поросенка фаршированного, рулетов из мяса, блюд из субпродуктов, горячих блюд из рубленого мяса (кнелей мясных, суфле, рулетов из кнельной массы). Подбор соусов, гарниров к блюдам из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении.</p> <p>Правила сервировки стола, способы подачи горячих блюд из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента с учетом различных методов обслуживания и способов подачи. Кулинарные приемы, демонстрируемые при отпуске блюд из мяса в присутствии посетителя: транширование, фламбирование, приготовление и подача на горячем камне. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и методов обслуживания. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).</p>	2
	<p><b>Консультация по теме:</b> Кулинарные приемы, демонстрируемые при отпуске блюд из мяса в присутствии посетителя: транширование, фламбирование, приготовление и подача на горячем камне. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и методов обслуживания.</p> <p><b>Консультация по теме:</b> Правила сервировки стола, способы подачи горячих блюд из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента с учетом различных методов обслуживания и способов подачи.</p>	2



	<b>Тематика практических, лабораторный занятий</b>	<b>4</b>
	<p><b>Лабораторная работа 11-12.</b> Адаптация рецептур горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)</p>	<b>4</b>
	<p><b>Лабораторная работа 13-14.</b> Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)</p>	<b>4</b>
<b>Тема 2.8.</b> <b>Приготовление, подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента</b>	<p><b>Содержание</b></p> <p>Ассортимент, значение в питании блюд из домашней птицы, дичи, кролика. Принципы формирования ассортимента горячих блюд сложного ассортимента из домашней птицы, дичи, кролика в соответствии с заказом. Актуальные варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для формирования гармоничного вкуса, аромата, эстетических качеств блюд сложного ассортимента из домашней птицы, дичи, кролика. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении данных блюд. Современные методы приготовления (использование техник молекулярной кухни, су-вида, витаминкса, компрессии продуктов) и классические методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента: индейки отварной; гуся, фаршированного яблоками; кур, запеченных на вертеле; утки, томленной в горшочке; кусочков куриного мяса, запеченного в тесте; курицы, запеченной в тесте целиком; утки, запеченной целиком; кнелей из курицы; индейки, жаренной целиком; утки, фаршированной гречневой кашей, жаренной целиком; утиной ножки конфи; жаренной утиной грудки; вяленой утки; утки горячего копчения, суфле, рулетов из кнельной массы и др. Правила подбор соусов, гарниров к блюдам. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении.</p> <p>Правила оформления и отпуска горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания,</p>	<b>4</b>

	<p>методов обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд из домашней птицы, дичи, кролика. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования</p>	
	<p><b>Консультация по теме:</b> Хранение готовых блюд из домашней птицы, дичи, кролика. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования</p>	2
	<p><b>Тематика практических и лабораторных занятий</b></p>	2
	<p><b>Лабораторная работа 15.</b> Адаптация рецептур холодных блюд из птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд с блюд, кулинарных изделий, закусок из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента(оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)</p>	2
	<p><b>Курсовая работа</b></p>	16
	<p><b>Примерная тематика курсовой работы:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса с использованием технологии приготовления в вакууме.</li> <li>2. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса с использованием технологии фламбирования.</li> <li>3. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса с использованием технологии приготовления на горячем камне.</li> <li>4. Актуальный ассортимент, приготовление и способы реализации горячих супов сложного ассортимента для ресторана русской кухни.</li> <li>5. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из овощей, рыбы, мяса, птицы, приготавливаемых в воке.</li> <li>6. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса для гриль-бара.</li> <li>7. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из рыбы для гриль-бара.</li> <li>8. Ассортимент, приготовление и способы реализации банкетных горячих блюд из мяса.</li> <li>9. Ассортимент, приготовление и способы реализации банкетных горячих блюд из рыбы</li> </ol>	

<ol style="list-style-type: none"> <li>10. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд для ресторана русской кухни.</li> <li>11. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих закусок для банкета-фуршета.</li> <li>12. Ассортимент и особенности в приготовлении и подаче горячих блюд из овощей, грибов, сыра для обслуживания по типу шведского стола.</li> <li>13. Актуальный ассортимент и особенности в приготовлении и подготовке к реализации горячих блюд из овощей, грибов, сыра, для выездного обслуживания (кейтеринг).</li> <li>14. Актуальный ассортимент и особенности приготовления и подачи блюд и кулинарных изделий из рыбы по типу шведского стола.</li> <li>15. Актуальный ассортимент и особенности приготовления и подготовки к реализации блюд и кулинарных изделий из рыбы для выездных обслуживаний (кейтеринг).</li> <li>16. Актуальный ассортимент, приготовление и способы реализации сложных горячих блюд из рыбы.</li> <li>17. Актуальный ассортимент, приготовление и способы реализации стейков из мяса и рыбы.</li> <li>18. Актуальный ассортимент и приготовление горячих соусов сложного ассортимента к блюдам из мяса и домашней птицы.</li> <li>19. Ассортимент, приготовление и способы подачи дип-соусов для фондю.</li> <li>20. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд сложного ассортимента вегетарианской кухни.</li> <li>21. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих супов региональной кухни.</li> <li>22. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд из овощей, сыра, рыбы, мяса, птицы региональной кухни</li> <li>23. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд сложного ассортимента из нерыбных водных продуктов моря.</li> <li>24. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи запеченных горячих блюд сложного ассортимента.</li> <li>25. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд из рыбы в «соляной корочке», в пергаменте, на «овощной подушке».</li> <li>26. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих фаршированных блюд сложного ассортимента.</li> <li>27. Дизайн и оформление горячих блюд сложного ассортимента.</li> <li>28. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд для Рождественского стола</li> <li>29. Особенности приготовления, оформления и отпуска горячих блюд для детского питания.</li> <li>30. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд сложного ассортимента с доготовкой в присутствии гостя.</li> <li>31. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд из мяса с траншированием в присутствии гостя.</li> <li>32. Технология приготовления, способы подачи горячих блюд из рыбы с использованием технологий направления «Молекулярная кухня».</li> </ol>	
<b>Промежуточная аттестация - экзамен</b>	

## Учебная практика по ПМ.02

### Виды работ:

1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.
2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.
3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.
4. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.
5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.
6. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.
7. Приготовление, оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.
8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.
9. Оценка качества горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос.
10. Хранение с учетом температуры подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче.
11. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.
12. Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.
13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.
14. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.
15. Разработка ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

72

<p>16. Разработка, адаптация рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.</p> <p>17. Расчет стоимости горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>18. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе 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>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.</p> <p>20. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</p>	
<p><b>Производственная практика по ПМ. 02</b></p> <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 горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.</p> <p>5. Подготовка к реализации (презентации) готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.</p> <p>6. Организация хранения готовых 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. 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>	144

Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос	
<b>Всего</b>	<b>326</b>

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

Кабинет «Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства», в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Лаборатории «Учебная кухня ресторана», «Учебный кондитерский цех», Лаборатория презентационных технологий, Лаборатория профессиональных коммуникаций, оснащенные в соответствии с п. 6.1.2.3 образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Оснащенные базы практики в соответствии с п. 6.1.2.5 образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

#### **3.2.1. Основные печатные издания**

1. Андонова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 256с.

2. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья: учебник. – М.: Издательский центр «Академия», 2018.

3. Золин, В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания. – М.: Академия, 2018. – 256 с.

4. Самородова И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 192с.

#### **3.2.2. Основные электронные издания**

1. Васюкова, Анна Тимофеевна. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учебно-практическое пособие / А. Т. Васюкова, Т. С. Жилина. – Москва: КноРус, 2022. – 325 с. – URL: <https://book.ru/books/942540> (дата обращения: 03.07.2023). – Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. – Текст: электронный.

2. Мошков, Виктор Игоревич. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов: учебник / В. И. Мошков. – Москва: КноРус, 2022. – 176 с. – URL: <https://book.ru/books/945090> (дата обращения: 03.07.2023). – Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. – Текст: электронный.

3. Новикова, Елена Владимировна. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: учебник / Е. В. Новикова. – Москва: КноРус, 2023. – 578 с. – URL: <https://book.ru/books/949507> (дата обращения: 03.07.2023). – Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. – Текст: электронный.

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

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>подготовка рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;                      выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности;                      обеспечение наличия на рабочем месте технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;                      оценка качества и безопасности сырья, продуктов, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;                      соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании;                      соблюдение требований к упаковке и складированию горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;                      выбор технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды в соответствии с правилами их безопасной эксплуатации;                      соблюдение правил утилизации непищевых отходов;                      соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;                      демонстрация умений пользоваться технологическими картами подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике                      оценка выполнения «профессиональных диктантов»                      соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия                      результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)</p>
<p>ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление, презентацию и</p>	<p>приготовление, творческое оформление, презентацию и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий</p>	<p>экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение</p>



<p>подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>потребителей, видов и форм обслуживания; выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении супов сложного ассортимента; выбор температурного режима при подготовке супов сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; выявление дефектов и установление способов их устранения; соответствие потерь при приготовлении супов сложного ассортимента установленным на предприятии нормам; соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; выбор посуды для отпуска, оформления, сервировки и подачи супов с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; выбор условий и сроков хранения супов сложного ассортимента с учетом действующих регламентов; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления, творческого оформления, презентации и подготовки к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; презентации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике оценка выполнения «профессиональных диктантов» соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии) (при участии)</p>
<p>ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента</p>	<p>приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента; выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности при; выбор способов и техник при подготовке горячих соусов сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; выбор температурного режима при подготовке горячих соусов сложного ассортимента с учетом потребностей</p>	<p>экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике оценка выполнения</p>

	<p>потребителей;  соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности;  соответствие потерь при приготовлении горячих соусов сложного ассортимента действующим на предприятии нормам;  соответствие горячих соусов сложного ассортимента (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа;  выбор посуды для отпуска, оформления, сервировки и подачи горячих соусов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  выбор условий и сроков хранения горячих соусов сложного ассортимента с учетом действующих регламентов;  соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;  демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления, непродолжительного хранения горячих соусов сложного ассортимента;  презентации горячих соусов сложного ассортимента</p>	<p>«профессиональных диктантов»;  соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)</p>
<p>ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности;  выбор температурного режима при подготовке горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности;  соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;  соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;  выявление дефектов и определение способов их устранения;  соответствие потерь при приготовлении горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента действующим на предприятии</p>	<p>экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике оценка выполнения «профессиональных диктантов» соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)</p>

	<p>нормам; соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; выбор условий и сроков хранения горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания с учетом действующих регламентов; презентации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента</p>	
<p>ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности; выбор температурного режима при подготовке горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; выявление дефектов и определение способов их устранения; соответствие потерь при приготовлении горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента действующим на предприятии нормам; соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; выбор посуды для отпуска, оформления, сервировки и подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выбор условий и сроков хранения горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом действующих регламентов; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления</p>	<p>экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике оценка выполнения «профессиональных диктантов» соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)</p>

	горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; презентации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности; выбор температурного режима при подготовке горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; выявление дефектов и определение способов их устранения; соответствие потерь при приготовлении горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента действующим на предприятии нормам; соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; выбор посуды для отпуска, оформления, сервировки и подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выбор условий и сроков хранения горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом действующих регламентов; демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; презентации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике оценка выполнения «профессиональных диктантов» соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)

<p>ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности;</p> <p>выбор способов и техник при подготовке горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей и видов и форм обслуживания;</p> <p>выбор температурного режима при подготовке горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности;</p> <p>выявление дефектов и определение способов их устранения;</p> <p>соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;</p> <p>соответствие потерь при приготовлении горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента действующим на предприятии нормам;</p> <p>соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа;</p> <p>выбор посуды для отпуса, оформления, сервировки и подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>выбор условий и сроков хранения горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом действующих регламентов;</p> <p>демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p> <p>презентация горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ,</p> <p>оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике</p> <p>оценка выполнения «профессиональных диктантов»</p> <p>соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия</p> <p>результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)</p>
<p>ПК 2.8. Осуществлять</p>	<p>выполнять разработку, адаптацию рецептов</p>	<p>экзамен,</p>

<p>разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей</p>	<p>горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей; выбор рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, выбор рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выбор продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ с учетом требований по безопасности; выбор дополнительных ингредиентов к виду основного сырья; соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов; ведение расчетов с потребителем в соответствии выполненным заказом соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; демонстрация умений пользоваться технологическими картами при разработке, адаптации рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей; проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей</p>	<p>экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике оценка выполнения «профессиональных диктантов» соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)</p>
<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<p>– обоснованность постановки цели, выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач; - адекватная оценка и самооценка эффективности и качества выполнения профессиональных задач</p>	<p>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы</p>
<p>ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p>	<p>- использование различных источников, включая электронные ресурсы, медиаресурсы, Интернет-ресурсы, периодические издания по специальности для решения профессиональных задач</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно - практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практикам</p>
<p>ОК 03. Планировать и реализовывать</p>	<p>- демонстрация ответственности за принятые решения</p>	



собственное профессиональное и личностное развитие.	- обоснованность самоанализа и коррекция результатов собственной работы;	Экзамен
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения, с руководителями учебной и производственной практик; - обоснованность анализа работы членов команды (подчиненных)	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	- грамотность устной и письменной речи, - ясность формулирования и изложения мыслей	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	- соблюдение норм поведения во время учебных занятий и прохождения учебной и производственной практик,	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	- эффективность выполнения правил ТБ во время учебных занятий, при прохождении учебной и производственной практик; - знание и использование ресурсосберегающих технологий в области телекоммуникаций	
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности.	- эффективность выполнения правил ТБ во время учебных занятий, при прохождении учебной и производственной практик	
ОК 09. Использовать информационные технологии профессиональной деятельности.	- эффективность использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности согласно формируемым умениям и получаемому практическому опыту	

<p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.</p>	<p>- эффективность использования в профессиональной деятельности необходимой технической документации, в том числе на английском языке</p>	
<p>ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере</p>	<p>- эффективность использования знаний по финансовой грамотности, планирования предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере</p>	



**Рабочая программа профессионального модуля  
ПМ 03 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к  
реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом  
потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»**

Обязательный профессиональный блок  
Профессиональный цикл

**2023 г.**

## 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

### 1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

#### 1.1.1. Перечень общих компетенций

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

#### 1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
<b>ВД 3</b>	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 3.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.7	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Владеть навыками	<p>разработки ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;</p> <p>организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p>подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;</p> <p>контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;</p> <p>контроля хранения и расхода продуктов</p>
Уметь	<p>разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</p> <p>оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</p> <p>организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных</p>

	<p>изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;</p> <p>порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции</p>
Знать	<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>ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного приготовления, в т.ч. авторских, брендовых, региональных;</p> <p>рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>актуальные направления в приготовлении холодной кулинарной продукции;</p> <p>способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодной кулинарной продукции;</p> <p>правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;</p> <p>виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных блюд, кулинарных изделий и закусок</p>

## 1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов 248 ч.

в том числе в форме практической подготовки 212 ч.

Из них на освоение МДК 68 ч.

в том числе

практики, учебная 72 ч.

производственная 108 ч.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем профессионального модуля, ак. час.					
				Обучение по МДК				Практики	
				Всего	В том числе				
					Лабораторных и практических занятий	Курсовых работ (проектов)	Самостоятельная работа	Учебная	Производственная
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>	<i>6</i>	<i>7</i>	<i>8</i>	<i>9</i>	<i>10</i>
ПК 3.1., ПК 3.2., ПК 3.3., ПК 3.4., ПК 3.5., ПК 3.6., ПК 3.7. ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, К 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11	Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	32	12	32	12		-		
ПК 3.1., ПК 3.2., ПК 3.3., ПК 3.4., ПК 3.5., ПК 3.6., ПК 3.7. ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, К 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11	Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	36	20	36	20		-		
	Учебная практика	<b>72</b>	<b>72</b>	<b>72</b>	72			<b>72</b>	
	Производственная практика	<b>108</b>	<b>108</b>	<b>108</b>	108				<b>108</b>
	<b>Всего:</b>	<b>248</b>	<b>212</b>	<b>248</b>	<b>212</b>		-	<b>72</b>	<b>108</b>

**2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов
1	2	3
<b>Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</b>		32
<b>МДК. 03.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента</b>		32
<b>Тема 1.1. Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции холодных блюд, кулинарных изделий и закусок</b>	<p><b>Содержание</b></p> <p>1.Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции. Актуальные направления в совершенствовании ассортимента холодной кулинарной продукции сложного приготовления</p> <p>2.Правила адаптации, разработки рецептов холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p> <p><b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b></p> <p><b>Практическое занятие 1-2</b> Адаптация рецептов холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных, региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов методов обслуживания.</p>	2 2 4
<b>Тема 1.2. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок</b>	<p><b>Содержание</b></p> <p>3.Технологический цикл приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента. Характеристика, последовательность этапов.</p> <p>4.Комбинирование способов приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок, с учетом ассортимента продукции, требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН. Выбор последовательности и поточности технологических операций, определение «контрольных точек» - контролируемых этапов технологических операций, проведение контроля сырья, продуктов, функционирования технологического оборудования и т.д. (ГОСТ 30390-2013)</p> <p><b>Консультация по теме:</b> Комбинирование способов приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок из мяса, птицы»</p>	2 2 2

	5.Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	2
<b>Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок</b>	<b>Содержание</b>	
	6.Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними	2
	7.Организация отпуска холодных блюд, кулинарных изделий и закусок с учетом различных методов обслуживания: самообслуживания, обслуживания официантами. Организация процессов упаковки, подготовки готовой холодной кулинарной продукции к отпуску на вынос	2
	<b>Консультация по теме:</b> Организация процессов упаковки, подготовки готовой холодной кулинарной продукции к отпуску на вынос	2
	8.Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации	2
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	6
	<b>Практическое занятие 3.</b> Организация рабочего места повара по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.	2
<b>Практическое занятие 4-5.</b> Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.	4	
	<b>Дифференцированный зачет</b>	2
<b>Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</b>		36
<b>МДК 03.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</b>		36
<b>Тема 2.1. Приготовление, хранение холодных соусов, заправок</b>	<b>Содержание</b>	2
	1.Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных соусов и заправок сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении холодных соусов и заправок.	

<b>сложного ассортимента</b>	2. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи сложных соусов из полуфабрикатов промышленного производства: табаско, терияки, соевый соус, бальзамический уксус. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	
	3. Современные методы приготовления, рецептуры, кулинарное назначение, варианты подачи салатных заправок на основе растительного масла, уксуса, горчичного порошка, майонеза. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	
	4. Современные методы приготовления (использование кремера), рецептуры, кулинарное назначение, варианты подачи холодных соусов сложного ассортимента (пенки, эспумы, гели) на основе сливок, сметаны, кисломолочных продуктов, фруктовых, ягодных, овощных соков и пюре, пряной зелени, с использованием текстур молекулярной кухни. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	
	5. Правила отпуска холодных соусов и заправок сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка холодных соусов и заправок для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	
<b>Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации салатов сложного ассортимента</b>	<b>Содержание</b>	2
	6. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность салатов сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении салатов сложного ассортимента.	
	7. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи сложных салатов из вареных овощей, винегретов, салатов из свежих овощей. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	
	8. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи салатов сложного ассортимента из сырых и вареных продуктов (овощей, мяса, птицы, рыбы, нерыбного водного сырья); несмешанных салатов; салатов-коктейлей; теплых салатов. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	
	9. Правила подбора заправок к салатам сложного ассортимента. Правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ для салатов и салатных заправок.	
	10. Правила оформления и отпуска салатов сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи салатов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг)). Порционирование, эстетичная упаковка,	



	подготовка салатов для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (НАССР).	
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	
	<b>Лабораторная работа 1-2.</b> Приготовление, оформление, отпуск и презентация салатов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных (несмешанных салатов, салатов-коктейлей, теплых салатов, тапасов и пр.).	<b>4</b>
<b>Тема 2.3.</b> <b>Приготовление, подготовка к реализации холодных закусок сложного ассортимента</b>	<b>Содержание</b>	
	11.Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность канапе, холодных закусок сложного ассортимента. Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов для канапе, холодных закусок сложного ассортимента Актуальные направления в приготовлении канапе, холодных закусок сложного ассортимента.	
	12.Комбинирование различных способов и современные методы приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента (рыбных и мясных деликатесных продуктов холодного и горячего копчения; карпаччо (из мяса и рыбы); террина (из гусяной печени, фуа-гра, семги); тартара; несладкого мильфея; роллов; паштета (из говяжьей или гусяной печени), паштета в тесте, паштетов и муссов, запеченных на водяной бане в формах (из мяса, птицы, крабов и др.); овощных и фруктово-ягодных равиолей с различными начинками; фуршетных закусок (тапас, ово-лакто, фингер фуд), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминкса, компрессии продуктов, тонкого измельчения в замороженном виде. Рецептуры, варианты подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	<b>2</b>
	13.Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи масляных смесей (масла зеленого, масла ракового/крабового, масла анчоусного, масла сырного, желтковой пасты, сырной пасты, селедочного масла; масла грибного; масла креветочного; чесночного масла). Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	
	14.Правила оформления и отпуска канапе, холодных закусок сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных закусок. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка канапе, холодных закусок для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (НАССР).	
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	
	<b>Лабораторная работа 3-4.</b> Приготовление, оформление, отпуск и презентация канапе, холодных закусок сложного ассортимента из яиц, овощей и грибов, рыбных и мясных продуктов, в том числе авторских, брендовых, региональной кухни	<b>4</b>

<b>Тема 2.4.</b> <b>Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента</b>	<b>Содержание</b> 15. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента. Правила подбора и расчета количества гарниров и соусов к сложным холодным блюдам. Актуальные направления в приготовлении холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.	2
	16. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента (рыба заливная (целиком и порционными кусками); рыба фаршированная заливная (целиком и порционными кусками); рулетики из рыбы, заливные крабы, креветки, гребешки и т.д.), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминизации, компрессии продуктов. Рецептуры, варианты холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента, гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	
	17. Правила оформления и отпуска холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача (нарезка, порционирование и собирание продуктов, с сохранением формы, заливание в желе, глазирование ланспиком, отделка из корнетика и кондитерского мешка, охлаждение, легкое замораживание). Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных блюд. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг)). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (НАССР).	
	<b>Консультация по теме:</b> Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента	2
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b> <b>Лабораторная работа 5-7.</b> Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.	6
<b>Тема 2.5.</b> <b>Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы,</b>	<b>Содержание</b> 18. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента. Правила подбора и расчета количества гарниров и соусов к сложным холодным блюдам. Актуальные направления в приготовлении холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента.	2

<b>дичи сложного ассортимента</b>	19.Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных блюд из мяса сложного ассортимента (баранья нога шпигованная, свиная корейка на ребрышках, поросенок фаршированный заливной, поросенок запеченный с гарниром, рулетики из мяса), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминка, компрессии продуктов. Рецептуры, варианты холодных блюд из мяса сложного ассортимента, гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	
	20.Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных блюд из домашней птицы, дичи сложного ассортимента (галантин из птицы, курица фаршированная, индейка, фаршированная целиком, рулетики из птицы), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминка, компрессии продуктов. Рецептуры, варианты холодных блюд из домашней птицы, дичи сложного ассортимента, гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	
	21.Правила оформления и холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача (нарезка, порционирование и собирание продуктов, с сохранением формы, заливание в желе, глазирование ланспиком, отделка из корнетика и кондитерского мешка, охлаждение, легкое замораживание). Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных блюд. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг)). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	
	<b>Консультация по теме:</b> Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных блюд из мяса, птицы сложного ассортимента	<b>2</b>
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	
<b>Лабораторная работа 8-10.</b> Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных.	<b>6</b>	
	<b>Дифференцированный зачет</b>	<b>2</b>
<b>Учебная практика по ПМ.03</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.		<b>72</b>

2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.
3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.
4. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.
5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.
6. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.
7. Приготовление, оформление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.
8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.
9. Оценка качества холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос.
10. Хранение с учетом температуры подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче.
11. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.
12. Охлаждение и замораживание готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.
13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.
14. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.
15. Разработка ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
16. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.
17. Расчет стоимости холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.

<p>18. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</p> <p>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.</p> <p>20. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</p>	
<p><b>Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 03</b>  <b>Виды работ:</b></p> <p>9. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</p> <p>10. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</p> <p>11. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.</p> <p>12. Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.</p> <p>13. Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.</p> <p>14. Организация хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</p> <p>15. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p>	<p><b>108</b></p>

<p>16. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).</p> <p>17. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос</p>	
<b>Всего</b>	<b>212</b>

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

Кабинет «Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства», в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Лаборатории «Учебная кухня ресторана», «Учебный кондитерский цех», Лаборатория презентационных технологий, Лаборатория профессиональных коммуникаций, оснащенные в соответствии с п. 6.1.2.3 образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Оснащенные базы практики в соответствии с п. 6.1.2.5 образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

#### **3.2.1. Основные печатные издания**

1. Андонова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 256с.

2. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья: учебник. – М.: Издательский центр «Академия», 2018.

3. Золин, В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания. – М.: Академия, 2018. – 256 с.

4. Самородова И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 192с.

#### **3.2.2. Основные электронные издания**

1. Васюкова, Анна Тимофеевна. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учебно-практическое пособие / А. Т. Васюкова, Т. С. Жилина. – Москва: КноРус, 2022. – 325 с. – URL: <https://book.ru/books/942540> (дата обращения: 03.07.2023). – Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. – Текст: электронный.

2. Мошков, Виктор Игоревич. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов: учебник / В. И. Мошков. – Москва: КноРус, 2022. – 176 с. – URL: <https://book.ru/books/945090> (дата обращения: 03.07.2023). – Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. – Текст: электронный.

3. Новикова, Елена Владимировна. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: учебник / Е. В. Новикова. – Москва: КноРус, 2023. – 578 с. – URL: <https://book.ru/books/949507> (дата обращения: 03.07.2023). – Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. – Текст: электронный.

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

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>подготовка рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности;</p> <p>размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов на рабочем месте для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>оценка соответствия качества и безопасности сырья, продуктов, материалов требованиям регламентов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>установление температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования;</p> <p>выбор технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды в соответствии с правилами их безопасной эксплуатации;</p> <p>соблюдение норм энергосбережения при работе с оборудованием для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>проведение маркировки ингредиентов при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>соблюдение правил утилизации непищевых отходов; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике</p> <p>оценка выполнения «профессиональных диктантов»</p> <p>соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия</p> <p>результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)</p>
<p>ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей,</p>	<p>приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>выполнение требований персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов;</p> <p>соблюдение способов и техник при подготовке</p>	<p>экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ,</p>



<p>видов и форм обслуживания</p>	<p>холодных соусов, заправок сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>соблюдение температурного режима при подготовке холодных соусов, заправок сложного ассортимента;</p> <p>соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности;</p> <p>выявление дефектов и определение способов их устранения;</p> <p>соответствие потерь при приготовлении холодных соусов, заправок сложного ассортимента действующим на предприятии нормам;</p> <p>соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа;</p> <p>обеспечение посуды для отпуска, оформления, сервировки и подачи холодных соусов, заправок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>соблюдение условий и сроков хранения холодных соусов, заправок сложного ассортимента с учетом действующих регламентов;</p> <p>демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления холодных соусов, заправок сложного ассортимента;</p> <p>соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;</p> <p>выполнение презентации холодных соусов, заправок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике</p> <p>оценка выполнения «профессиональных диктантов»</p> <p>соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия</p> <p>результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)</p>
<p>ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>выполнение требований персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов;</p> <p>соблюдение способов и техник при подготовке салатов сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; подготовка рабочих мест;</p> <p>соблюдение температурного режима при подготовке салатов сложного ассортимента с</p>	<p>экзамен, экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов</p>

	<p>учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности;</p> <p>выявление дефектов и определение способов их устранения;</p> <p>соответствие потерь при приготовлении на предприятии нормам;</p> <p>соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; выбор посуды для отпуска, оформления, сервировки и подачи салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>соблюдение условий и сроков хранения салатов сложного ассортимента с учетом действующих регламентов;</p> <p>демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;</p> <p>выполнение презентации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>выполнения видов работ на практике</p> <p>оценка выполнения «профессиональных диктантов»</p> <p>соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия</p> <p>результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)</p>
<p>ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>выполнение требований персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов;</p> <p>соблюдение способов и техник при подготовке канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>подготовка рабочих мест; соблюдение температурного режима;</p> <p>соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности;</p> <p>выявление дефектов и определение способов их устранения;</p> <p>соответствие потерь при приготовлении канапе, холодных закусок сложного ассортимента действующим на предприятии нормам;</p>	<p>экзамен, экспертное наблюдение</p> <p>выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение</p> <p>выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике</p> <p>оценка выполнения «профессиональных диктантов»</p> <p>соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и</p>

	<p>соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа;</p> <p>обеспечение посуды для отпуска, оформления, сервировки и подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>соблюдение условий и сроков хранения с учетом действующих регламентов;</p> <p>демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента;</p> <p>соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;</p> <p>выполнение презентации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>презентации по теме занятия</p> <p>результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)</p>
<p>ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации и реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>выполнение требований персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов;</p> <p>соблюдение способов и техник при подготовке холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья к сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>подготовка рабочих мест;</p> <p>соблюдение температурного режима при подготовке холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности;</p> <p>соответствие потерь при приготовлении действующим на предприятии нормам;</p> <p>соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа;</p> <p>обеспечение посуды для отпуска, оформления, сервировки и подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей</p>	<p>экзамен,</p> <p>экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике</p> <p>оценка выполнения «профессиональных диктантов»</p> <p>соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия</p> <p>результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)</p>

	<p>различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>соблюдение условий и сроков хранения с учетом действующих регламентов;</p> <p>демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья закусок сложного ассортимента;</p> <p>соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;</p> <p>выполнение презентации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	
<p>ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>приготовление, творческое оформление и подготовка к презентации и реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>выполнение требований персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов;</p> <p>соблюдение способов и техник при подготовке холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>соблюдение температурного режима при подготовке; подготовка рабочих мест;</p> <p>соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности;</p> <p>выявление дефектов и определение способов их устранения;</p> <p>соответствие потерь при приготовлении холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента действующим на предприятии нормам;</p> <p>соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; обеспечение посуды для отпуска, оформления, сервировки и подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>соблюдение условий и сроков хранения с учетом действующих регламентов;</p>	<p>экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике</p> <p>оценка выполнения «профессиональных диктантов»</p> <p>соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия</p> <p>результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)</p>

	<p>демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p> <p>соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;</p> <p>выполнение презентации блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	
<p>ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>разработка, адаптация рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>соблюдение рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>подготовка рабочих мест;</p> <p>соблюдение продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ с учетом требований по безопасности;</p> <p>соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов;</p> <p>выполнение презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>ведение расчетов с потребителем в соответствии с выполненным заказом;</p> <p>соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;</p> <p>демонстрация умений пользоваться технологическими картами при разработке, адаптации рецептур горячих холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике</p> <p>оценка выполнения «профессиональных диктантов»</p> <p>соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия</p> <p>результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)</p>

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.	обоснованность постановки цели, выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач; - адекватная оценка и самооценка эффективности и качества выполнения профессиональных задач	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
ОП 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	- использование различных источников, включая электронные ресурсы, медиаресурсы, Интернет-ресурсы, периодические издания по специальности для решения профессиональных задач	Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно - практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практикам
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	- демонстрация ответственности за принятые решения - обоснованность самоанализа и коррекция результатов собственной работы;	Экзамен
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения, с руководителями учебной и производственной практик; - обоснованность анализа работы членов команды (подчиненных)	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	- грамотность устной и письменной речи, - ясность формулирования и изложения мыслей	
ОК 6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	- соблюдение норм поведения во время учебных занятий и прохождения учебной и производственной практик	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	- эффективность выполнения правил ТБ во время учебных занятий, при прохождении учебной и производственной практик; - знание и использование ресурсосберегающих технологий в области телекоммуникаций	
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в	- эффективность выполнения правил ТБ во время учебных занятий, при прохождении учебной и производственной практик	

процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности.		
ОК 09. Использовать информационные технологии профессиональной деятельности.	- эффективность использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности согласно формируемым умениям и получаемому практическому опыту	
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	- эффективность использования в профессиональной деятельности необходимой технической документации, в том числе на английском языке	
ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	эффективность использования знаний по финансовой грамотности, планирования предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	

**Рабочая программа профессионального модуля**

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

Обязательный профессиональный блок  
Профессиональный цикл

**2023 г.**



## 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

### 1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

#### 1.1.1. Перечень общих компетенций

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

#### 1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

<i>Код</i>	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 4	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 4.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 4.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.6	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Владеть навыками	<p>разработки ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;</p> <p>организации и проведения подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;</p> <p>контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;</p> <p>контроля хранения и расхода продуктов</p>
Уметь	<p>разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</p> <p>оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</p> <p>организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;</p> <p>порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции</p>

Знать	<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>ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>актуальные направления в приготовлении десертов и напитков;</p> <p>способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков;</p> <p>правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;</p> <p>виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных и горячих десертов, напитков</p>
-------	--

## 1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов 248 ч.

в том числе в форме практической подготовки 200 ч.

Из них на освоение МДК 104 ч.

практики, в том числе учебная 72 ч.

производственная 72 ч.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем профессионального модуля, ак. час.					
				Обучение по МДК				Практики	
				Всего	В том числе			Учебная	Производственная
					Лабораторных и практических занятий	Курсовых работ (проектов)	Самостоятельная работа		
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>	<i>6</i>	<i>7</i>	<i>9</i>	<i>10</i>	
ПК 4.1., ПК 4.2., ПК 4.3., ПК 4.4., ПК 4.5., ПК 4.6. ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, К 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11	Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	<b>32</b>	10	<b>32</b>	10	-	-		
ПК 4.1., ПК 4.2., ПК 4.3., ПК 4.4., ПК 4.5., ПК 4.6. ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, К 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11	Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов сложного ассортимента	<b>72</b>	46	<b>72</b>	46	-			
	Учебная практика	<b>72</b>	<b>72</b>	<b>72</b>	72			<b>72</b>	
	Производственная практика	<b>72</b>	<b>72</b>	<b>72</b>	72				<b>2</b>
	<b>Всего:</b>	<b>248</b>	<b>200</b>		<b>200</b>	-	-	<b>72</b>	<b>72</b>

## 2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля

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

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>
<b>Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента</b>		<b>32</b>
<b>МДК. 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента</b>		
<b>Тема 1.1. Классификация, ассортимент холодных и горячих десертов, напитков</b>	<p><b><i>Содержание</i></b></p> <p>1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, особенности подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления.</p> <p>2. Актуальные направления, модные тенденции в совершенствовании ассортимента</p> <p>3. Правила адаптации, разработки рецептур десертов, напитков с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных, региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, методов обслуживания.</p> <p><b><i>Тематика практических занятий и лабораторных работ</i></b></p> <p><b><i>Практическое занятие 1-2.</i></b> Адаптация рецептур холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных, региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, методов обслуживания.</p>	<p><b>8</b></p> <p>2</p> <p>2</p> <p><b>4</b></p> <p>4</p>
<b>Тема 1.2 Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных</b>	<p><b><i>Содержание</i></b></p> <p>1. Технологический цикл приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. Характеристика, последовательность этапов.</p> <p>2. Комбинирование способов приготовления холодных и горячих десертов, напитков, с учетом ассортимента продукции</p> <p>3. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных и горячих десертов, напитков.</p>	<p><b>6</b></p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p>

<b>и горячих десертов, напитков</b>		
<b>Тема 1.3</b>	<b>Содержание</b>	<b>16</b>
<b>Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков</b>	1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	2
	<b>Консультация по теме:</b> Подбор и размещение оборудования для приготовления холодных и горячих десертов	2
	2. Организация хранения, отпуска холодных и горячих десертов, напитков с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовой продукции к отпуску на вынос.	2
	3. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации.	2
	<b>Консультация по теме:</b> Планировка цеха для приготовления холодных и горячих десертов	2
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>6</b>
	<b>Практическое занятие № 3.</b> Организация рабочего места повара по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.	2
<b>Практическое занятие № 4-5.</b> Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.	4	
	<b>Дифференцированный зачет</b>	<b>2</b>
<b>Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов сложного ассортимента</b>		<b>150</b>
<b>МДК. 04.02 Ведение процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента</b>		
<b>Тема 2.1.</b>	<b>Содержание</b>	<b>8</b>
<b>Приготовление, хранение холодных десертов сложного ассортимента</b>	1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных десертов сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа.	2
	2. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Актуальные направления в приготовлении холодных десертов сложного ассортимента.	

3.Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных десертов сложного ассортимента (проваривание, тушение, вымачивание, смешивание, карамелизация, желирование)	
4.Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных десертов сложного ассортимента (взбивание с добавлением горячих дополнительных ингредиентов, взбивание при одновременном нагревании, взбивание с дополнительным охлаждением, взбивание с периодическим замораживанием; охлаждение, замораживание, извлечение из форм замороженных смесей, раскатывание, выпекание, формование)	2
5.Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных десертов сложного ассортимента с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминкса, компрессии продуктов, тонкого измельчения после замораживания. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	
6.Рецептуры холодных десертов сложного ассортимента (ледяного салата из фруктов с соусом, торта из замороженного мусса, панакоты, крема, крема-брюле, крема-карамели).	
7.Рецептуры холодных десертов сложного ассортимента (холодного суфле, замороженного суфле, террина, парфе, щербета)	2
8.Рецептуры холодных десертов сложного ассортимента (цитрусового льда с ягодами, гранита, тирамису, чизкейка, бланманже; рулета, мешочков и корзиночек фило с фруктами и т.д.).	
9.Холодные соусы для десертов: ягодные, фруктовые, сливочные, йогуртовые. Варианты подачи, техника декорирования тарелки для подачи холодных десертов сложного ассортимента.	
<b>Консультация по темам: Подбор соусов для различных десертов</b>	<b>2</b>
Правила оформления и отпуска холодных десертов сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных десертов сложного ассортимента.	
Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных десертов сложного ассортимента для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	2
<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>24</b>
<b>Лабораторная работа 1-2.</b> Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента (парфе, щербета, ледяного салата из фруктов, гранита, бланманже)	<b>4</b>
<b>Лабораторная работа 3-4.</b> Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента (тирамису, чизкейка, рулета фило с фруктами).	<b>4</b>

	<i>Практическая работа 1-2.</i> Разработка ассортимента холодных десертов для различных типов предприятий питания. Расчет сырья для приготовления холодных десертов	4
	<i>Практическая работа 3.</i> Разработка проекта рецептуры и нормативно-технологической документации (ТТК) на холодные десерты	2
	<i>Практическая работа 4.</i> Составление технологических схем приготовления холодных десертов	2
	<i>Практическая работа 5.</i> Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг)).	2
<b>Тема 2.2. Приготовление, хранение горячих десертов сложного ассортимента</b>	<b>Содержание</b>	<b>20</b>
	1.Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих десертов сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Актуальные направления в приготовлении горячих десертов сложного ассортимента.	2
	2.Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих десертов сложного ассортимента (смешивание, проваривание, запекание в формах на водяной бане, варка в различных жидкостях).	
	<b>Консультация по темам:</b>	<b>4</b>
	Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов	
	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих десертов сложного ассортимента (взбивание, перемешивание, глазирование, фламбирование, растапливание шоколада, обмакивание в жидкое «фондю», порционирование.).	
	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих десертов сложного ассортимента с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминкса, компрессии продуктов, тонкого измельчения после замораживания. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	
	Рецептуры горячих десертов сложного ассортимента (горячего суфле, фондана, брауни, воздушного пирога, пудинга, кекса с глазурью).	2
	Рецептуры горячих десертов сложного ассортимента (снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе, десертов «с обжигом» и т.д.).	
	Горячие соусы (сабайон, шоколадный) и начинки (сливочные, фруктовые, ягодные, ореховые) для горячих десертов. Варианты подачи, техника декорирования тарелки для подачи горячих десертов сложного ассортимента.	



	Правила оформления и отпуска горячих десертов сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих десертов сложного ассортимента.	
	Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг)).	
	Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих десертов сложного ассортимента для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	2
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>26</b>
	<b>Практическая работа 6.</b> Расчет сырья для приготовления горячих десертов	2
	<b>Практическая работа 7.</b> Разработка ассортимента горячих десертов для различных типов предприятий питания	2
	<b>Практическая работа 8.</b> Составление проекта приготовления горячих десертов и разработка нормативно-технологической документации (ТТК) на горячих десерты	2
	<b>Практическая работа 9.</b> Составление технологических схем приготовления горячих десертов	2
	<b>Практическая работа 10.</b> Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих десертов сложного ассортимента. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг)).	2
	<b>Лабораторная работа 5-6.</b> Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих десертов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных (горячего суфле, фондана, брауни, воздушного пирога, пудинга, кекса).	4
	<b>Лабораторная работа 7-8.</b> Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных (снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе, десертов «с обжигом»).	4
<b>Раздел 3. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков сложного ассортимента</b>		<b>50</b>
<b>МДК. 04.02 Ведение процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента</b>		
<b>Тема 3.1 Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков</b>	<b>Содержание</b>	
	1.Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных напитков сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении холодных напитков сложного ассортимента. 2.Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента (отжимание и смешивание соков, смешивание напитков с соками и	2

<b>сложного ассортимента</b>	пряностями, проваривание, настаивание, процеживание, смешивание с другими ингредиентами, охлаждение).	2
	3.Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента с использованием техник молекулярной кухни, компрессии продуктов, тонкого измельчения после замораживания. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	
	<b>Консультация по темам:</b> Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов	
	4.Рецептуры холодных напитков сложного ассортимента (свежеотжатые соки, фруктово-ягодные прохладительные напитки, холодные пунши).	
	5.Рецептуры холодных напитков сложного ассортимента (ласси йогуртовые, безалкогольные мохито, фраппе, лимонады, смузи).	
	6.Рецептуры холодных напитков сложного ассортимента (компоты, холодные чай и кофе, коктейли, морсы, квас и т.д.). Варианты подачи холодных напитков сложного ассортимента.	
	7.Правила оформления и отпуска холодных напитков сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных напитков.	
	8.Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет).	
	9.Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных напитков для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	
<b>Тема 3.2</b>	<b>Консультация по темам:</b>	<b>4</b>
<b>Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента</b>	1.Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих напитков сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа.	4
	2.Актуальные направления в приготовлении горячих напитков сложного ассортимента. Организация работы бариста.	
	3.Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих напитков сложного ассортимента (отжимание, смешивание горячих напитков с соками и пряностями).	
	4.Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих напитков сложного ассортимента (проваривание, варка и настаивание медовой воды с пряностями, процеживание, смешивание с другими ингредиентами). Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	
	5.Рецептуры горячих напитков сложного ассортимента (чай, кофе, какао, шоколад, горячий пунш, сбитень, глинтвейн, взвар и т.д.).	

6.Варианты подачи горячих напитков сложного ассортимента	
7.Правила оформления и отпуска горячих напитков сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих напитков.	
<b>Консультация по темам:</b>	2
Правила сервировки десертного стола Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих напитков для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов.	
<b>Содержание</b>	2
Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП). Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	2
<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	12
<b>Практическая работа 11.</b> Расчет сырья для приготовления холодных и горячих напитков	2
<b>Практическая работа 12.</b> Разработка проекта рецептуры и нормативно-технологической документации (ТТК) на холодные и горячие напитки	2
<b>Практическая работа 13.</b> Варианты подачи холодных и горячих напитков сложного ассортимента.	2
<b>Лабораторная работа 9-10.</b> Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных и горячих напитков сложного ассортимента.	4
<b>Дифференцированный зачет</b>	
<b>Учебная практика по ПМ.04</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 холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. 3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 4. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих десертов, напитков.	72

<p>6. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>7. Приготовление, оформление холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</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 холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>10. Хранение с учетом температуры подачи холодных и горячих десертов, напитков на раздаче.</p> <p>11. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>12. Охлаждение и замораживание готовых холодных десертов, напитков сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>14. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования.</p> <p>15. Разработка ассортимента холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>16. Разработка, адаптация рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.</p> <p>17. Расчет стоимости холодных и горячих десертов, напитков.</p> <p>18. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</p> <p>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.</p> <p>20. 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>	
<p><b>Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 04</b></p>	<p><b>72</b></p>

<p><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 (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, 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 десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.</li> <li>5. Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента на вынос и для транспортирования.</li> <li>6. Организация хранения готовых холодных и горячих 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 ее 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, условий хранения на раздаче и т.д.).</li> <li>18. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос</li> </ol>	
<p><b>Всего</b></p>	<p><b>326</b></p>

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

Кабинет «Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства», в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Лаборатории «Учебная кухня ресторана», «Учебный кондитерский цех», Лаборатория презентационных технологий, Лаборатория профессиональных коммуникаций, оснащенные в соответствии с п. 6.1.2.3 образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Оснащенные базы практики в соответствии с п. 6.1.2.5 образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

#### **3.2.1. Основные печатные издания**

1. Андонова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 256с.

2. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья: учебник. – М.: Издательский центр «Академия», 2018.

3. Золин, В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания. – М.: Академия, 2018. – 256 с.

4. Самородова И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 192с.

#### **3.2.2. Основные электронные издания**

1. Васюкова, Анна Тимофеевна. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учебно-практическое пособие / А. Т. Васюкова, Т. С. Жилина. – Москва: КноРус, 2022. – 325 с. – URL: <https://book.ru/books/942540> (дата обращения: 03.07.2023). – Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. – Текст: электронный.

2. Мошков, Виктор Игоревич. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов: учебник / В. И. Мошков. – Москва: КноРус, 2022. – 176 с. – URL: <https://book.ru/books/945090> (дата обращения: 03.07.2023). – Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. – Текст: электронный.

3. Новикова, Елена Владимировна. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: учебник / Е. В. Новикова. – Москва: КноРус, 2023. – 578 с. – URL: <https://book.ru/books/949507> (дата обращения: 03.07.2023). – Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. – Текст: электронный.

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

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ПК 4.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>подготовка рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>выполнение требований персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов;</p> <p>обеспечение технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды в соответствии с видом выполняемых работ;</p> <p>размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов на рабочем месте для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;</p> <p>обеспечение качества и безопасности сырья, продуктов, материалов требованиям регламентов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;</p> <p>соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования;</p> <p>обеспечение технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды в соответствии с правилами их безопасной эксплуатации;</p> <p>соблюдение норм энергосбережения при работе с оборудованием для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;</p> <p>проведение маркировки ингредиентов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;</p> <p>соблюдение правил утилизации непищевых отходов; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике</p> <p>оценка выполнения «профессиональных диктантов»</p> <p>соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия</p> <p>результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)</p>
<p>ПК 4.2 Осуществлять приготовление, творческое</p>	<p>десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p>	<p>экзамен, экспертное наблюдение</p>

оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	<p>выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности; выбор способов и техник при подготовке холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>выбор температурного режима при подготовке холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; выявление дефектов и определение способов их устранения;</p> <p>соответствие потерь при приготовлении холодных десертов сложного ассортимента действующим на предприятии нормам; соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; выбор посуды для отпуска, оформления, сервировки и холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выбор условий и сроков хранения холодных десертов сложного ассортимента с учетом действующих регламентов;</p> <p>демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления холодных десертов а сложного ассортимента; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;</p> <p>презентация холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике</p> <p>оценка выполнения «профессиональных диктантов»</p> <p>соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия</p> <p>результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)</p>
ПК 4.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	<p>приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности; выбор температурного режима при подготовке горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>выбор способов и техник при подготовке горячих десертов сложного ассортимента с</p>	<p>экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике</p> <p>оценка выполнения</p>



	<p>учетом потребностей различных категорий потребителей;</p> <p>соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности;</p> <p>выявление дефектов и определение способов их устранения;</p> <p>соответствие потерь при приготовлении горячих десертов сложного ассортимента действующим на предприятии нормам;</p> <p>соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа;</p> <p>выбор посуды для отпуска, оформления, сервировки горячих десертов;</p> <p>выбор условий и сроков хранения горячих десертов сложного ассортимента с учетом действующих регламентов;</p> <p>демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления горячих десертов сложного ассортимента;</p> <p>соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;</p> <p>презентация горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>«профессиональных диктантов»</p> <p>соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия</p> <p>результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)</p>
<p>ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности;</p> <p>выбор температурного режима при подготовке холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>выбор способов и техник при подготовке холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности;</p> <p>выявление дефектов и определение способов их устранения;</p> <p>соответствие потерь при приготовлении холодных напитков сложного ассортимента действующим на предприятии нормам;</p>	<p>экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике</p> <p>оценка выполнения «профессиональных диктантов»</p> <p>соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия</p> <p>результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального</p>

	<p>соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа;</p> <p>выбор посуды для отпуска, оформления, сервировки горячих десертов;</p> <p>выбор условий и сроков хранения холодных напитков сложного ассортимента с учетом действующих регламентов;</p> <p>демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления холодных напитков сложного ассортимента;</p> <p>соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;</p> <p>презентация холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>мастерства (при участии) (при участии)</p>
<p>ПК 4.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности;</p> <p>выбор способов и техник при подготовке горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>выбор температурного режима при подготовке горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности;</p> <p>выявление дефектов и определение способов их устранения;</p> <p>соответствие потерь при приготовлении горячих напитков сложного ассортимента действующим на предприятии нормам;</p> <p>соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа;</p> <p>выбор посуды для отпуска, оформления, сервировки горячих напитков сложного ассортимента;</p> <p>выбор условий и сроков хранения холодных напитков сложного ассортимента с учетом действующих регламентов;</p> <p>демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления</p> <p>приготовление, творческое оформление и</p>	<p>экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике</p> <p>оценка выполнения «профессиональных диктантов»</p> <p>соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия</p> <p>результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)</p>

	<p>подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;</p> <p>презентация горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	
<p>ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию и презентации рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>разработка и адаптация рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>выбор рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей;</p> <p>выбор продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ с учетом требований по безопасности и способов их последующей обработки;</p> <p>выбор дополнительных ингредиентов к виду основного сырья; соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов;</p> <p>соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;</p> <p>ведение расчетов с потребителем в соответствии с выполненным заказом;</p> <p>демонстрация умений пользоваться технологическими картами при разработке, адаптации рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей;</p> <p>презентация горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей</p>	<p>экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике</p> <p>оценка выполнения «профессиональных диктантов»</p> <p>соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия</p> <p>результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)</p>
<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<p>обоснованность постановки цели, выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач;</p> <p>- адекватная оценка и самооценка эффективности и качества выполнения профессиональных задач</p>	<p>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы</p>

<p>ОП 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p>	<p>- использование различных источников, включая электронные ресурсы, медиаресурсы, Интернет-ресурсы, периодические издания по специальности для решения профессиональных задач</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на лабораторно - практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практикам</p>	
<p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</p>	<p>- демонстрация ответственности за принятые решения, - обоснованность самоанализа и коррекция результатов собственной работы;</p>		<p>Экзамен</p>
<p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения, с руководителями учебной и производственной практик; - обоснованность анализа работы членов команды (подчиненных)</p>		
<p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p>	<p>- грамотность устной и письменной речи, - ясность формулирования и изложения мыслей</p>		
<p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.</p>	<p>- соблюдение норм поведения во время учебных занятий и прохождения учебной и производственной практик</p>		
<p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</p>	<p>- эффективность выполнения правил ТБ во время учебных занятий, при прохождении учебной и производственной практик; - знание и использование ресурсосберегающих технологий в области телекоммуникаций</p>		
<p>ОК 08. Использовать средства физической культуры для</p>	<p>- эффективность выполнения правил ТБ во время учебных занятий, при прохождении учебной и производственной практик;</p>		

<p>сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности.</p>		
<p>ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<p>- эффективность использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности согласно формируемым умениям и получаемому практическому опыту</p>	
<p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.</p>	<p>- эффективность использования в профессиональной деятельности необходимой технической документации, в том числе на английском языке.</p>	
<p>ОК.11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере</p>	<p>- эффективно использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере с учетом действующего законодательства</p>	

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

**Рабочая программа профессионального модуля**

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

Обязательный профессиональный блок  
Профессиональный цикл

**2023 г.**

## 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

### 1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

#### 1.1.2. Перечень общих компетенций

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

#### 1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 5	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.2	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм
ПК 5.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 5.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
--------	--

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен

Владеть навыками	<p>разработки ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;</p> <p>организации и проведения подготовки рабочих мест кондитера, пекаря, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов;</p> <p>приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;</p> <p>приготовления, хранения фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;</p> <p>подготовки к использованию и хранения отделочных полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;</p> <p>контроля хранения и расхода продуктов</p>
Уметь	<p>разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</p> <p>оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</p> <p>организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ;</p> <p>проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей;</p>



	хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности
Знать	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организациях питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>рецептуры, современные методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторские, брендовые, региональные;</p> <p>правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства при приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>правила разработки рецептур, составления заявок на продукты</p>

## **1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля**

Всего часов 314 ч.

в том числе в форме практической подготовки 244 ч.

Из них на освоение МДК 134 ч.

практики, в том числе учебная 72 ч.

производственная 108 ч.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем профессионального модуля, ак. час.					
				Обучение по МДК				Практики	
				Всего	В том числе			Учебная	Производственная
					Лабораторных и практических занятий	Курсовых работ (проектов)	Самостоятельная работа		
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>	<i>6</i>	<i>7</i>	<i>9</i>	<i>10</i>	
ПК 5.1., ПК 5.2., ПК 5.3., ПК 5.4., ПК 5.6., ПК 5.7. ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, К 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11	Раздел 1. Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	<b>32</b>	12	<b>32</b>	<b>12</b>	-			
ПК 5.1., ПК 5.2., ПК 5.3., ПК 5.4., ПК 5.6., ПК 5.7. ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, К 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11	Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	<b>102</b>	52	<b>102</b>	<b>52</b>	-	-		
	Учебная практика	<b>72</b>	72	<b>72</b>	72			<b>72</b>	
	Производственная практика	<b>108</b>	108	<b>108</b>	108				<b>108</b>
	<b>Всего:</b>	<b>314</b>	<b>244</b>	<b>314</b>	<b>244</b>	-	-	<b>72</b>	<b>108</b>

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

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов
1	2	3
<b>Раздел 1. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b>		32
<b>МДК. 05.01. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b>		32
<b>Тема 1.1. Классификация, ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления</b>	<b>Содержание</b>	<b>6</b>
	Ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, их классификация в зависимости от используемого сырья и метода приготовления.	2
	Ассортимент и назначение различных видов отделочных полуфабрикатов, используемых в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе промышленного производства.	2
	Принципы формирования ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в организациях различного типа, направлений специализации. Расчет стоимости мучных кондитерских изделий.	
	Технологическая документация, порядок ее разработки. Правила адаптации, разработки авторских рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента. Нормативно-технологическая документация кондитера: справочник кондитера, сборники рецептур, отраслевые стандарты, порядок их использования.	2
	Учетно-отчетная документация кондитера, порядок ее оформления.	
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>8</b>
<b>Практическое занятие № 1-2.</b> Разработка технологических карт по различным источникам: сборникам рецептур, справочнику кондитера. Разработка калькуляционных карт, наряда-заказа	4	
<b>Практическое занятие № 3-4.</b> Адаптация рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом изменения выхода готовых изделий, взаимозаменяемости сырья и пр.	4	
<b>Тема 1.2. Характеристика процессов приготовления,</b>	<b>Содержание</b>	<b>4</b>
	Технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Последовательность выполнения технологических операций и их характеристика. Профессиональный словарь кондитера	2

оформления подготовки реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	и к	<b>Консультация:</b> Физико-химические процессы, влияющие на формирование качества хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2
Тема 1.3. Организация техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению подготовке реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	и по и к	<b>Содержание</b> 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. Требования к организации рабочих мест. Правила организации хранения кондитерского сырья и материалов в цехе. Правила утилизации отходов. <b>Консультация:</b> Санитарно-гигиенические требования к выполнению работ в кондитерском цехе. Система ХАССП, как условие обеспечения безопасности продукции и услуг в организациях питания. Санитарно-гигиенические требования к изготовлению и реализации кремовых изделий <b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b> <b>Практическое занятие № 5.</b> Тренинг по отработке умений по организации рабочих мест кондитера на различных участках и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды	4 2 2 2
Тема 1.4. Ресурсное обеспечение работ в кондитерском цехе		<b>Содержание</b> Товароведная характеристика, назначение различных видов кондитерского сырья и продуктов, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подготовки кондитерского сырья и продуктов к использованию. Кондитерские смеси, отделочные полуфабрикаты промышленного производства, пищевые добавки, используемые при производстве мучных кондитерских изделий. Их характеристика, назначение, использование для оптимизации технологического процесса, удешевления стоимости. Правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Правила оформления заявок на склад. Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, готовых сухих смесей и отделочных полуфабрикатов.	8 (6/2) 2 2 2

	Расходные материалы, используемые при приготовлении мучных кондитерских изделий: пергамент, одноразовые кондитерские мешки, капсулы, фольга, упаковочные материалы и др. Характеристика, назначение, требования к качеству, безопасности, порядок их использования.	
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	
	<b>Практическое занятие № 6.</b> Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья	2
	<b>Промежуточная аттестация – Дифференцированный зачет</b>	2
<b>Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</b>		<b>112</b>
<b>МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</b>		<b>102</b>
<b>Тема 2.1. Отделочные полуфабрикаты, фарши, начинки, используемых при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b>	<b>Содержание</b>	<b>18</b>
	Сиропы: виды, правила и режим варки, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	2
	Помада: основная, сахарная, молочная, шоколадная. Рецептуры, правила и режим варки, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	2
	Карамели: виды, правила и режим уваривания, требования к качеству, условия и сроки хранения. Украшения из карамели, использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2
	Желе: виды, правила приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Отличительные особенности желе, приготовленных на желатине, агаре, пектине. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	2
	Глазури: сырцовая, заварная, шоколадные покрытия (ганаш, кувертюр, «Опера»), фруктовые (желе, гели). Способы приготовления сырцовой и заварной глазурей.	
	<b>Консультация:</b> Темперирование шоколада. Приготовление глазурей различных видов, использование при приготовлении мучных кондитерских изделий, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2
	Кремы: сливочные, белковые, заварные, из молочных продуктов (сметаны, творога, сливок), комбинированные («Суфле», «Шибу», йогуртовые, фруктовые, муссы, десертные). Ассортимент кремов, рецептуры, технология приготовления, назначение. Требования к качеству, условия и сроки хранения	2
	Мастика (сахарная сырцовая и заварная, молочная, зефирная) и марципан (сырцовый, заварной). Виды, рецептура, правила приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	2

	Посыпки, крошки, виды, приготовление, использование в отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	2
	Фарши, начинки: виды, приготовление, назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения	2
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>4</b>
	<b>Практическое занятие.</b> Расчет сырья для приготовления отделочных полуфабрикатов.	2
	Рисование элементов оформления тортов, пирожных, выполняемых при помощи кондитерского мешка и корнетика.	2
	Рецептуры, правила и режим варки, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	4
<b>Тема 2.2. Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий сложного приготовления и праздничного хлеба</b>	<b>Содержание</b>	<b>16</b>
	Ассортимент сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	2
	<b>Консультация:</b> Технология приготовления различных типов теста: сдобного на опаре, теста из различных видов муки на дрожжах и закваске, пресного теста для отделки, слоеного дрожжевого теста. Оценка качества теста. Выявление дефектов теста и способы их устранения	2
	Технология приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Способы формования штучных и многопорционных изделий из различных видов теста, температурный режим выпечки.	2
	<b>Консультация:</b> Органолептические способы определения степени готовности сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	2
	Техника и варианты оформления сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	2
	Оценка качества. Условия и сроки хранения сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	2
	<b>Консультация:</b> Способы подачи хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию.	2
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>18</b>
	<b>Лабораторное занятие:</b> 1. Приготовление, оформление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, в т.ч. региональных изделий. 2. Приготовление, оформление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, в т.ч. авторских изделий. 3. Приготовление, оформление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, в т.ч. брендовых изделий.	6 6 6

<b>Тема 2.3.</b> <b>Приготовление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</b>	<b>Содержание</b>	<b>14</b>
	Ассортимент, актуальные направления в приготовлении сложных мучных кондитерских изделий.	2
	Технология приготовления бездрожжевого теста различных видов: медового, «Бриз», «Бретон», тюлипного, бисквита «Джоконда», бисквита шоколадно-миндального, «Меренга», «Даккуаз», «Генуаз», «Паташу», («Фило, Кора»), сахарного и др для сложных мучных кондитерских изделий. Оценка качества и степени готовности теста и полуфабрикатов из него.	2
	<b>Консультация:</b> Использование сухих смесей промышленного производства. Правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных мучных кондитерских изделий из различных видов теста	2
	Технология приготовления сложных мучных кондитерских изделий из бездрожжевого теста. Способы формования штучных и многопорционных изделий из различных видов теста, температурный режим выпечки. Органолептические способы определения степени готовности.	2
	Техника и варианты оформления. Оценка качества. Условия и сроки хранения. Способы подачи сложных мучных кондитерских изделий. Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию.	2
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>12</b>
<b>Лабораторное занятие:</b> 1. Приготовление, оформление сложных мучных кондитерских изделий, в т.ч. региональных, авторских. 2. Приготовление, оформление сложных мучных кондитерских изделий, в т.ч. брендовых.	6 6	
<b>Тема 2.4.</b> <b>Приготовление, подготовка к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента</b>	<b>Содержание</b>	<b>14</b>
	Ассортимент и классификация пирожных и тортов сложного ассортимента, в том числе фирменных, авторских, региональных. Особенности в приготовлении и оформлении праздничных тортов.	2
	Рецептуры, технология приготовления пирожных и тортов из различных видов теста. Режимы выпечки полуфабрикатов из теста. Органолептические способы определения степени готовности.	2
	<b>Консультация:</b> Комбинирование, актуальные сочетания различных видов теста и отделочных полуфабрикатов для приготовления мелкоштучных пирожных (птифур) и праздничных тортов. Техники и варианты оформления.	2
	Оценка качества. Условия и сроки хранения	2
	Способы подачи праздничных тортов, пирожных. Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию	
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>12</b>
<b>Практическое занятие</b>		

	Рецептуры, технология приготовления пирожных и тортов из различных видов теста.	2
	<b>Лабораторное занятие:</b> 1. Приготовление, оформление пирожных и тортов, в т.ч. региональных, авторских. 2. Приготовление, оформление пирожных и тортов, в т.ч. брендовых.	6 6
<b>Экзамен</b>		
<b>Учебная практика по ПМ.05</b> <b>Виды работ:</b> Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 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. Приготовление, оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых (фирменных) региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. Оценка качества готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов. Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Охлаждение и замораживание некоторых готовых полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования. Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.		72



<p>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>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>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><i>Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 05</i></b></p> <p><b><i>Виды работ:</i></b></p> <p>Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</p> <p>Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</p> <p>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>Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана.</p> <p>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>Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции.</p> <p>Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p> <p>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 хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос</p>	<p>108</p>
<p><b><i>Всего</i></b></p>	<p><b>314</b></p>

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

Кабинет «Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства», в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Лаборатории «Учебная кухня ресторана», «Учебный кондитерский цех», Лаборатория презентационных технологий, Лаборатория профессиональных коммуникаций, оснащенные в соответствии с п. 6.1.2.3 образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Оснащенные базы практики в соответствии с п. 6.1.2.5 образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

#### **3.2.1. Основные печатные издания**

1. Андонова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. -256с.

2. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья: учебник. -М.: Издательский центр «Академия», 2018.

3. Золин, В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания. – М.: Академия, 2018. – 256 с.

4. Самородова И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. -192с.

#### **3.2.2. Основные электронные издания**

1. Васюкова, Анна Тимофеевна. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учебно-практическое пособие / А. Т. Васюкова, Т. С. Жилина. – Москва: КноРус, 2022. – 325 с. – URL: <https://book.ru/books/942540> (дата обращения: 03.07.2023). – Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. – Текст: электронный.

2. Мошков, Виктор Игоревич. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов: учебник / В. И. Мошков. – Москва: КноРус, 2022. – 176 с. – URL: <https://book.ru/books/945090> (дата обращения: 03.07.2023). – Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. – Текст: электронный.

3. Новикова, Елена Владимировна. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: учебник / Е. В. Новикова. – Москва: КноРус, 2023. – 578 с. – URL: <https://book.ru/books/949507> (дата обращения: 03.07.2023). – Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. – Текст: электронный.

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

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки
<p><b>ПК 5.1.</b> Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p><i>Выполнение всех действий по организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента);</li> <li>– рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, продуктов, полуфабрикатов, материалов на рабочем месте;</li> <li>– точная оценка соответствия качества и безопасности продуктов, полуфабрикатов, материалов требованиям регламентов, рецептуре;</li> <li>– соответствие распределения заданий между подчиненными их квалификации;</li> <li>– соответствие организации хранения сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов промышленного производства, готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента требованиям регламентов (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 ведение расчетов потребности в сырье, продуктах;</li> <li>– соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты</li> </ul>
<p><b>ПК 5.2.</b> Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p><b>ПК 5.3.</b></p>	<p><i>Организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</i></p>

<p>Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p><b>ПК 5.4.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p><b>ПК 5.5.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе ароматических, красящих веществ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</li> <li>– оптимальность процесса приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента (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 кондитерским инвентарем, инструментами, механическим, тепловым оборудованием, специализированным оборудованием для приготовления украшений из шоколада, карамели, оборудованием для вакуумирования, упаковки;</li> <li>– соответствие готовой продукции (внешнего вида, формы, вкуса, консистенции, выхода и т.д.) особенностям заказа;</li> <li>– правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</li> <li>– соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: <ul style="list-style-type: none"> <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> </ul> </li> <li>– соответствие времени выполнения работ нормативам;</li> <li>– соответствие массы хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;</li> </ul>
--	---

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, взаимозаменяемости продуктов;</li> <li>– адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</li> <li>– соответствие внешнего вида готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента требованиям рецептуры, заказа: <ul style="list-style-type: none"> <li>• соответствие температуры подачи виду блюда;</li> <li>• аккуратность порционирования хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при порционном отпуске (чистота столовой посуды для отпуска, правильное использование пространства посуды, использование для оформления изделия только съедобных продуктов)</li> <li>• соответствие объема, массы изделия размеру и форме столовой посуды, используемой для отпуска;</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 изделия заданию, рецептуре</li> </ul> </li> <li>– эстетичность, аккуратность упаковки готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента 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> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <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>ОК. 02</b> Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</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> <li>– адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;</li> </ul>
<p><b>ОК.03</b> Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии;</li> <li>– точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии</li> </ul>
<p><b>ОК 04.</b> Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;</li> <li>– оптимальность планирования профессиональной деятельности</li> </ul>
<p><b>ОК. 05</b> Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке;</li> <li>– толерантность поведения в рабочем коллективе</li> </ul>
<p><b>ОК 06.</b> Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– понимание значимости своей профессии</li> </ul>
<p><b>ОК 07.</b> Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</li> <li>– эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте</li> </ul>
<p><b>ОК. 09</b> Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности</li> </ul>
<p><b>ОК. 10.</b> Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы);</li> <li>– адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности;</li> <li>– точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);</li> </ul>

	– правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы
--	---

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

**Рабочая программа профессионального модуля**  
**ПМ 06 «Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала»**  
Обязательный профессиональный блок  
Профессиональный цикл

**2023 г.**



## 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### «ПМ 06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала»

#### 1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности «Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала» и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

##### 1.1.3. Перечень общих компетенций

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

##### 1.1.4. Перечень профессиональных компетенций

<b>Код</b>	<b>Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций</b>
<b>ВД 6</b>	<b>Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</b>
ПК 6.1.	Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 6.2	Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.
ПК 6.3	Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала
ПК 6.4	Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
ПК 6.5	Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен

Владеть навыками	<p>разработки различных видов меню, разработки и адаптации рецептов блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала;</p> <p>осуществления текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями;</p> <p>организации и контроля качества выполнения работ по приготовлению блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков по меню;</p> <p>обучения, инструктирования поваров, кондитеров, пекарей, других категорий работников кухни на рабочем месте</p>
Уметь	<p>контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли;</p> <p>определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков;</p> <p>организовывать рабочие места различных зон кухни;</p> <p>оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов;</p> <p>взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания;</p> <p>разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>изменять ассортимент в зависимости от изменения спроса;</p> <p>составлять калькуляцию стоимости готовой продукции;</p> <p>планировать, организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала;</p> <p>составлять графики работы с учетом потребности организации питания;</p> <p>обучать, инструктировать поваров, кондитеров, других категорий работников кухни на рабочих местах;</p> <p>управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала;</p> <p>предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины;</p> <p>рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции;</p> <p>вести утвержденную учетно-отчетную документацию;</p> <p>организовывать документооборот</p>
Знать	<p>нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей;</p> <p>основные перспективы развития отрасли;</p> <p>современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей;</p> <p>классификацию организаций питания;</p> <p>структуру организации питания;</p> <p>принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации;</p> <p>правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания;</p>

	<p>правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни;</p> <p>методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей;</p> <p>виды, формы и методы мотивации персонала;</p> <p>способы и формы инструктирования персонала;</p> <p>методы контроля возможных хищений запасов;</p> <p>основные производственные показатели подразделения организации питания;</p> <p>правила первичного документооборота, учета и отчетности;</p> <p>формы документов, порядок их заполнения;</p> <p>программное обеспечение управления расходом продуктов и движением готовой продукции;</p> <p>правила составления калькуляции стоимости;</p> <p>правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, со склада и от поставщиков, ведения учета и составления товарных отчетов;</p> <p>процедуры и правила инвентаризации запасов</p>
--	--

## **1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля**

Всего часов 240 ч.

в том числе в форме практической подготовки 186 ч.

Из них на освоение МДК 96 ч.

практики, в том числе учебная 36 ч.

производственная 108 ч.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем профессионального модуля, ак. час.					
				Всего	Обучение по МДК			Практики	
					Лабораторных и практических занятий	Курсовых работ (проектов)	Самостоятельная работа	Учебная	Производственная
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>	<i>6</i>	<i>7</i>	<i>9</i>	<i>10</i>	
ПК 6.1., ПК 6.2., ПК 6.3., ПК 6.4., ПК 6.5. ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, К 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11	Раздел 1. Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	<b>96</b>	42	<b>96</b>	<b>42</b>	16	-		
	Учебная практика	<b>36</b>	36	<b>36</b>	36			<b>36</b>	
	Производственная практика	<b>108</b>	108	<b>108</b>	108				<b>108</b>
	<b>Всего:</b>	<b>240</b>	<b>186</b>	<b>240</b>	<b>186</b>	<b>16</b>	<b>-</b>	<b>36</b>	<b>108</b>

## 2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля

### ПМ 06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем в часах
1	2	3
<b>Раздел 1. Управление текущей деятельностью подчиненного персонала</b>		<b>58</b>
<b>МДК. 06.01. Оперативное управление деятельностью подчиненного персонала</b>		
<b>Тема 1.1. Отраслевые особенности организаций питания</b>	<b>Содержание</b>	<b>4</b>
	Отраслевые особенности организаций индустрии питания, их функции и основные направления деятельности. Особенности и перспективы развития индустрии питания Современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей Классификация организаций питания по характеру деятельности, типам, мобильности, способам организации производства продукции общественного питания, уровню обслуживания (классам), их характеристика, основные классификационные признаки, возможные направления специализаций. Требования к организациям питания различного типа (ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования)	
	Виды услуг организаций питания, их характеристика, требования безопасности услуг для потребителей (ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного пита.Общие требования) Производственная и организационная структура организаций питания. Подразделения, службы организаций питания, их характеристика, функции.	
	<b>Тематика практических занятий</b>	
	<b>ПЗ № 1.</b> Проведение сравнительного анализа структуры производственных помещений организаций питания различного типа, специализации, способов реализации продукции, с полным технологическим циклом, доготовочных, комбинированных	<b>2</b>
<b>Тема 1.2.</b>	<b>Содержание</b>	<b>4</b>

<b>Разработка ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню</b>	Актуальные направления, тенденции ресторанной моды в области ассортиментной политики. Взаимосвязь типа организации питания и ассортиментного перечня продукции общественного питания, напитков, сопутствующих товаров для включения в меню, прейскуранты, карты (ГОСТ 30389-2013). Взаимосвязь профиля и концепции ресторана и меню. Роль и принципы учета и формирования потребительских предпочтений при разработке меню организаций питания различного типа. Ассортимент блюд, составляющих классическое ресторанное меню. Ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	
	Виды меню и их характеристика. Сезонность кухни и меню. Порядок, принципы разработки меню в соответствии с типом, классом организации питания, его концепцией. Соответствие меню техническим возможностям производства и мастерству персонала, средним затратам ожидаемых гостей. Праздничные, тематические меню. Определение оптимального количества блюд в меню, выхода порций. Примеры успешного меню, приемлемого с кулинарной и коммерческой точек зрения, организаций питания различного типа, с разной ценовой категорией и видом кухни в регионе.	
	Последовательность расположения блюд в меню. Требования к оформлению меню в соответствии с типом организации питания, формой и уровнем обслуживания. Составление описаний блюд для меню. Стиль оформления меню в соответствии с профилем и концепцией организации питания. Порядок ведения расчетов, необходимых для составления меню. Правила расчета выхода порций блюд меню с учетом заказа, формы обслуживания, контингентом ожидаемых гостей. Правила расчета энергетической ценности блюд в меню.	
	Презентация нового меню, новых блюд в меню руководству, потенциальным гостям. Способы привлечения внимания гостей к блюдам в меню. Правила консультирования потребителей с целью оказания помощи в выборе блюд в меню. Анализ спроса на новую кулинарную и кондитерскую продукцию, оптимизация меню, совершенствование ассортимента	
	<b>Тематика практических занятий</b>	<b>2</b>
	ПЗ №2 Разработка различных видов меню в соответствии с типом организации питания, его концепцией, формами и уровнем обслуживания, средними затратами ожидаемых гостей. Расчет энергетической ценности блюд в меню. Выбор стиля оформления и способа презентации (по индивидуальным заданиям).	2

<b>Тема 1.3.</b> <b>Организация ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала</b>	<b>Содержание</b>	2
	<b>Консультация.</b> Ресурсное обеспечение организации питания: виды ресурсов, характеристика, влияние на выполнение производственных заданий (программы). Особенности ресурсного обеспечения организаций питания с полным технологическим циклом, доготовочных. Обеспеченность товарными, трудовыми ресурсами. Материально-техническое обеспечение организации питания. Оценка наличия и правила расчета потребности в ресурсах для выполнения производственных заданий (программы). Современные тенденции в области обеспечения сохранности товарных запасов, материально-технической базы организации питания. Выявление рисков в области сохранности запасов и разработка предложений по предотвращению возможных хищений.	
	Учет расхода товарных запасов. Программное обеспечение управления расходом продуктов Инвентаризация товарных запасов. Правила проведения. Материальная ответственность за сохранность материальных ценностей. Составление актов списания (потерь при хранении) запасов, продуктов.	
	<b>Тематика практических занятий</b>	2
	ПЗ №3 Расчет потребности в сырье, продуктах в соответствии с заданием (заказом).	2
<b>Тема 1.4.</b> <b>Управление персоналом в организациях питания</b>	<b>Содержание</b>	2
	Категории производственного персонала организации питания. Основные критерии оценки персонала, учитываемые при подборе и расстановке кадров, назначениях и перемещениях. Общие требования к производственному персоналу организации питания (ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу). Организация деятельности персонала: определение состава и содержания деятельности, прав и ответственности, взаимодействия в процессе труда членов трудового коллектива. Делегирование полномочий (четкое распределение обязанностей и ответственности).	

	<p>Основные функции управления производственным подразделением организации питания. Методы управления персоналом в ресторанном бизнесе. Процесс аттестации работников предприятия. Отбор работников, наиболее подходящих для выполнения определенных задач и их обучение. Виды, формы и методы мотивации персонала. Использование материального стимулирования.</p> <p>Психологические типы характеров работников. Формирование команды, подбор работников, командные роли и техники. Стили управления. Методы предотвращения и разрешения проблем в работе подчиненного персонала. Методы дисциплинарного воздействия</p> <p>Профессиональные стандарты как основа разработки должностных обязанностей персонала. Функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни, кондитерского цеха. Сертификация квалификаций работников индустрии питания на соответствие профессиональным стандартам</p>	
	<b>Тематика практических занятий</b>	<b>14</b>
	ПЗ № 4 Решение производственных ситуаций по распределению обязанностей, прав и ответственности работников различных подразделений	2
	ПЗ № 5 Разработка системы мотивации персонала структурного подразделения	2
	ПЗ № 6 Разработка критериев оценки эффективности работы исполнителей с учетом ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу и профессиональных стандартов «Повар», «Кондитер», «Пекарь»	2
	ПЗ № 7 Анализ управленческих решений, принимаемых руководителем подразделения	2
	ПЗ № 8 Составление схемы процесса разработки и принятия управленческих решений	2
	ПЗ № 9 Решение ситуационных задач по анализу конфликтных ситуаций между подчиненными	2
	ПЗ № 10 Решение ситуационных задач по формированию команды, подбору работников, определению командных ролей и техник	2
<p><b>Тема 1.5.</b>  <b>Текущее планирование деятельности подчиненного персонала</b></p>	<p><b>Содержание</b></p> <p>Принципы и виды планирования работы. Планирование работы на день подчиненного персонала. Формирование производственных заданий (программы) с учетом заказов потребителей. Расчет сырья и продуктов, выхода готовой кулинарной продукции в соответствии с производственным заданием (программой). Правила разработки плана-меню, наряда-заказа. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.</p>	2



	<p>Нормирование труда в организациях питания, виды норм выработки. Нормированный и ненормированный рабочий день. Методика расчета численности поваров, кондитеров, пекарей, других работников, выполняющих производственное задание (программу).</p> <p>Виды, правила составления графиков работы. Порядок оформления табеля учета рабочего времени</p>	
	<b>Тематика практических занятий</b>	<b>6</b>
	ПЗ № 11 Планирование производственного задания (программы)	<b>2</b>
	ПЗ № 12 Расчет численности поваров, кондитеров, пекарей, других производственных работников и производительности труда	<b>2</b>
	ПЗ № 13 Решение ситуационных задач по составлению графиков работы, оформлению табеля учета рабочего времени	<b>2</b>
<p><b>Тема 1.6.</b></p> <p><b>Расчет основных производственных показателей.</b></p> <p><b>Формы документов и порядок их заполнения</b></p>	<b>Содержание</b>	
	<p>Основные производственные показатели: производственная мощность организации питания, товарооборот, производительность труда.</p> <p>Производственная мощность. Товарооборот. Виды товарооборота: розничный, оптовый, оборот по продукции собственного производства и покупным товарам.</p> <p>Производительность труда, факторы роста.</p> <p>Методика расчета основных производственных показателей</p>	
	<p>Калькуляция цен на кулинарную и кондитерскую продукцию собственного производства. Методика расчета и порядок оформления калькуляционной карточки.</p> <p>Порядок заполнения документов на отпуск сырья, продуктов, полуфабрикатов со склада на производство, их учету и расходу в процессе производства.</p>	
	<p>Порядок заполнения документов по реализации и отпуску изделий кухни. Оформление товарного отчета</p> <p>Порядок заполнения документов на отпуск готовой продукции и полуфабрикатов с производства в бары (буфеты), филиалы, магазины кулинарии и другие структурные подразделения</p>	<b>4</b>
	<p><b>Консультация.</b> Программное обеспечение управления расходом продуктов и движением готовой продукции</p> <p>Порядок разработки нормативно-технологической документации организации питания по ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.</p>	
	<b>Тематика практических занятий</b>	<b>10</b>

	ПЗ № 14 Расчет производственной мощности	2
	ПЗ № 15 Расчет товарооборота	2
	ПЗ № 16 Расчет производительности труда	2
	ПЗ № 17 Оформление документов: требования в кладовую, накладной на отпуск товара, ведомости учета движения посуды и приборов.	2
	ПЗ № 18 Оформление документов: акта о реализации готовых изделий кухни за наличный расчет, акта о реализации (продажи) и отпуске изделий кухни, акта на отпуск питания сотрудников. Оформление документов: дневного заборного листа. Разработка нормативно-технологической документации	2
<b>Тема 1.7. Координация деятельности подчиненного персонала с другими службами и подразделениями</b>	<b>Содержание</b>	2
	<b>Консультация.</b> Значение координации деятельности подчиненного персонала с другими службами и подразделениями организации питания. Координация – как средство оптимизации производственных процессов организации питания. Методы осуществления взаимосвязи между подразделениями организации питания. Координация работы бригады поваров (кондитеров) с деятельностью служб снабжения, обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания.	
	<b>Тематика практических занятий</b>	
	ПЗ № 19 Решение ситуационных задач по координации деятельности бригады поваров (кондитеров) со службами снабжения и обслуживания организаций питания различного типа, форм обслуживания и способов реализации продукции	2
<b>Раздел 2. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</b>		<b>22</b>
<b>МДК. 06.01. Оперативное управление деятельностью подчиненного персонала</b>		
<b>Тема 2.1. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</b>	<b>Содержание</b>	14
	Организация процессов производства и подготовки к реализации кулинарной и кондитерской продукции организаций питания различного типа, специализации, методов обслуживания, работающих на сырье, полуфабрикатах, комбинированных. Характеристика и техническое оснащение производственных помещений организаций питания с цеховой (заготовочного, холодного, горячего) и бесцеховой структурой (рабочих зон кухни ресторана) и кондитерского цеха. Общие требования к организации рабочих мест. <b>Консультация.</b> Особенности организации и технического оснащения процессов отпуска продукции собственного производства для различных способов реализации и методов обслуживания: - потребления на месте (самообслуживание через раздаточные линии, «шведский стол», «салат-бар», прилавки, обслуживание официантами, барменами);	

	<p>- отпуска на вынос по заказам потребителей;  - вне организации питания (в раздаточных и доготовочных, при оказании кейтеринга в виде выездного обслуживания и др.).  Особенности организации отпуска готовой продукции из кухни для различных способов подачи блюд, кулинарных изделий, закусок: французского, русского, английского, комбинированного.  Организация и техническое оснащение процессов хранения готовой кулинарной продукции: термостатирование, интенсивное охлаждение, шоковая заморозка</p> <p>Нормативно-правовое обеспечение текущей деятельности подчиненного персонала. Требования охраны труда, пожарной и техники безопасности к выполнению работ. Требования к процедурам обеспечения безопасности продукции и услуг, основанным на принципах ХАССП (ГОСТ 30390-2013). Контроль соблюдения регламентов, инструкций, стандартов чистоты.  Обеспечение условий для наиболее полной реализации потенциала (умений и компетенций) членов трудового коллектива. Распределение заданий по объему и требуемому времени с учетом сроков исполнения заданий в стандартных и нестандартных ситуациях. Правила учета рабочего времени подчиненного персонала. Обеспечение взаимосвязи между отдельными работниками в процессе выполнения заказа.</p> <p><b>Консультация.</b>Контроль качества продукции и услуг: объекты контроля, их периодичность, формы и методы контроля. Органолептическая оценка качества пищи. Риски в области приготовления и реализации кулинарной и кондитерской продукции, пути их минимизации. Особенности контроля качества пищи в детском, школьном питании. Лабораторный контроль, методы, показатели качества, подвергаемые контролю. Отбор проб для лабораторных исследований качества и безопасности готовой кулинарной и кондитерской продукции.</p>	
<p><b>Тема 2.2</b>  <b>Инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей, других работников кухни, кондитерского цеха</b></p>	<p><b>Содержание</b></p> <p>Анализ потребности персонала в обучении. Планирование обучения поваров, кондитеров, пекарей, определение способов, направлений обучения. Разработка инструкций, регламентов  Формы и методы профессионального обучения на рабочем месте. Инструктирование, обучение персонала на рабочем месте. Виды инструктажей, их назначение. Мастер-классы, тренинги, тематические инструктажи: правила их проведения, назначение, эффективность. Роль наставничества в обучении на рабочем месте.  Анализ, оценка результатов обучения. Определение критериев оценки, разработка оценочных заданий, ведение документации по ведению обучения и оценке результатов.</p>	<p>4</p>
	<p><b>Тематика учебных занятий</b></p>	<p>4</p>

	<b>ПЗ № 20</b> Разработать план тренинга (или инструкцию) по безопасной организации работ на рабочем месте повара, кондитера, пекаря.	2
	<b>ПЗ № 21</b> Разработать план мастер-класса по использованию новых видов оборудования, новых технологий, новых видов сырья и т.д. (по выбору обучающегося)	2
<p><b>Курсовой проект (работа)</b>  <b>Примерная тематика курсовых проектов (работ):</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана класса люкс (холодный цех).</li> <li>2. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана класса люкс (горячий цех).</li> <li>3. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана высшего класса (холодный цех).</li> <li>4. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана высшего класса (горячий цех).</li> <li>5. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана первого класса (холодный цех).</li> <li>6. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана первого класса (горячий цех).</li> <li>7. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана первого класса при аэровокзале.</li> <li>8. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана при вокзале.</li> <li>9. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана класса люкс при гостинице, завтрак – шведская линия.</li> <li>10. Организация работы кухни (структурного подразделения) кафе.</li> <li>11. Организация работы кухни (структурного подразделения) детского кафе.</li> <li>12. Организация работы кухни (структурного подразделения) молодежного кафе.</li> <li>13. Организация работы кухни (структурного подразделения) кафе-кофейни.</li> <li>14. Организация работы кухни (структурного подразделения) кафе-кондитерской.</li> <li>15. Организация работы кухни (структурного подразделения) кафе-мороженого.</li> <li>16. Организация работы кухни (структурного подразделения) гриль-бара.</li> <li>17. Организация работы кухни (структурного подразделения) фитобара.</li> <li>18. Организация работы кухни (структурного подразделения) специализированной закусочной шашлычной.</li> <li>19. Организация работы кухни (структурного подразделения) организации питания быстрого обслуживания.</li> <li>20. Организация работы кухни (структурного подразделения) закусочной общего типа.</li> <li>21. Организация работы кухни (структурного подразделения) общедоступной столовой.</li> <li>22. Организация работы кухни (структурного подразделения) столовой при офисе.</li> <li>23. Организация работы структурного подразделения столовой при промышленном предприятии (меню со свободным выбором блюд).</li> <li>24. Организация работы структурного подразделения столовой при промышленном предприятии, реализующей комплексные обеды (два варианта).</li> <li>25. Организация работы структурного подразделения столовой при вузе (столовая для студентов и обслуживающего персонала, питания по абонементам).</li> <li>26. Организация работы структурного подразделения столовой при вузе, профессорско-преподавательский зал.</li> <li>27. Организация работы структурного подразделения столовой при колледже.</li> </ol>		

28. Организация работы структурного подразделения домашней кухни	
<p><b>Обязательные аудиторные учебные занятия по курсовому проекту (работе) (если предусмотрено, указать тематику и(или) назначение, вид (форму) организации учебной деятельности)</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Определение темы курсовой работы (проекта). Составления введения</li> <li>2. Разработка характеристики исследуемой организации питания</li> <li>3. Разработка миссии и концепции, ассортиментной политики организации питания</li> <li>4. Составление схемы организационной структуры организации питания, схемы взаимосвязи подразделений</li> <li>5. Разработка характеристики подразделения (кухни ресторана, др. организации питания, кондитерского цеха)</li> <li>6. Разработка расчетного плана-меню</li> <li>7. Расчет основных производственных показателей</li> <li>8. Разработка должностной инструкции повара, кондитера по профессиональным стандартам</li> <li>9. Разработка плана проведения инструктажа (тренинга, мастер-класса)</li> <li>10. Заключение</li> </ol>	<b>16</b>
<p><b>Самостоятельная учебная работа обучающегося над курсовым проектом (работой)</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Поиск информации из различных источников, включая интернет для составления: <ul style="list-style-type: none"> <li>- характеристики исследуемой организации питания</li> <li>- миссии и концепции, ассортиментной политики организации питания</li> <li>- схемы организационной структуры организации питания, схемы взаимосвязи подразделений</li> <li>- характеристики подразделения (кухни ресторана, др. организации питания, кондитерского цеха).</li> </ul> </li> <li>2. Составление: <ul style="list-style-type: none"> <li>- характеристики исследуемой организации питания</li> <li>- миссии и концепции, ассортиментной политики организации питания</li> <li>- схемы организационной структуры организации питания, схемы взаимосвязи подразделений</li> <li>- характеристики подразделения (кухни ресторана, др. организации питания, кондитерского цеха).</li> </ul> </li> <li>3. Разработка, ведение расчетов: <ul style="list-style-type: none"> <li>- расчетного плана-меню</li> <li>- основных производственных показателей</li> </ul> </li> <li>4. Разработка: <ul style="list-style-type: none"> <li>- должностной инструкции повара, кондитера по профессиональным стандартам</li> <li>- плана проведения инструктажа (тренинга, мастер-класса)</li> </ul> </li> <li>5. Составление заключения</li> </ol>	-
<b>Учебная практика</b>	<b>36</b>
1. Ознакомление с Уставом организации питания.	

<ol style="list-style-type: none"> <li>2. Ознакомление с перспективами технического, экономического, социального развития предприятия; с порядком составления и согласования бизнес-планов производственно-хозяйственной и финансово-экономической деятельности предприятия общественного питания.</li> <li>3. Ознакомление с организационной структурой управления предприятия общественного питания.</li> <li>4. Ознакомление с используемой на предприятии нормативно-технической и технологической документацией.</li> <li>5. Ознакомление с организацией материальной ответственности в организации, порядком приёма на работу материально ответственных лиц и заключением договора о материальной ответственности.</li> <li>6. Ознакомление с организации контроля за сохранностью ценностей и порядком возмещения ущерба.</li> <li>7. Ознакомление с особенностями формирования бригад поваров, кондитеров, пекарей. Их состав и численность.</li> <li>8. Участие в проведении инвентаризации на производстве.</li> <li>9. Ознакомление с ассортиментным перечнем выпускаемой продукции, технологическим оборудованием, посудой, инвентарём.</li> <li>10. Ознакомление с составлением ведомости учёта движения посуды и приборов.</li> <li>11. Оформление технологических и технико-технологических карт на изготовленную продукцию.</li> <li>12. Участие в разработке новых фирменных блюд. Составление акта проработки.</li> <li>13. Оформление технологических и технико-технологических карт на фирменные блюда.</li> <li>14. Разработка различных видов меню.</li> <li>15. Проверка соответствия конкретной продукции требованиям нормативных документов.</li> <li>16. Обнаружение дефектов, установление причин возникновения, отработка методов предупреждения и устранения.</li> <li>17. Оценка качества готовой продукции.</li> </ol>	
<p><b>Производственная практика</b>  <b>Виды работ:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ознакомление с Уставом организации питания.</li> <li>2. Ознакомление с перспективами технического, экономического, социального развития предприятия; с порядком составления и согласования бизнес-планов производственно-хозяйственной и финансово-экономической деятельности предприятия общественного питания.</li> <li>3. Ознакомление с организационной структурой управления предприятия общественного питания.</li> <li>4. Ознакомление с используемой на предприятии нормативно-технической и технологической документацией.</li> <li>5. Ознакомление с организацией материальной ответственности в организации, порядком приёма на работу материально ответственных лиц и заключением договора о материальной ответственности.</li> <li>6. Ознакомление с организации контроля за сохранностью ценностей и порядком возмещения ущерба.</li> <li>7. Ознакомление с особенностями формирования бригад поваров, кондитеров, пекарей. Их состав и численность.</li> <li>8. Участие в проведении инвентаризации на производстве.</li> <li>9. Ознакомление с ассортиментным перечнем выпускаемой продукции, технологическим оборудованием, посудой, инвентарём.</li> <li>10. Ознакомление с составлением ведомости учёта движения посуды и приборов.</li> <li>11. Оформление технологических и технико-технологических карт на изготовленную продукцию.</li> </ol>	<b>108</b>

12. Участие в разработке новых фирменных блюд. Составление акта проработки.
13. Оформление технологических и технико-технологических карт на фирменные блюда.
14. Разработка различных видов меню.
15. Проверка соответствия конкретной продукции требованиям нормативных документов.
16. Обнаружение дефектов, установление причин возникновения, отработка методов предупреждения и устранения.
17. Оценка качества готовой продукции.
18. Участие в работе бракеражной комиссии, заполнение бракеражного журнала.
19. Ознакомление и составление плана-меню. Его назначение и содержание.
20. Ознакомление с порядком составления калькуляционных карт, определение продажной цены на готовую продукцию.
21. Правила отпуска и подачи с учётом совместимости и взаимозаменяемости сырья и продуктов.
22. Подбор гарниров и соусов к холодным блюдам и закускам.
23. Выполнение расчётов сырья, количества порций холодных блюд и закусок с учётом вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости продуктов.
24. Обеспечение условий хранения и сроков реализации готовых изделий в соответствии с санитарными нормами.
25. Ознакомление с ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.
26. Ознакомление с источниками поступления сырья, порядком их приёмки, оформление документов по движению товаров и сырья.
27. Участие в заполнении доверенности, ознакомлении с составлением счёта-фактуры, товарной накладной, акта об установленном расхождении по количеству и качеству при приёмке товарно-материальных ценностей, участие в составлении закупочного акта.
28. Ознакомление с порядком заполнения документов по производству.
29. Участие в составлении требования в кладовую, накладной на отпуск товаров. Ознакомление с порядком заполнения и участие в составлении дневного заборного листа, акта на отпуск питания сотрудников, акта о реализации и отпуске изделий кухни, ведомости учёта движения продуктов и тары на кухне.
30. Ознакомление с производственной программой предприятия и структурных подразделений
31. Анализ розничного товарооборота по объёму и структуре.
32. Анализ издержек производства и обращения структурного подразделения.
33. Анализ прибыли и рентабельности структурного подразделения.
34. Ознакомление с основными категориями производственного персонала на данном предприятии, квалификационными требованиями к нему, организацией и планированием его труда.
35. Анализ отличительных особенностей профессиональных требований в зависимости от квалификационных разрядов (технолог, повар, кондитер, другие).
36. Изучение функций, должностных обязанностей, прав и ответственности менеджера (зав. производством, ст. технолог).

<p>37. Ознакомление с действующей системой материального и нематериального стимулирования труда. Изучение обязанностей менеджера (зав. производством) по подбору и расстановке кадров, мотивации их профессионального развития, оценке и стимулированию качества труда, распределению обязанностей персонала.</p> <p>38. Участие в принятии управленческих решений. Научиться находить и принимать управленческие решения в условиях противоречивых требований, чтобы избежать конфликтных ситуаций.</p> <p>39. Составление графиков выхода на работу производственного персонала.</p> <p>40. Ознакомление со штатным расписанием, действующим на предприятии положением об оплате труда, порядком премирования работников, с организацией контроля за учётом рабочего времени и порядком составления табеля.</p> <p>41. Участие в составлении табеля учёта рабочего времени.</p>	
<b>Всего</b>	<b>314</b>



### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

Кабинет «Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства», в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Лаборатории «Учебная кухня ресторана», «Учебный кондитерский цех», Лаборатория презентационных технологий, Лаборатория профессиональных коммуникаций, оснащенные в соответствии с п. 6.1.2.3 образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Оснащенные базы практики в соответствии с п. 6.1.2.5 образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

#### **3.2.1. Основные печатные издания**

1. Андонова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 256с.

2. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья: учебник. – М.: Издательский центр «Академия», 2018.

3. Золин, В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания. – М.: Академия, 2018. – 256 с.

4. Самородова И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 192с.

#### **3.2.2. Основные электронные издания**

1. Васюкова, Анна Тимофеевна. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учебно-практическое пособие / А. Т. Васюкова, Т. С. Жилина. – Москва: КноРус, 2022. – 325 с. – URL: <https://book.ru/books/942540> (дата обращения: 03.07.2023). – Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. – Текст: электронный.

2. Мошков, Виктор Игоревич. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов: учебник / В. И. Мошков. – Москва: КноРус, 2022. – 176 с. – URL: <https://book.ru/books/945090> (дата обращения: 03.07.2023). – Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. – Текст: электронный.

3. Новикова, Елена Владимировна. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: учебник / Е. В. Новикова. – Москва: КноРус, 2023. – 578 с. – URL: <https://book.ru/books/949507> (дата обращения: 03.07.2023). – Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. – Текст: электронный.

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

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- разрабатывать ассортимент кулинарной и кондитерской продукции в соответствии с типом предприятия общественного питания;</li> <li>- знать виды меню;</li> <li>- разрабатывать меню в соответствии с учетом потребностей различных категорий потребителей</li> </ul>	Устный и письменный опрос Тестирование Практические работы Решение задач, в т.ч. ситуационных Заполнение форм документов
ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- анализировать различные производственные ситуации;</li> <li>- планировать деятельность структурного подразделения;</li> <li>- осуществлять координацию подчиненного персонала с другими подразделениям;</li> <li>- владеть современными профессиональными знаниями мотивационных теорий;</li> </ul>	Устный и письменный опрос Тестирование Практические работы Решение задач, в т.ч. ситуационных Заполнение форм документов
ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- уметь заполнять документацию по движению сырья, полуфабрикатов, готовой продукции;</li> <li>- уметь составлять технологическую документацию</li> </ul>	Устный и письменный опрос Тестирование Практические работы Решение задач, в т.ч. ситуационных Заполнение форм документов
ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	<ul style="list-style-type: none"> <li>- уметь заполнять первичную документацию по начислению заработной платы;</li> <li>- уметь разрабатывать график выхода на работу;</li> <li>- уметь заполнять табель учета рабочего времени</li> <li>- разрабатывать систему контроля за работой исполнителей;</li> </ul>	Устный и письменный опрос Тестирование Практические работы Решение задач, в т.ч. ситуационных Заполнение форм документов

	- оценивать результаты деятельности исполнителей	
ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.	- уметь организовывать тренинги по обучению персонала; - уметь составлять инструкции по организации деятельности персонала; - проводить мастер-классы для персонала	Устный и письменный опрос Тестирование Практические работы Решение задач, в т.ч. ситуационных Проведение тренингов, мастер-классов

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у студентов не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

<b>Результаты (освоенные профессиональные компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	- проявление интереса к будущей профессии	Наблюдение и оценка во время прохождения производственной практики
ОК 2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	- обоснование выбора методов и способов решения профессиональных задач в области принятия управленческих решений; - демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач.	Наблюдение и оценка во время проведения практических занятий, выполнения самостоятельной работы студентами
ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	- решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в области менеджмента и управления персоналом; - демонстрация владения психологическими аспектами управления в конфликтных ситуациях.	Наблюдение и оценка во время проведения практических занятий, во время прохождения производственной практики
ОК 4. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	- решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в области участия в контроле и оценке управления структурным	Наблюдение и оценка во время проведения практических занятий, во время прохождения производственной практики

	подразделением организации	
ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	- Осуществление устной и письменной коммуникации с поставщиками, потребителями, органами власти	Наблюдение и оценка во время проведения практических занятий, во время прохождения производственной практики
ОК 6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей.	- взаимодействие с членами коллектива, партнерами в процессе профессиональной деятельности. - использование в своей деятельности приемов делового и управленческого общения.	Наблюдение и оценка во время проведения практических занятий, во время прохождения производственной практики
ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	– проявление ответственности за работу членов команды и результат выполнения заданий	Наблюдение и оценка во время проведения практических занятий, во время прохождения производственной практики
ОК 8. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	– определение обучающимися перспектив личностного роста и повышения квалификационного уровня при освоении профессионального модуля	Наблюдение и оценка во время проведения практических занятий, во время прохождения производственной практики
ОК 9. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	- проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности; - самостоятельное изучение новых современных технологий в области профессиональной деятельности - демонстрация навыков использования информационно-коммуникационные технологии профессиональной деятельности.	Наблюдение и оценка во время проведения практических занятий, во время прохождения производственной практики

<p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.</p>	<p>-Использование организационной, нормативной и технологической документации в профессиональной деятельности</p>	<p>Наблюдение и оценка во время проведения практических занятий, во время прохождения производственной практики</p>
<p>ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.</p>	<p>- Планирование предпринимательской деятельности в сфере общественного питания</p>	<p>Наблюдение и оценка во время проведения практических занятий, во время прохождения производственной практики</p>

**Рабочая программа профессионального модуля  
ПМ 07 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям  
служащих (повар, кондитер)»**

Обязательный профессиональный блок  
Профессиональный цикл

**2023 г.**

## 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### ПМ 07 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар, кондитер)»

#### 1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар, кондитер)» и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

##### 1.1.5. Перечень общих компетенций

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

##### 1.1.6. Перечень профессиональных компетенций

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

ВД 2	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 2.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента
ПК 2.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента
ПК 2.4	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента
ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
ПК 2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 2.8	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента
ВД 3	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента
ПК 3.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента
ПК 3.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента
ПК 3.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 3.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента
ВД 4	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы



	для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 4.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента
ПК 4.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента
ВД 5	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.1	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.2	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.3	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
ПК 5.4	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПК 5.5	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента

### 1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Владеть навыками	<p>подготовки, уборки рабочего места;</p> <p>подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика;</p> <p>приготовления, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых полуфабрикатов разнообразного ассортимента;</p> <p>приготовления, творческого оформления бульонов, супов, горячих соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>приготовления, творческого оформления холодных соусов, заправок, салатов, бутербродов, канапе, холодных закусок, холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>приготовления, творческого оформления холодных сладких блюд, десертов, горячих сладких блюд, десертов, холодных и горячих</p>
------------------	--

	<p>напитков кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>приготовления отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>изготовления, творческого оформления хлебобулочных изделий, хлеба, мучных кондитерских изделий, пирожных и тортов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>ведения расчетов с потребителями</p>
Уметь	<p>подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>распознавать недоброкачественные продукты;</p> <p>выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи блюд, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента;</p> <p>владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании, править кухонные ножи;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ;</p> <p>проверять качество готовых полуфабрикатов, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p> <p>осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;</p> <p>своевременно оформлять заявку на склад;</p> <p>выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p>
Знать	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p>

	<p>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, холодных и горячих сладких блюд, десертов, холодных и горячих напитков, хлебобулочных изделий, хлеба, мучных кондитерских изделий, пирожных и тортов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;</p> <p>правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</p>
--	---

## **1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля**

Всего часов 760 ч.

в том числе в форме практической подготовки 666 ч.

Из них на освоение МДК 220 ч.

практики, в том числе учебная 288 ч.

производственная 252 ч.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем профессионального модуля, ак. час.					
				Всего	Обучение по МДК			Практики	
					Лабораторных и практических занятий	Курсовых работ (проектов)	Самостоятельная работа	Учебная	Производственная
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>	<i>6</i>	<i>7</i>	<i>9</i>	<i>10</i>	
ПК 1.1.-1.4. ПК 2.1.-2.8. ПК 3.1.-3.7. ПК 4.1.-4.6. ПК 5.1.-5.6. ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, К 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11	Раздел 1. Основы технологии приготовления блюд (повар)	<b>128</b>	76	<b>128</b>	<b>76</b>	-	-		
ПК 1.1.-1.4. ПК 2.1.-2.8. ПК 3.1.-3.7. ПК 4.1.-4.6. ПК 5.1.-5.6. ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, К 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11	Раздел 2. Основы технологии производства кондитерских изделий (кондитер)	92	50	<b>92</b>	<b>50</b>	-	-		
	Учебная практика	<b>288</b>	288	<b>288</b>	288			<b>288</b>	
	Производственная практика	<b>252</b>	252	<b>252</b>	252				<b>252</b>
	<b>Всего:</b>	<b>760</b>	<b>760</b>	<b>760</b>	<b>666</b>	-	-	<b>288</b>	<b>252</b>

## 2.2. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО МАТЕРИАЛА ОБУЧЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ПМ)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов/зачетных единиц	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>Раздел 1. Теоретическое обучение по рабочей профессии «Повар»</b>			
<b>МДК.07.01. Теоретическое обучение по рабочей профессии «Повар»</b>		<b>128</b>	
<b>Тема 1.1. Приготовление блюд из овощей и грибов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	
	1. Ассортимент, товароведная характеристика. Требования к качеству различных видов овощей и грибов. Современные способы обработки овощей. Методы защиты потребителей от вредного влияния химических веществ, используемых при обработке овощей (солонин, нитраты и др.). Характеристика основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из овощей и грибов. Органолептическая оценка качества овощей и грибов, пряностей	1	2
	2. Механическое оборудование для обработки овощей и грибов. Весоизмерительное и холодильное оборудование	1	
	3. Температурный режим и правила приготовления простых блюд и гарниров из отварных, припущенных, жареных, тушеных и запеченных овощей. Блюда и гарниры из тушеных и запеченных овощей. Способы сервировки и варианты оформления и подачи, температура подачи	2	2
	4. Блюда и гарниры из жареных овощей. Способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температура подачи. Блюда и гарниры из отварных и припущенных овощей. Способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температура подачи. Правила проведения бракеража	2	
	<b>1. Консультация по теме 1.1. Приготовление блюд из овощей и грибов</b>	<b>2</b>	
	<b>Тематика лабораторных работ</b>	<b>8</b>	
<b>Лабораторная работа № 1. Приготовление простых блюд и гарниров из овощей</b>	<b>4</b>		

	<b>Лабораторная работа № 2. Приготовление простых блюд и гарниров из грибов</b>	4	
<b>Тема 1.2.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	
<b>Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста</b>	1. Отличительные особенности различных видов круп (шлифованные, полированные, дроблёные, быстрого приготовления и т.д.). Приготовление блюд и гарниров из различных круп. Температурный режим и правила приготовления. Способы минимизации отходов при подготовке продуктов. Температура подачи, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд, правила хранения. Производственный инвентарь, виды технологического оборудования, правила их безопасного использования. Приготовление блюд из бобовых и кукурузы. Основные виды бобовых, их ассортимент, значение и пищевая ценность	2	2
	2. Разновидности сырья для приготовления блюд из макаронных изделий. Проверка органолептическим способом качества макаронных изделий. Варка макарон разными способами, правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования. Блюда из макаронных изделий: способы приготовления, способы сервировки и варианты оформления подачи блюд	1	
	3. Сложные гарниры и блюда из круп, макаронных изделий, бобовых. Характеристика основных продуктов для приготовления сложных гарниров из круп, макаронных изделий, бобовых. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами. Технология приготовления и оформления жидких, вязких, рассыпчатых каш	1	2
	<b>Консультация по теме 1.2. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста</b>	<b>2</b>	
<b>Тема 2.1</b>	4. Ассортимент и виды яичных продуктов, требования к качеству, значение в питании, правила хранения. Приготовление блюд из яиц в зависимости от способа тепловой обработки: способы сервировки и варианты оформления подачи блюд. Виды творога, требования к качеству, химический состав, значение в питании, упаковка, правила хранения. Блюда из творога: способы сервировки и варианты оформления, подача блюд. Характеристика основных продуктов для приготовления сложных блюд из сыра. Дополнительные ингредиенты. Ассортимент сложных блюд из яиц и сыра. Принципы и методы организации производства. Способы современной подачи готовых блюд. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования	1	
<b>Санитарные требования к приготовлению мучных кондитерских изделий.</b>	5. Тесто для лапши домашней, вареников, блинчиков, рецептура, технология приготовления, кулинарное использование. Режим выпечки блинчиков. Технология	1	1,2

	<p>приготовления изделий из бездрожжевого теста, в том числе с фаршем: блинчики, блинчики фаршированные. Способы сервировки и варианты оформления, подачи блюд из бездрожжевого теста, температурный режим. Правила проведения бракеража. Правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.</p> <p>Изделия: вареники (с различными фаршами); пельмени, пирог блинчатый. Характеристика дрожжевого теста. Сырье, рецептура, способы замеса, брожение, определение готовности теста. Дрожжевое опарное тесто, сырье, рецептура, технология приготовления. Требования к качеству теста. Тесто для блинов и оладий, сырье, рецептура, технология приготовления, выпечка блинов и оладий</p> <p>Способы сервировки и варианты оформления, подачи блюд из дрожжевого теста, температурный режим. Правила проведения бракеража. Правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования. Изделия: блинчики; блинчики фаршированные; блины; оладьи</p>		
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>14</b>	1,2
	<p><b>Практическое занятие № 1.</b> Составление технологических схем приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов. Определение количества продуктов массой брутто, необходимых для приготовления блюд из овощей.</p> <p><b>Практическое занятие № 2.</b> Составление технологических схем приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста</p>	2	1,2
	<b>Лабораторная работа № 3.</b> Технология приготовления и оформления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, из яиц и творога	4	
	<b>Лабораторная работа № 4.</b> Технология приготовления и оформления изделий теста	4	
	<b>Лабораторная работа № 5.</b> Технология приготовления и оформления изделий теста	4	
<b>Тема 1.3.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	
<b>Приготовление супов и соусов</b>	<p>1.Технология приготовления бульонов, отваров, простых супов. Подготовка сырья, проверка органолептическим способом качества мясных, рыбных товаров, овощей, грибов. Отличительные особенности различных видов бульонов и отваров.</p> <p>Производственный инвентарь, виды технологического оборудования, правила их безопасного использования при приготовлении бульонов и отваров; посуда.</p> <p>Приготовление простых супов. Применение органолептического способа проверки качества и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним. Ассортимент сложных бульонов, горячих и холодных супов. Принципы и методы</p>	2	1,2

	организации производства. Способы современной подачи готовых бульонов, горячих и холодных супов.		
	2.Технология приготовления простых холодных и горячих соусов. Ассортимент холодных и горячих соусов. Значение в питании. Приготовление простых и горячих соусов. Способы сервировки и варианты оформления, подачи простых соусов; температура подачи. Простые холодных и горячие соусы: приготовление красных соусов; приготовление белых соусов; приготовление молочных и сметанных соусов; приготовление соусов на растительном масле. Приготовление мучных пассировок. Способы минимизации отходов при подготовке продуктов. Приготовление соусных полуфабрикатов. Применение органолептического способа проверки качества и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Разновидности сырья для приготовления соусов. Правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд. Правила проведения бракеража. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования	2	1,2
	<b>Консультация по теме 1.3. Приготовление супов и соусов</b>	<b>2</b>	
	<b>Тематика лабораторных работ</b>	<b>8</b>	1,2
	<b>Лабораторная работа № 6.</b> Технология приготовления, оформления и отпуска простых горячих супов	4	1,2
	<b>Лабораторная работа № 7.</b> Технология приготовления, оформления и подачи холодных супов	4	1,2
	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	1,2
<b>Тема 1.4. Приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря</b>	Механическая кулинарная обработка рыбы и нерыбных продуктов моря. Технология приготовления блюд из рыбы в отварном, припущенном, жареном и запеченном виде. Приготовление блюд из рыбы в отварном и припущенном и жареном виде. Блюда из котлетной массы.	2	1,2
	<b>Консультация по теме 1.4. Приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря</b>	<b>2</b>	
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>14</b>	
	<b>Практическое занятие № 3.</b> Решение ситуационных задач: определение количества продуктов массой брутто, необходимых для приготовления простых супов и соусов <b>Практическое занятие № 4.</b> Разработка технологической схемы механической обработки рыбы. Решение ситуационных задач: определение количества продуктов массой брутто, необходимых для приготовления блюд из рыбы	2	2



	<b>Лабораторная работа № 8.</b> Приготовление блюд из отварной, припущенной рыбы	4	
	<b>Лабораторная работа № 9.</b> Приготовление блюд из жареной и запеченной рыбы	4	
	<b>Лабораторная работа № 10.</b> Приготовление блюд из рыбной котлетной массы	4	
<b>Тема 1.5.</b> <b>Приготовление блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	
	1.Разделка туш. Обработка сырья. Классификация, пищевая ценность, требования к качеству сырья. Органолептическая проверка качества мяса, домашней птицы, дичи, кролика. Обработка мяса. Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья. Механическая обработка мяса. Разделка говяжьих полутуш и четвертин. Разделка туш баранины, козлятины, телятины. Разделка туш свинины Обработка мясных субпродуктов. Механическая кулинарная обработка домашней птицы Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования при обработке сырья. Технология приготовления полуфабрикатов из мяса говядины, свинины, баранины, субпродуктов	2	1,2
	2.Технология приготовления и оформление простых блюд из мяса и субпродуктов. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из мяса. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении блюд из мяса. Способы сервировки и варианты оформления, температура подачи. Правила проведения бракеража. Требование к качеству блюд. Оценка качества готовых блюд. Отварные, тушеные блюда из мяса крупным куском. Ассортимент блюд. Жареные, запеченные блюда из мяса крупным куском. Ассортимент блюд. Характеристика, технология приготовления, порционирование и отпуск блюд из мяса в сибирском регионе в соответствии с санитарно-технологическими требованиями, правилами безопасности и учетом регионального потребительского спроса населения	2	1,2
	3.Технология приготовления и оформление простых блюд из домашней птицы. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из домашней птицы. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении блюд из домашней птицы. Способы сервировки и варианты оформления, температура подачи. Требование к качеству блюд из субпродуктов. Правила проведения бракеража. Оценка качества готовых блюд. Приготовление и оформление простых блюд из птицы. Ассортимент. Требование к качеству и оформлению блюд из птицы.	2	1,2
	<b>Лабораторная работа № 11.</b> Приготовление блюд из отварного, жареного мяса	4	1,2

	<b>Лабораторная работа № 12.</b> Приготовление блюд из запеченного, тушеного, рубленного мяса	4	1,2
	<b>Лабораторная работа № 13.</b> Приготовление простых блюд из домашней птицы, дичи и кролика	4	1,2
	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	1,2
<b>Тема 1.6. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок</b>	1.Значение холодных блюд в питании. Классификация, пищевая ценность, требования к качеству гастрономических продуктов, используемых для приготовления холодных блюд и закусок. Подготовка гастрономических продуктов для холодных блюд. Проверка органолептическим способом качества гастрономических продуктов (овощей и грибов, рыбы, нерыбных продуктов моря, мяса, мясопродуктов и субпродуктов и др.). Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении холодных блюд и закусок с учетом вкусовых качеств продуктов. Использование различных технологий приготовления и оформления холодных блюд и закусок на основе продуктов региона и особенностей их приготовления в регионе. Способы сервировки и варианты оформления. Требования к качеству, хранение, температура подачи: строганина, расколота, сибирский холодец, сущик	1	2
	2.Технология приготовления и оформление бутербродов и гастрономических продуктов. Технология приготовления и оформление салатов, простых и сложных, горячих и холодных закусок и блюд. Виды и правила приготовления простых холодных закусок и блюд. Последовательность выполнения операций при приготовлении простых холодных блюд. Виды и правила приготовления салатов из сырых и вареных овощей и других. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении салатов Характеристика основных продуктов для приготовления сложных горячих, холодных блюд и закусок. Требования к качеству, хранение, температура подачи	1	
	<b>Консультация по теме 1.6. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок</b>	<b>2</b>	
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>10</b>	
	<b>Практическое занятие № 5.</b> Разработка технологических схем механической обработки мяса, домашней птицы, дичи и кролика. Решение ситуационных задач: определение количества продуктов массой брутто, необходимых для приготовления блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика <b>Практическое занятие № 6.</b> Составление технологических схем приготовления салатов, горячих и холодных закусок и блюд	2	

		<b>Лабораторная работа № 14.</b> Приготовление и оформление салатов из свежих и отварных овощей	4	
		<b>Лабораторная работа № 15.</b> Использование различных технологий приготовления горячих и холодных закусок и блюд	4	
<b>Тема 1.7.</b>		<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	
<b>Приготовление сладких блюд и напитков</b>		1.Ассортимент сладких блюд, пищевая ценность. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении сладких блюд, проверка органолептическая способом качества продуктов. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемого при приготовлении сладких блюд, правила их безопасного использования. Последовательность выполнения технологических операций и приемов при приготовлении сладких блюд. Виды, технология приготовления холодных и горячих сладких блюд. Способы сервировки и варианты оформления. Правила охлаждения и хранения сладких блюд. Температурный режим хранения сладких блюд, температура подачи	2	
		2.Классификация холодных и горячих напитков. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении сладких блюд, проверка органолептическим способом качества продуктов холодных и горячих напитков. Последовательность выполнения технологических операций и приемов при приготовлении напитков, виды, технология приготовления. Способы сервировки и варианты оформления	2	
		<b>Консультация по теме 1.7. Приготовление сладких блюд и напитков</b>	<b>2</b>	
		<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>6</b>	
		<b>Практическое занятие № 7.</b> Работа с нормативной документацией: составление технологических карт для приготовления холодных и горячих напитков	2	
		<b>Лабораторная работа № 16.</b> Приготовления холодных и горячих сладких блюд и напитков	4	
<b>Тема 1.8.</b>		<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	
		1.Значение мучных блюд и изделий в питании. Классификация блюд изделий из теста. Характеристика сырья и его подготовка. Способы разрыхления теста. Вилы теста и его использование. Дрожжевое тесто. Способы приготовления. Ассортимент изделий. Виды теста для приготовления кондитерских изделий. Технология приготовления песочного и сдобного пресного теста и ассортимент изделий из них. Приготовление пресного слоеного теста. Последовательность выполнения технологических операций и приемов. Характеристика ассортимента изделий. Приготовление заварного и бисквитного теста и ассортимент изделий из них.	2	

<b>Приготовление хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий</b>	2.Правила хранения, упаковка, бракераж, транспортирование кондитерских изделий. Условия и сроки хранения, температурный режим хранения. Правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря. Работа с шоколадом. Способы темперирования шоколада. Изготовление элементов декора из шоколада. Работа с карамелью и изомальтом. Изготовление элементов декора из карамели и изомальта		2	
	<b>Консультация по теме 1.8. Приготовление хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий</b>		<b>2</b>	
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>		<b>4</b>	
	Лабораторная работа № 17. Технология приготовления мучных, кондитерских изделий и выпечки с применением инновационных технологий		4	1,2
	<b>Консультация обобщающая по всем темам перед экзаменом</b>		<b>2</b>	
<b>Итого</b>			<b>128</b>	
<b>МДК 07-02 Основы технологии производства кондитерских изделий (кондитер)</b>			<b>92</b>	
<b>Тема 2.1 Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>4</b>	
	1.	Повторение технологического цикла приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Последовательность выполнения и характеристика технологических операций, современные методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	1	1,2
	2.	Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	1	
<b>Тема 2.2 Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>14</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.	Организация хранения, упаковка и подготовка к реализации, в т. ч. отпуску на вынос хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	1	1,2
	3.	Соблюдение санитарно-гигиенических требования к организации рабочих мест по приготовлению, оформлению, процессу хранения и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	1	
<b>Содержание учебного материала</b>		<b>16</b>		

<b>Тема 2.3</b> <b>Виды, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов</b>	1.	Повторение классификации и ассортимента кондитерского сырья и продуктов, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подготовки кондитерского сырья и продуктов к использованию.	1	1,2
	2.	Применение сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Оформление заявок на склад.		1,2
	3.	Использование приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, готовых сухих смесей и отделочных полуфабрикатов.	1	1,2
	4.	<b>Консультация по теме:</b> Применение сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.	2	1,2
<b>Тема 2.4</b> <b>Виды, классификация и ассортимент отделочных полуфабрикатов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>			
	1.	Повторение 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 изделиях.	1	1,2
	2.	Выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости для приготовления отделочных полуфабрикатов. Оценка их качества.	1	
	3.	<b>Консультация по теме:</b> Различные виды отделочных полуфабрикатов, их классификация в зависимости от используемого сырья и метода приготовления.	2	
<b>Тема 2.5</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>2</b>	
	1.	Характеристика различных видов сиропов, их назначение и использование в приготовлении отделочных полуфабрикатов, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Органолептические способы определения готовности сиропов.	1	1,2
	2.	Выбор, 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.	1	
	<b>Практические занятия № 1</b>			
1.	Составление технологических карт на полуфабрикаты отделочные	<b>2</b>		

<b>Приготовление сиропов и отделочных полуфабрикатов на их основе.</b>	<b>Лабораторная работа</b>		<b>4</b>	
	1.	Приготовление сиропов (для промочки, кофейного, инвертного, для глазирования, жженки), правила и режим варки, последовательность выполнения технологических операций. Определение готовности и правила использования сиропов. Требования к качеству, условия и сроки хранения сиропов.		
	2.	Приготовление помады (основной, сахарной, молочной, шоколадной) правила и режим варки, последовательность выполнения технологических операций. Определение готовности и правила использования помады. Требования к качеству, условия и сроки хранения помады	2	1,2
	3.	Приготовление карамели. Виды карамели в зависимости от температуры уваривания и рецептуры карамельного сиропа. Особенности приготовления, использование дополнительных ингредиентов, правила и режимы варки. Простые украшения из карамели, их использование в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, требования к качеству, условия и сроки хранения.	1	1,2
	4.	Приготовление желе. Виды желе в зависимости от желирующего вещества. Правила и режим варки, использование дополнительных ингредиентов. Украшения из желе, их использование в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	1	1,2
<b>Тема 2.6. Приготовление глазури</b>	<b>Содержание учебного материала</b>			
	1.	Повторение видов 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.	2	1,2
	2.	Использование различных видов глазури в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.		
<b>Тема 2.7. Приготовление, назначение и подготовка к использованию кремов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>			
	1.	Повторение классификации 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.	2	1,2
	<b>Лабораторная работа</b>			
	1.	Приготовление сливочных, белковых, заварных кремов, кремов из молочных продуктов: сметаны, творога, сливок. Ассортимент, рецептура, правила и режим	4	1,2

		приготовления, последовательность выполнения технологических операций. Требования к качеству, условия и сроки хранения.		
<b>Тема 2.8. Приготовление сахарной мастики, марципана посыпок и крошки.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>			
	1.	Виды сахарной мастики и марципана, методы приготовления, рецептура, ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения.	1	1,2
	2.	Использование сахарной мастики и марципана в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.		
	3.	Виды посыпок и крошки в зависимости от сырья и полуфабриката. Их характеристика и способы приготовления. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	1	
	4.	Использование посыпок и крошки в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.		
<b>Тема 2.9. Отделочные полуфабрикаты промышленного производства</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>4</b>	
	1.	Виды, назначение отделочных полуфабрикатов промышленного производства: ассортимент, правила подготовки к использованию, требования к качеству, условия и сроки хранения.	1	1,2
	2.	Использование отделочных полуфабрикатов промышленного производства в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.	1	
	3.	<b>Консультация по теме:</b> Виды, назначение отделочных полуфабрикатов и полуфабрикатов промышленного производства	2	
<b>Тема 2.10. Классификация и ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>2</b>	
	1.	Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании хлебобулочных изделий и хлеба.	1	
	2.	Требования к качеству, правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов, условия и сроки хранения.		
<b>Тема 2.11.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>			
	1.	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.	1	

<b>Приготовление начинок и фаршей для хлебобулочных изделий</b>	<b>Лабораторная работа</b>		<b>4</b>	
	1.	Приготовление, 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.	4	
<b>Тема 2.12. Приготовление различных видов теста для хлебобулочных изделий и хлеба</b>	<b>Содержание учебного материала</b>			
	1.	Классификации 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>Лабораторная работа</b>		<b>4</b>	
	1.	Приготовление теста из различных видов муки на дрожжах и закваске, пресного, слоеного дрожжевого теста. Влияние отдельных видов дополнительных ингредиентов на продолжительность брожения. Способы замеса, брожение, обминка, методы определения готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения.	4	
<b>Тема 2.13. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба</b>	<b>Содержание учебного материала</b>			
	1.	Ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба, в т.ч. регионального ассортимента, формование, расстойка, выпечка, требования к качеству, условия и сроки хранения	2	
	2.	<b>Консультация по теме:</b> Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба.	2	
	<b>Практическая работа № 2</b>			
	1.	Составление технологических карт на хлебобулочные изделия и хлеба	2	
	<b>Лабораторная работа</b>		<b>4</b>	
	1.	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.	4	
<b>Содержание учебного материала</b>				



<b>Тема 2.14.</b> <b>Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста</b>	1.	Виды мучных кондитерских изделий, их классификация, ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из овощей и грибов.	1	1,2
	2.	Выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к основным мучным кондитерским изделиям. Применение вариантов оформления мучных кондитерских изделий отделочными полуфабрикатами. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	1	
<b>Тема 2.15.</b> <b>Приготовление и оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из пресного, пресного слоеного и сдобного пресного теста разнообразного ассортимента</b>	<b>Содержание учебного материала</b>			
	<b>Лабораторная работа</b>		<b>4</b>	
	1.	Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из пресного, пресного слоеного, сдобного пресного, пряничного, песочного, воздушного, бисквитного, миндального, орехового и заварного теста. Методы и способы приготовления, формование и выпечка. Органолептические способы определения степени готовности разных видов мучных кондитерских изделий.	4	
2.	Применение вариантов оформления мучных кондитерских изделий, подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения.			
<b>Тема 2.16.</b> <b>Изготовление и оформление пирожных</b>	<b>Содержание учебного материала</b>			
	1.	Классификация и характеристика пирожных, формы, размера и массы пирожных. Основные процессы изготовления пирожных. Правила выбора и варианты сочетания выпеченных и отделочных полуфабрикатов в изготовлении пирожных. Подготовка пирожных к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	
	<b>Практическая работа № 3</b>			
	1.	Составление технологических карт на пирожные	2	
	<b>Консультация по теме:</b> Классификация и характеристика пирожных, формы, размера и массы пирожных. Основные процессы изготовления пирожных		2	
	<b>Лабораторная работа</b>		<b>6</b>	
1.	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.			

<b>Тема 2.16.</b> <b>Изготовление</b>	<b>и</b>	2.	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.	6		
		3.	Приготовление слоеных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов и формы: нарезные (прямоугольники, квадратики) и штучные (трубочки, муфточки, бантики, волованы и др.). Процесс приготовления в зависимости от формы.			
		<b>Лабораторная работа</b>				
		1.	Приготовление заварных пирожных в зависимости от формы: трубочки, кольца, шарики и от отделки: глазированные, обсыпные крошкой или сахарной пудрой.	6		
		2.	Приготовление воздушных и миндальных пирожных одинарных и двойных, применение отделочных полуфабрикатов в зависимости от их вида.			
		3.	Приготовление крошковых пирожных в зависимости от способа приготовления, формы, отделки: «Любительское», «Картошка» глазированная, обсыпная. Приготовление крошковой массы, формование и отделка пирожных в зависимости от вида пирожных.			
<b>Тема 2.17.</b> <b>Изготовление</b>	<b>и</b>	<b>Содержание учебного материала</b>				
		1.	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		
		<b>Практическая работа № 4</b>				
		1.	Составление технологических карт на торты	2		
		<b>Консультация на тему:</b> Массы (массового приготовления, литерные, фигурные). Основные процессы изготовления тортов.			2	
		<b>Лабораторная работа</b>				
		<b>Тема 2.17.</b>		1.	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.	

<b>Изготовление и оформление тортов</b>	2.	Приготовление песочных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: квадратные и круглые. Процесс приготовления в зависимости от формы. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента.	6	1,2
	3.	Приготовление слоеных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктовые, глазированные, обсыпные и др. и от формы: квадратные, круглые. Процесс приготовления в зависимости от формы. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента.		
	4.	Приготовление воздушных и воздушно-ореховых тортов, ассортимент, особенность процесса приготовления. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента.		
	5.	Приготовление миндальных тортов, ассортимент, особенность процесса приготовления. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента.		
	<b>Итоговая аттестация - экзамен</b>			
<b>Итого</b>			<b>220</b>	
<b>Учебная практика:</b>				
<b>Повар</b>				
<p>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.</p> <p>2. Обрабатывать различными способами с учетом рационального использования сырья, материалов, других ресурсов традиционные виды овощей, плодов и грибов (вручную и механическим способом). Владеть приемами минимизации отходов при обработке сырья.</p> <p>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).</p> <p>4. Размораживать, обрабатывать, подготавливать различными способами мясо, мясные продукты, полуфабрикаты, домашнюю птицу, дичь, кролика</p> <p>5. Измельчать пряности и приправы вручную и механическим способом.</p> <p>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);</p>			288	

порционные куски из различных видов филе; полуфабрикаты «медальон», «бабочка» из пластованной рыбы; полуфабрикаты из рыбной котлетной массы (рулет, котлеты, биточки, фрикадельки и др.).

7. Готовить полуфабрикаты из мяса, мясных продуктов крупнокусковые, порционные, мелкокусковые.
8. Проводить заправку тушек домашней птицы, дичи, подготовку к последующей тепловой обработке.
9. Готовить порционные и мелкокусковые полуфабрикаты из домашней птицы, дичи, кролика.
10. Нарезать вручную и механическим способом различными формами, подготавливать к фаршированию традиционные виды овощей, плодов и грибов.
11. Готовить полуфабрикаты из мясной рубленой массы с хлебом и без.
12. Оценивать качество обработанных овощей, плодов и грибов, рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика органолептическим способом;
13. Охлаждать, замораживать, вакуумировать обработанные овощи, плоды и грибы, полуфабрикаты из рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.
14. Хранить обработанные овощи, плоды и грибы, предохранять от потемнения обработанные овощи и грибы, удалять излишнюю горечь.
15. Хранить обработанную рыбу, мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика и полуфабрикаты из них в охлажденном и замороженном виде.
16. Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования.
17. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости.
18. 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.
19. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.
20. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.
21. Выбор, подготовка пряностей, приправ, специй (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.
22. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.
23. 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>24. 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>25. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожарной безопасности, охраны труда.</p> <p>26. Оценка качества готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>27. Хранение с учетом температуры подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче.</p> <p>28. 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>29. Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>30. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>31. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>32. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.</p> <p>33. Расчет стоимости супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>34. 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>35. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</p> <p>36. 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>37. 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.</p> <p>38. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий:</p> |  |  |
|---|--|--|

<p>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</p> <p>39. 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.</p> <p>40. 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.</p> <p>41. Сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>42. Обеспечивать температурный и временной режим подачи бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>43. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок</p> <p><b>Кондитер</b></p> <p>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.</p> <p>2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных изделий</p> <p>3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.</p> <p>4. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов 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 изделий.</p> <p>6. Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных, мучных 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 изделий сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых (фирменных) 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 хлебобулочных, мучных изделий перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>10. Хранение хлебобулочных, мучных изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов.</p>		
---	--	--

<p>11. Творческое оформление хлебобулочных, мучных 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 некоторых готовых полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных изделий с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>13. Хранение хлебобулочных, мучных изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>14. 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>15. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами</p>		
<p><b>Производственная практика</b></p>		
<p><b>Виды работ:</b></p> <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 (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования.</p> <p>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>7. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</p> <p>8. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</p>	<p>252</p>	

9. 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.

10. Выполнение задания (заказа) по приготовлению супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.

11. 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.

12. Организация хранения готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.

13. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.

14. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов высокой степени готовности перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции.

15. 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.).

16. 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

17. 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.

18. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним к использованию. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий в холодном цехе: взвешивания/измерения, нарезке вручную и на слайсере, измельчение, смешивание, прослаивание, порционирование, фарширование, взбивание, настаивание, запекание, варке, охлаждение, заливание желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями

19. 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>20. Определение степени готовности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, доведение до вкуса.</p> <p>21. Оформление и подача бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции на раздаче.</p> <p>22. 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>23. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</p> <p>24. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</p> <p>25. 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>26. Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.</p> <p>27. 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>28. Организация хранения готовых холодных и горячих десертов, напитков на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</p> <p>29. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p> <p>30. 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>31. 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. ***Сочетать цвета, вкусы и текстуры***.</p> <p>32. Хранить выпеченные изделия и готовые основные мучные кондитерские изделия, печенья, пряники, коврижки, отечественные торты и пирожные, легкие торты, шоколадную продукцию стандартного ассортимента, с учетом требований к безопасности продукции.</p> |  |  |
|--|--|--|

<p>33. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</p> <p>34. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</p> <p>35. 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>36. Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана.</p> <p>37. 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>38. Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции.</p> <p>39. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p> <p>40. Размораживание замороженных готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>41. 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>42. 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>Итого</b>	<b>796</b>	

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

Кабинет «Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства», в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Лаборатории «Учебная кухня ресторана», «Учебный кондитерский цех», Лаборатория презентационных технологий, Лаборатория профессиональных коммуникаций, оснащенные в соответствии с п. 6.1.2.3 образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Оснащенные базы практики в соответствии с п. 6.1.2.5 образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

#### **3.2.1. Основные печатные издания**

1. Андонова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 256с.

2. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья: учебник. -М.: Издательский центр «Академия», 2018.

3. Золин, В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания. – М.: Академия, 2018. – 256 с.

4. Самородова И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. -192с.

#### **3.2.2. Основные электронные издания**

1. Васюкова, Анна Тимофеевна. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учебно-практическое пособие / А. Т. Васюкова, Т. С. Жилина. – Москва: КноРус, 2022. – 325 с. – URL: <https://book.ru/books/942540> (дата обращения: 03.07.2023). – Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. – Текст: электронный.

2. Мошков, Виктор Игоревич. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов: учебник / В. И. Мошков. – Москва: КноРус, 2022. – 176 с. – URL: <https://book.ru/books/945090> (дата обращения: 03.07.2023). – Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. – Текст: электронный.

3. Новикова, Елена Владимировна. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: учебник / Е. В. Новикова. – Москва: КноРус, 2023. – 578 с. – URL: <https://book.ru/books/949507> (дата обращения: 03.07.2023). – Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. – Текст: электронный.

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

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ПК 7.9 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента и шоколадной продукции в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p><i>Выполнение всех действий по организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента);</li> <li>– рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, продуктов, полуфабрикатов, материалов на рабочем месте;</li> <li>– точная оценка соответствия качества и безопасности продуктов, полуфабрикатов, материалов требованиям регламентов, рецептуре;</li> <li>– соответствие распределения заданий между подчиненными их квалификации;</li> <li>– соответствие организации хранения сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов промышленного производства, готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента требованиям регламентов (соблюдение температурного</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</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>

	<p>режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования);</p> <ul style="list-style-type: none"> <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 ведение расчетов потребности в сырье, продуктах;</li> <li>– соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты</li> </ul>	
<p><b>ПК 7.1.</b> Приготовление блюд из овощей и грибов</p> <p><b>ПК 7.2</b> Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста</p> <p><b>ПК 7.3</b> Приготовление супов и соусов разнообразного ассортимента</p> <p><b>ПК 7.4</b> Приготовление блюд из рыбы и нерыбного водного сырья</p> <p><b>ПК 7.5</b> Приготовление блюд из мяса, домашней птицы и дичи и кролика</p> <p><b>ПК 7.6</b> Приготовление и оформление холодных блюд и закусок, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</p> <p><b>ПК 7.7</b> Приготовление сладких блюд, десертов,</p>	<p><i>Организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации изделий</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе ароматических, красящих веществ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</li> <li>– оптимальность процесса приготовления изделий (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 кондитерским инвентарем, инструментами, механическим, тепловым оборудованием, специализированным оборудованием для</li> </ul>	

<p>напитков разнообразного ассортимента</p>	<p>приготовления украшений из шоколада, карамели, оборудованием для вакуумирования, упаковки;</p>	
<p>ПК 7.8 Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	<p>– соответствие готовой продукции (внешнего вида, формы, вкуса, консистенции, выхода и т.д.) особенностям заказа;</p>	
<p>ПК 7.10 Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	<p>– правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации изделий, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</p>	
<p>ПК 7.11 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>– соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• корректное использование цветных разделочных досок;</li> </ul>	
<p>ПК 7.12 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<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> </ul>	
<p>ПК 7.13 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации полуфабрикатов для пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</li> </ul>	
	<p>– соответствие времени выполнения работ нормативам;</p> <p>– соответствие массы изделий требованиям</p>	

	<p>рецептуры, меню, особенностям заказа;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода изделий, взаимозаменяемости продуктов;</li> <li>– адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</li> <li>– соответствие внешнего вида готовых изделий требованиям рецептуры, заказа: <ul style="list-style-type: none"> <li>• соответствие температуры подачи виду блюда;</li> <li>• аккуратность порционирования изделий при порционном отпуске (чистота столовой посуды для отпуска, правильное использование пространства посуды, использование для оформления изделия только съедобных продуктов)</li> <li>• соответствие объема, массы изделия размеру и форме столовой посуды, используемой для отпуска;</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 изделия заданию, рецептуре</li> </ul> </li> <li>– эстетичность, аккуратность упаковки готовых изделий для отпуска на вынос</li> </ul>	
<p><b>ОК 01</b> Выбирать способы решения задач профессиональной</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</li> <li>– адекватность анализа</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p>

<p>деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<p>сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</p> <ul style="list-style-type: none"> <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>	<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> Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</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> <li>– адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;</li> </ul>	
<p><b>ОК.03</b> Планировать и реализовывать собственное и профессиональное и личностное развитие</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии;</li> <li>– точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии</li> </ul>	
<p><b>ОК 04.</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– эффективность участия в деловом общении для решения</li> </ul>	



Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельности
<b>ОК. 05</b> Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе
<b>ОК 06.</b> Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	– понимание значимости своей профессии
<b>ОК 07.</b> Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте
<b>ОК. 08</b> Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	– эффективное использование средств физической культуры в процессе профессиональной деятельности
<b>ОК. 09</b> Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности
<b>ОК. 10.</b> Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности;

	<ul style="list-style-type: none"><li>– точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);</li><li>– правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</li></ul>	
--	---	--

**Приложение 3. Рабочие программы учебных дисциплин**

**Приложение 3.1**

к ОПОП-П по специальности  
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
ЕН 01 Химия**

Обязательный профессиональный блок  
Математический и общий естественнонаучный цикл

**2023 г.**

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ЕН 01 Химия»

## 1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ЕН 01 Химия» является обязательной частью естественно-научного цикла ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09, ОК 10, ОК 11.

## 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ОК, ПК	Дисциплинарные результаты	
	Умения	Знания
ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09, ОК 10, ОК 11.	- применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности;	- основные понятия и законы химии;
	- использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса;	-теоретические основы органической, физической, коллоидной химии;  -понятие химической кинетики и катализа;
ПК 1.2-1.4 ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.7 ПК 4.2-4.6 ПК 5.2-5.6	- описывать уравнениями химических реакций процессы, лежащие в основе производства продовольственных продуктов;	-классификацию химических реакций и закономерности их протекания;  - обратимые и необратимые химические реакции, химическое равновесие, смещение химического равновесия под действием различных факторов;
	- проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции;	- окислительно-восстановительные реакции, реакции ионного обмена;  - гидролиз солей, диссоциацию электролитов в водных растворах, понятие о сильных и слабых электролитах;  -тепловой эффект химических реакций, термохимические уравнения;
	- использовать лабораторную посуду и оборудование;	- назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры;

	- выбирать метод и ход химического анализа, подбирать реактивы и аппаратуру;	-методы и технику выполнения химических анализов; -основные методы классического количественного и физико-химического анализа;
	- проводить качественные реакции на неорганические вещества и ионы, отдельные классы органических соединений;  - выполнять количественные расчеты состава вещества по результатам измерений;	- характеристики различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции;  - свойства растворов и коллоидных систем высокомолекулярных соединений;  - дисперсные и коллоидные системы пищевых продуктов;  - роль и характеристики поверхностных явлений в природных и технологических процессах;  - основы аналитической химии
	соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории	- приемы безопасной работы в химической лаборатории

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
<b>Объем образовательной программы учебной дисциплины</b>	144
<b>в т.ч. в форме практической подготовки</b>	36
в т. ч.:	
теоретическое обучение	96
лабораторные работы	28
практические занятия	8
<i>Консультации</i>	12
<b>Промежуточная аттестация</b>	Экзамен

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ЕН.01. Химия

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4
<b>Раздел 1. Физическая химия</b>			
<b>Введение</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>ПК 1.2-1.4 ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.7 ПК 4.2-4.6 ПК 5.2-5.5 ОК 01-07, 09-11</b>
	Задачи, методы и значение физической и коллоидной химии. Инструктаж по ТБ.	2	
<b>Тема 1.1 Основные понятия и законы термодинамики. Термохимия.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		
	Основные понятия термодинамики. Термохимия: экзо- и эндотермические реакции.	2	
	Законы термодинамики. Понятие энтальпии, энтропии, энергии Гиббса.	2	
	Калорийность продуктов питания.	2	
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>		
<b>Практическое занятие 1.</b> Решение задач на расчет энтальпий, энтропий, энергии Гиббса химических реакций.	2		
<b>Тема 1.2. Агрегатные состояния веществ, их характеристика</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		
	Типы химической связи. Типы кристаллических решёток. Строение вещества.	2	
	Общая характеристика агрегатного состояния веществ. Газообразное состояние вещества. Жидкое состояние вещества. Поверхностное натяжение. Вязкость	2	
	Влияние вязкости и поверхностно-активных веществ на качество пищевых продуктов и готовой кулинарной продукции (супов-пюре, соусов, соуса майонез, заправок, железированных блюд, каш). Сублимация, ее значение в консервировании пищевых продуктов при организации и приготовлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы, грибов, сыра при приготовлении сложных горячих соусов, отделочных полуфабрикатов и их оформлении	2	
	Твердое состояние вещества. Кристаллическое и аморфное состояния.	2	
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>		
	<b>Лабораторная работа 1.</b> Определение поверхностного натяжения жидкостей. Определение вязкости жидкостей.	2	
<b>Тема 1.3. Химическая кинетика и катализ.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>ПК 1.2-1.4 ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.7 ПК 4.2-4.6 ПК 5.2-5.5</b>
	Скорость и константа химической реакции. Теория активации. Закон действующих масс. Теория катализа, катализаторы, ферменты, их роль при производстве и хранении пищевых продуктов. Температурный режим хранения пищевого сырья, приготовление продуктов питания	2	

	<i>I.</i> Обратимые и необратимые химические реакции. Химическое равновесие. Смещение химического равновесия.		2	ОК 01-07, 09-11
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>			
	<b>Лабораторная работа .</b> Определение зависимости скорости реакции от температуры и концентрации реагирующих веществ.		2	
<b>Тема 1.4. Свойства растворов.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>			ПК 1.2-1.4 ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.7 ПК 4.2-4.6 ПК 5.2-5.5
	Общая характеристика растворов. Классификации растворов, растворимость. Влияние различных факторов на растворимость газов, жидкостей и твердых веществ, их использование в технологии продукции питания. Способы выражения концентраций		2	
	Растворимость газов в жидкостях. Диффузия и осмос в растворах		2	
	Экстракция, ее практическое применение в технологических процессах		2	ОК 01-07, 09-11
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>			
	<b>Практическое занятие.</b> Решение задач. Расчеты концентрации растворов, осмотического давления, температур кипения, замерзания, рН среды.		2	ПК 1.2-1.4 ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.7 ПК 4.2-4.6 ПК 5.2-5.5 ОК 01-07, 09-11
<b>Лабораторная работа.</b> Определение тепловых эффектов растворения различных веществ в воде. Определение рН среды различными методами.		2		
<b>Тема 1.5. Поверхностные явления.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>			
	1. Термодинамическая характеристика поверхности. Адсорбция, её сущность. Виды адсорбции. Адсорбция на границе раствор-газ. Адсорбция на границе газ-твердое вещество. Гидрофильные и гидрофобные поверхности.		2	
	2. Поверхностно активные и поверхностно неактивные вещества, роль ПВА в эмульгировании и пенообразовании. Применение адсорбции в технологических процессах и значение адсорбции при хранении сырья и продуктов питания.		2	ПК 1.2-1.4 ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.7 ПК 4.2-4.6 ПК 5.2-5.5 ОК 01-07, 09-11
	Консультация по темам 1.1- 1.5.		2	
<b>Раздел.2Коллоидная химия</b>				
<b>Тема 2.1.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		2	

<b>Предмет коллоидной химии. Дисперсные системы.</b>	1.Определение коллоидной химии. Объекты и цели её изучения, связь с другими дисциплинами. Дисперсные системы, характеристика, классификация.		
	2.Использование и роль коллоидно-химических процессов в технологии продукции общественного питания	2	
<b>Тема 2.2. Коллоидные растворы.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>ПК 1.2-1.4 ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.7 ПК 4.2-4.6 ПК 5.2-5.5 ОК 01-07, 09-11</b>
	Коллоидные растворы (золи): понятие, виды, общая характеристика. Свойства коллоидных растворов. Методы получения коллоидных растворов и очистки.	2	
	Устойчивость и коагуляция зелей. Факторы, вызывающие коагуляцию. Пептизация. Использование коллоидных растворов в процессе организации и проведении приготовления различных блюд и соусов	2	
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>		
	<b>Практическое занятие 3.</b> Составление формул и схем строения мицелл.	2	
	<b>Лабораторная работа 4.</b> Получение коллоидных растворов.	2	
<b>Тема 2.3. Грубодисперсные системы.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	<b>ПК 1.2-1.4 ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.7 ПК 4.2-4.6 ПК 5.2-5.5 ОК 01-07, 09-11</b>
	1. Характеристики грубодисперсных систем, их строение, свойства, методы получения и стабилизации, применение.		
	2.Эмульсии. Пены .Порошки. Аэрозоли, дымы, туманы.	2	
	3.Использование грубодисперсных систем в процессе организации и проведении приготовления различных блюд и соусов	2	
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>		
	<b>Лабораторная работа 5.</b> Получение устойчивых эмульсий и пен, выявление роли стабилизаторов.	2	
	<b>Консультация по темам 2.1- 2.3</b>	2	
<b>Тема2.4. Физико-химические изменения органических веществ пищевых продуктов. Высокомолекулярные соединения.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>ПК 1.2-1.4 ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.7 ПК 4.2-4.6 ПК 5.2-5.5 ОК 01-07, 09-11</b>
	Строение ВМС, классификация. Реакции полимеризации и поликонденсации получения высокомолекулярных соединений. Природные и синтетические высокомолекулярные соединения. Свойства ВМС. Набухание и растворение полимеров, факторы влияющие на данные процессы.	2	
	Студни, методы получения, синерезис. Изменение углеводов, белков, жиров в технологических процессах	2	
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>		
	<b>Лабораторная работа 6.</b> Изучение процессов набухания и студнеобразования.	2	
	<b>Консультация</b>	2	
<b>Экзамен</b>			



<b>Раздел 3. Аналитическая химия</b>			
<b>Введение</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		
	Структура современной аналитической химии. Методы анализа. Значение аналитической химии и химического контроля в общественном питании	2	ПК 1.2-1.4 ПК 2.2-2.8
<b>Тема 3.1 . Теоретические основы качественного анализа</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		ПК 3.2-3.7 ПК 4.2-4.6 ПК 5.2-5.5 ОК 01-07, 09-11
	Способы выражения состава раствора	2	
	Закон действующих масс. Теория электролитической диссоциации.	2	
	Гомогенные равновесия. Водородный показатель среды. Индикаторы.	2	
	Буферные растворы	2	
	Гетерогенные равновесия. Произведение растворимости.	2	
	Амфотерность. Гидролиз. Значение гидролиза в процессе организации и проведении приготовления различных блюд.	2	
	Окислительно-восстановительные реакции.	2	
	Комплексные соединения.	2	
	<b>Консультация по теме 3.1.</b>	2	
<b>Тема 3.2. Качественный анализ.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		ПК 1.2-1.4 ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.7 ПК 4.2-4.6 ПК 5.2-5.5 ОК 01-07, 09-11
	1. Методы качественного анализа и условия их проведения. Основные понятия качественного химического анализа. Аналитические операции и реакции. Требования к ним. Аналитические реактивы. Техника выполнения анализа.	2	
	Дробный и систематический анализ. Особенности классификации катионов и анионов.	2	
<b>Тема 3.3. Классификация катионов и анионов.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		
	Общая характеристика катионов первой, второй, третьей аналитической группы и их содержание в продуктах питания. Значение катионов первой, второй, третьей группы в проведении химико-технологического контроля.	2	ПК 1.2-1.4 ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.7
	Общая характеристика катионов четвертой, пятой и шестой аналитической группы и их содержание в продуктах питания. Значение катионов четвертой, пятой и шестой группы в проведении химико-технологического контроля	2	ПК 4.2-4.6 ПК 5.2-5.5 ОК 01-07, 09-11
	Классификация анионов. Значение анионов в осуществлении химико-технологического контроля. Частные реакции анионов первой, второй, третьей групп. Систематический ход анализа соли	2	
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>		

	<b>Лабораторная работа 7.</b> Проведение частных реакций катионов первой, второй аналитической группы. Анализ смеси катионов первой и второй аналитической группы.	2	
	<b>Лабораторная работа 8.</b> Проведение частных реакций катионов третьей и четвертой аналитической группы. Анализ смеси катионов третьей и четвертой аналитических групп.	2	
	<b>Лабораторная работа 9.</b> Проведение частных реакций катионов пятой и шестой, аналитической группы. Анализ смеси катионов пятой и шестой аналитической группы	2	
	<b>Лабораторная работа 10.</b> Проведение частных реакций анионов первой, второй, третьей групп.	2	
	<b>Лабораторная работа 11.</b> Анализ сухой соли.	2	
<b>Тема 3.4. Количественный анализ. Методы количественного анализа.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>ПК 1.2-1.4 ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.7 ПК 4.2-4.6 ПК 5.2-5.5 ОК 01-07, 09-11</b>
	Понятие. Сущность методов количественного анализа.	2	
	Сущность гравиметрического анализам в осуществлении химико-технологического контроля	2	
	Операции гравиметрического (весового) анализа.	2	
	Сущность и методы титриметрического (объемного) анализа.	2	
	Расчеты в титриметрическом анализе	2	
	Сущность метода кислотно-основного титрования, его индикаторы. Теория индикаторов.	2	
	Сущность окислительно-восстановительных методов и их значение в проведении химико-технологического контроля.	2	
	Перманганатометрия и её сущность. Йодометрия и её сущность	2	
	Сущность методов осаждения. Сущность метода комплексообразования и его значение в осуществлении химико-технологического контроля	2	
	<b>Консультация по теме 3.4</b>	2	
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>		
	<b>Практическая работа 4.</b> Вычисления в весовом и объемном анализе. Определение кристаллизационной воды в кристаллогидратах. Определение нормальности и титра раствора	2	
<b>Лабораторная работа 12, 13.</b> Приготовление и стандартизация раствора NaOH. Определение кислотности муки, хлеба, молока, масла	4		
<b>Лабораторная работа 14.</b> Определение общей жесткости воды	2		
<b>Тема 3.5.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	
	<b>1.</b> Сущность физико-химических методов анализа и их особенности		

<b>Физико-химические методы анализа.</b>			
	<b>Консультация по пройденным темам</b>	<b>2</b>	
<b>Экзамен</b>			
<b>Всего:</b>		<b>144</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Лаборатории «Химия», оснащенная необходимым для реализации программы учебной дисциплины оборудованием, приведенным в п. 6.1.2.3 образовательной программы по данной специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

#### 3.2.1. Основные печатные издания

1. Борисов, А. Н., Химия: учебник / А. Н. Борисов, Е. С. Остроглядов, Т. Б. Бойцова, Л. П. Ардашева. - Москва: КноРус, 2023. - 331 с.

2. Глинка, Н. Л., Задачи и упражнения по общей химии: учебное пособие / Н. Л. Глинка, Т. Е. Алексеева, Н. Б. Платунова, Т. Е. Хрипунова. - Москва: КноРус, 2023. - 240 с.

3. Кокорева, В. В., Химия: учебное пособие / В. В. Кокорева. - Москва: КноРус, 2023. - 371 с.

#### 3.2.2. Основные электронные издания

1. Кочеткова, А. А., Химия для специальности «Поварское и кондитерское дело»: учебник / А. А. Кочеткова. - Москва: КноРус, 2023. - 294 с. - ISBN 978-5-406-11183-3. - URL: <https://book.ru/book/948576> (дата обращения: 04.07.2023). - Текст: электронный.

2. Органическая химия: учебник / Т. Л. Семакова, Е. В. Куваева, Г. В. Ксенофонтова [и др.]; под ред. И. П. Яковлева. - Москва: КноРус, 2023. - 289 с. - ISBN 978-5-406-10413-2. - URL: <https://book.ru/book/947353> (дата обращения: 04.07.2023). - Текст: электронный.

3. Глинка, Н. Л., Общая химия: учебное пособие / Н. Л. Глинка. - Москва: КноРус, 2023. - 749 с. - ISBN 978-5-406-11166-6. - URL: <https://book.ru/book/947684> (дата обращения: 04.07.2023). - Текст: электронный.

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

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляются в процессе проведения теоретических и практических занятий, выполнения заданий самостоятельной работы и по итогам промежуточной аттестации.

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-основные понятия и законы химии;</li> <li>-теоретические основы органической, физической, коллоидной химии;</li> <li>-понятие химической кинетики и катализа;</li> <li>-классификацию химических реакций и закономерности их протекания;</li> <li>-обратимые и необратимые химические реакции, химическое равновесие, смещение химического равновесия под действием различных факторов;</li> <li>- окислительно-восстановительные реакции, реакции ионного обмена;</li> <li>-гидролиз солей, диссоциацию электролитов в водных растворах, понятие о сильных и слабых электролитах;</li> <li>-тепловой эффект химических реакций;</li> <li>термохимические реакции;</li> <li>-характеристики различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции;</li> <li>- свойства растворов и коллоидных систем высокомолекулярных соединений;</li> <li>-дисперсные и коллоидные системы пищевых продуктов;</li> <li>-роль и характеристики поверхностных явлений в природных и технологических процессах;</li> <li>-основы аналитической химии;</li> <li>-основные методы классического количественного и физико-химического анализа;</li> <li>-назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры;</li> <li>-методы и технику выполнения химических анализов;</li> </ul>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.            Не менее 75% правильных ответов.            Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения терминологии</p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-письменного/устного опроса;</li> <li>-тестирования;</li> <li>-оценка результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация</b></p> <p>в форме дифференцированного зачета в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-письменных/устных ответов,</li> <li>-тестирования</li> </ul>

<p>-приемы безопасной работы в химической лаборатории</p>		
<p><b>Уметь:</b>          -применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности          -использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса          -описывать уравнениями химических реакций процессы, лежащие в основе производства продовольственных продуктов          -проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции          -использовать лабораторную посуду и оборудование          -выбирать метод и ход химического анализа, подбирать реактивы и аппаратуру          -проводить качественные реакции на неорганические вещества и ионы, отдельные классы органических соединений          -выполнять количественные расчеты состава вещества по результатам измерений          -соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям безопасности          Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, последовательностей действий и т.д.          Точность оценки, самооценки выполнения          Соответствие требованиям инструкций, регламентов          Рациональность действий и т.д.</p>	<p><b>Текущий контроль:</b>          - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий при решении проблемных ситуаций, выполнении заданий для лабораторных, практических занятий, самостоятельной работы, учебных исследований, проектов;</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b>          - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете</p>

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего контроля и промежуточной аттестации производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица).

<b>Процент результативности (правильных ответов)</b>	<b>Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений</b>	
	<b>балл (отметка)</b>	<b>вербальный аналог</b>
90 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
70 ÷ 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	не удовлетворительно

На этапе промежуточной аттестации по медиане качественных оценок индивидуальных образовательных достижений аттестационной комиссией определяется интегральная оценка уровня подготовки по учебной дисциплине.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**ЕН 02 Экологические основы природопользования**

Обязательный профессиональный блок  
Математический и общий естественнонаучный цикл

**2023 г.**



# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ЕН 02 Экологические основы природопользования»

## 1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ЕН 02 Экологические основы природопользования» является обязательной частью естественно-научного цикла ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09, ОК 11

## 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ОК, ПК	Дисциплинарные результаты	
	Умения	Знания
ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09, ОК 11 ПК 6.3., ПК 6.4.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- анализировать и прогнозировать экологические последствия различных видов деятельности;</li> <li>- использовать в профессиональной деятельности представления о взаимосвязи организмов и среды обитания.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- принципы взаимодействия живых организмов и среды обитания;</li> <li>- особенности взаимодействия общества и природы, основные источники техногенного взаимодействия на окружающую среду;</li> <li>- об условиях устойчивого развития экосистем и возможных причинах возникновения экологического кризиса;</li> <li>- принципы и методы рационального природопользования;</li> <li>- методы экологического регулирования;</li> <li>- принципы размещения производств различного типа;</li> <li>- основные группы отходов их источники и масштабы образования;</li> <li>- понятия и принципы мониторинга окружающей среды;</li> <li>- правовые и социальные вопросы природопользования и экологической безопасности;</li> <li>- принципы и правила международного сотрудничества области природопользования и охраны окружающей среды;</li> <li>- природоресурсный потенциал Российской Федерации;</li> <li>- охраняемые природные территории.</li> </ul>

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем в часах</b>
<b>Объем образовательной программы учебной дисциплины</b>	36
<b>в т.ч. в форме практической подготовки</b>	*
в т. ч.:	
теоретическое обучение	26
Консультации	10
<i>Самостоятельная работа</i>	-
<b>Промежуточная аттестация</b>	2

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
<b>Раздел 1. Особенности</b>	<b>взаимодействие природы и общества</b>	<b>22</b>	
<b>Тема 1.1</b> <b>Природоохранный потенциал</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Формы взаимодействия природы и общества. Экологические последствия различных видов человеческой деятельности. Влияние урбанизации на биосферу. Условия устойчивого состояния экосистем и возможные причины возникновения экологического кризиса. Глобальные проблемы экологии (разрушение озонового слоя, истощение энергетических ресурсов, «парниковый эффект» и др.) и пути их решения.	<b>6</b>	ОК 02 ОК 04-07 ОК 11
	<b>Консультация по теме:</b> Выявление роли человеческого фактора в решении проблем экологии. Содействие сохранению окружающей среды.	<b>2</b>	
<b>Тема 1.2.</b> <b>Природные ресурсы и рациональное природопользование</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Природные ресурсы и их классификация. Пищевые ресурсы человечества. Проблемы использования и воспроизводства природных ресурсов. Генная инженерия и генетически модифицированные объекты. Понятие и принципы рационального природопользования. Охраняемые природные территории.	<b>6</b>	ОК 02 ОК 04-07
	<b>Содержание учебного материала</b> Загрязнение биосферы. Антропогенное и естественное загрязнение. Основные загрязнители, их классификация. Пути миграции и накопления в биосфере токсичных и радиоактивных веществ. Прямое и косвенное воздействие на человека загрязнений биосферы. «Зеленая» революция и ее последствия. Значение и экологическая роль применения удобрений и пестицидов. Основные загрязнители продуктов питания и их влияние на здоровье человека. Способы ликвидации последствий загрязнения токсичными и радиоактивными веществами окружающей среды. Основные задачи мониторинга окружающей среды. Концепция предельно – допустимой концентрации (ПДК). Методы контроля за состоянием загрязнения природных вод, почв, атмосферного воздуха.	<b>8</b>	ОК 02 ОК 04-07
<b>Тема 1.3.</b> <b>Загрязнение окружающей среды</b>	<b>Консультация на тему:</b> Методы контроля за состоянием загрязнения природных вод, почв, атмосферного воздуха.	<b>2</b>	

<b>Раздел 2. Правовые и социальные вопросы природопользования</b>		<b>12</b>	
<b>Тема 2.1. Хозяйственные и общественные мероприятия по предотвращению разрушающих воздействий на природу. Природоохранный надзор</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8</b>	ОК 02-03
	Правовые акты, регулирующие природоохранную деятельность в России. Нормативные акты по рациональному природопользованию окружающей среды. Органы управления и надзора по охране природы. Государственные и общественные мероприятия по охране окружающей среды. Международное сотрудничество, международные организации, международные соглашения, конвенции, договоры, по охране окружающей среды и их роль в обеспечении экологической безопасности.		
	<b>Консультация по теме:</b> Международное сотрудничество, международные организации, международные соглашения, конвенции, договоры, по охране окружающей среды и их роль в обеспечении экологической безопасности.	<b>2</b>	
<b>Тема 2.2. Юридическая и экономическая ответственность предприятий, загрязняющих окружающую среду</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	ПК 6.3-6.4 ОК 03-07 ОК 11
	Гражданско-правовая ответственность за экологические правонарушения. Экологическая оценка деятельности предприятий. Организация деятельности предприятий в соответствии с экологическими нормами общества.		
	<b>Консультация по темам:</b> Организация деятельности предприятий в соответствии с экологическими нормами общества.	<b>2</b>	
	Юридическая и экономическая ответственность предприятий, загрязняющих окружающую среду	<b>2</b>	
<b>Промежуточная аттестация</b>		<b>2</b>	
<b>Всего:</b>		<b>36</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Экологических основ природопользования», оснащенный в соответствии с п.6.1.2.1 образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

#### 3.2.1. Основные печатные издания

1. Хандогина, Е.К. Экологические основы природопользования [Текст]: учебное пособие/ Е.К. Хандогина, Н.А.Герасимова, А.В. Хандогина.- М.: ИНФРА-М, 2018.-160 с.

2. Сухачев, А. А., Экологические основы природопользования: учебник / А. А. Сухачев. - Москва: КноРус, 2023. - 391 с.

#### 3.2.2. Основные электронные издания

1. Колесников, С. И., Экологические основы природопользования: учебник / С. И. Колесников. - Москва: КноРус, 2023. - 233 с. - ISBN 978-5-406-11205-2. - URL: <https://book.ru/book/947856> (дата обращения: 04.07.2023). - Текст: электронный.

2. Косолапова, Н. В., Экологические основы природопользования: учебник / Н. В. Косолапова, Н. А. Прокопенко. - Москва: КноРус, 2023. - 194 с. - ISBN 978-5-406-11509-1. - URL: <https://book.ru/book/949213> (дата обращения: 04.07.2023). - Текст: электронный.

3. Саенко, О. Е., Экологические основы природопользования: учебник / О. Е. Саенко, Т. П. Трушина. - Москва: КноРус, 2022. - 214 с. - ISBN 978-5-406-09915-5. - URL: <https://book.ru/book/943937> (дата обращения: 04.07.2023). - Текст: электронный.

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

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляются в процессе проведения теоретических и практических занятий, выполнения заданий самостоятельной работы и по итогам промежуточной аттестации.

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-принципы взаимодействия живых организмов и среды обитания.</li> <li>-особенности взаимодействия общества и природы, основные источники техногенного взаимодействия на окружающую среду</li> <li>-об условиях устойчивого развития экосистем и возможных причинах возникновения экологического кризиса;</li> <li>-принципы и методы рационального природопользования;</li> <li>-методы экологического регулирования;</li> <li>-принципы размещения производств различного типа;</li> <li>-основные группы отходов их источники и масштабы образования;</li> <li>-понятия и принципы мониторинга окружающей среды;</li> <li>-правовые и социальные вопросы природопользования и экологической безопасности;</li> <li>-принципы и правила международного сотрудничества области природопользования и охраны окружающей среды;</li> <li>-природоресурсный потенциал Российской Федерации;</li> <li>-охраняемые природные территории.</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 терминологии</p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-письменного/устного опроса;</li> <li>-тестирования;</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация</b></p> <p>в форме дифференцированного зачета в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-письменных/устных ответов,</li> <li>-тестирования</li> </ul>

<p><b>Уметь:</b>  -анализировать и прогнозировать экологические последствия различных видов деятельности;  -использовать в профессиональной деятельности представления о взаимосвязи организмов и среды обитания  -соблюдать в профессиональной деятельности регламенты экологической безопасности</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, самооценки выполнения  Соответствие требованиям инструкций, регламентов  Рациональность действий и т.д.</p>	<p><b>Текущий контроль:</b>  - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий при решении проблемных ситуаций, выполнении заданий для самостоятельной работы, учебных исследований, проектов;  - оценка заданий для самостоятельной работы,</p>
--	---	---

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего контроля и промежуточной аттестации производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица).

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
70 ÷ 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	не удовлетворительно

На этапе промежуточной аттестации по медиане качественных оценок индивидуальных образовательных достижений аттестационной комиссией определяется интегральная оценка уровня подготовки по учебной дисциплине.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**ОГСЭ 01 Основы философии**  
Обязательный профессиональный блок  
Общий гуманитарный и социально-экономический цикл



**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ  
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
«ОГСЭ 01 Основы философии»**

**1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:**

Учебная дисциплина «ОГСЭ 01 Основы философии» является обязательной частью общего гуманитарного и социально-экономического цикла ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

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

**1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:**

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ОК, ПК	Дисциплинарные результаты	
	Умения	Знания
ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 06, ОК 09	Ориентироваться в наиболее общих философских проблемах бытия, познания, ценностей, свободы и смысла жизни как основах формирования культуры гражданина и будущего специалиста;	основные категории и понятия философии;  роль философии в жизни человека и общества;  - основы философского учения о бытии;  - сущность процесса познания;  - основы научной, философской и религиозной картин мира;
	выстраивать общение на основе общечеловеческих ценностей.	- об условиях формирования личности, свободе и ответственности за сохранение жизни, культуры, окружающей среды;  - о социальных и этических проблемах, связанных с развитием и использованием достижений науки, техники и технологий по выбранному профилю профессиональной деятельности.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем в часах</b>
<b>Объем образовательной программы учебной дисциплины</b>	36
<b>в т.ч. в форме практической подготовки</b>	-
в т. ч.:	
теоретическое обучение	32
практические занятия	-
консультации	4
Промежуточная аттестация	2

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОГЭС.01 «Основы философии»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, домашняя работа.	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>Раздел 1. Предмет философии и ее история</b>			
<b>Тема 1.1</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	
<b>Основные понятия и предмет философии</b>	1. Становление философии из мифологии. Характерные черты философии: понятийность, логичность, рефлексивность	2	1
	2. Предмет и определение философии.	2	1
<b>Тема 1.2.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	
<b>Философия Древнего мира и средневековая философия</b>	1. Предпосылки философии в Древнем мире (Китай, Индия)	2	1
	2. Становление философии в Древней Греции. Философские школы. Сократ. Платон. Аристотель.	2	
	<b>3. Консультация</b> по теме «Философия Древнего Рима. Средневековая философия: патристика и схоластика»	2	
<b>Тема 1.3.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	
<b>Философия Возрождения и Нового времени</b>	1. Гуманизм и антропоцентризм эпохи Возрождения. Особенности философии Нового времени: рационализм и эмпиризм в теории познания.	2	1
	2. Немецкая классическая философия. Философия позитивизма и эволюционизма	2	
<b>Тема 1.4.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	
<b>Современная философия</b>	1. Основные направления философии XX века: неопозитивизм, прагматизм и экзистенциализм. Философия бессознательного.	2	1
	2. Особенности русской философии. Русская идея.	2	
<b>Раздел 2. Структура и основные направления философии</b>			
	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	
<b>Тема 2.1. Методы философии и ее внутреннее строение</b>	1. Этапы философии: античный, средневековый, Нового времени, XX века. Основные картины мира – философская (античность), религиозная (Средневековье), научная (Новое время, XX век).	2	1
	2. Методы философии: формально-логический, диалектический, прагматический, системный, и др. Строение философии и ее основные направления	2	1
<b>Тема 2.2.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	

<b>Учение о бытии и теория познания</b>	1.Онтология – учение о бытии. Происхождение и устройство мира. Современные онтологические представления. Пространство, время, причинность, целесообразность.	2	1
	2. Гносеология – учение о познании. Соотношение абсолютной и относительной истины. Соотношение философской, религиозной и научной истин. Методология научного познания.	2	
<b>Тема 2.3. Этика и социальная философия</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	1
	1. Общезначимость этики. Добродетель, удовольствие или преодоление страданий как высшая цель. Религиозная этика. Свобода и ответственность. Насилие и активное непротивление злу. Этические проблемы, связанные с развитием и использованием достижений науки, техники и технологий. Влияние природы на общество.	2	
	2. Социальная структура общества. Типы общества. Формы развития общества: Ненаправленная динамика, цикличное развитие, эволюционное развитие. Философия и глобальные проблемы современности.	2	
<b>Тема 2.4. Место философии в духовной культуре и ее значение</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	1
	1. Философия как рациональная отрасль духовной культуры. Сходство и отличие философии от искусства, религии, науки и идеологии.	2	
	2. <b>Консультация по теме:</b> «Структура философского творчества. Типы философствования. Философия и мировоззрение. Философия и смысл жизни. Философия как учение о целостной личности. Роль философии в современном мире. Будущее философии».	2	
	<b>Дифференцированный зачет</b>	<b>2</b>	
	<b>Всего</b>	<b>36</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Социально-экономических дисциплин», оснащенный в соответствии с п.6.1.2.1 образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

#### **3.2.1. Основные печатные издания**

1. Гордашевская В. Д. Основы философии: учебное пособие для СПО / В. Д. Гордашевская. - Санкт-Петербург: Лань, 2021. - 84 с. - ISBN 978-5-8114-7175-1.

2. Горелов А.А. Основы философии: учебное пособие для студ. СПО. Москва: Академия, 2020. – 300 с.

3. Основы философии / Б.И. Липский и др. – Москва: Инфра-М, 2021. – 307 с.

4. Основы философии / О.Д. Волкогонова, Н.М. Сидорова. – Москва: Форум, 2021. – 480 с.

#### **3.2.2. Основные электронные издания**

1. Матяш, Т. П., Основы философии: учебник / Т. П. Матяш, В. П. Яковлев, Л. В. Жаров; под ред. В. П. Кохановского. - Москва: КноРус, 2023. - 230 с. - ISBN 978-5-406-10359-3. - URL: <https://book.ru/book/944970> (дата обращения: 04.07.2023). - Текст: электронный.

2. Гуревич, П. С., Основы философии: учебное пособие / П. С. Гуревич. - Москва: КноРус, 2023. - 478 с. - ISBN 978-5-406-10593-1. - URL: <https://book.ru/book/945691> (дата обращения: 04.07.2023). - Текст: электронный.

3. Аблеев, С. Р., Основы философии: учебник / С. Р. Аблеев. - Москва: КноРус, 2023. - 208 с. - ISBN 978-5-406-10919-9. - URL: <https://book.ru/book/947036> (дата обращения: 04.07.2023). - Текст: электронный.

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

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<p><b>Знания:</b>                      1. Основные категории и понятия философии;                      2. Роль философии в жизни человека и общества;                      Основы философского учения о бытии.</p>	<p>- Грамотно и аргументированно использовать категориальный философский аппарат;                      - четко и правильно отвечать на вопросы по основным философским проблемам;</p>	<p>- устный опрос;                      - аналитическая работа оригинальными текстами;                      - домашняя работа творческого проблемного характера;</p>
<p>4. Сущность процесса познания.                      5. Основы научной, философской и религиозной картин мира.                      6. Об условиях формирования личности, свободе и ответственности за сохранение жизни, культуры, окружающей среды.                      7. О социальных и этических проблемах, связанных с развитием и использованием достижений науки, техники, технологий.</p>	<p>- приводить примеры из собственной практики о проблемах, связанных расширением научно-технической революции;                      - объяснять место научных философских знаний в современной жизни и профессии;                      - проводить анализ источников информации и составлять доклады и выступления                      - четко представлять структуру реферата, эссе, выступления по основным вопросам философии</p>	<p>- Написание рефератов                      - Тестирование                      - Написание философского эссе</p>
<p><b>Умения:</b>                      Ориентироваться в наиболее общих философских проблемах бытия, познания, ценностей, свободы и смысла жизни как основах формирования культуры гражданина и будущего специалиста.</p>	<p>- Доходчиво, убедительно, грамотно разъяснять, доказывать свою позицию по общим философским проблемам;                      - аргументированно цитировать классиков разных философских школ;                      - демонстрировать способность сделать правильный нравственный, социальный, политический выбор</p>	<p>- устный опрос;                      - контроль представления выполнения домашних заданий проблемного и творческого характера (эссе и выступлений);                      - тестирование;                      - работа с философским словарем оригинальными текстами;                      - оценка выступлений на семинарах;                      - защита реферативных работ;                      -</p>

		дифференцированный зачет
--	--	-----------------------------

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**ОГСЭ 02 История**  
Обязательный профессиональный блок  
Общий гуманитарный и социально-экономический цикл



# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОГСЭ 02 История»

## 1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОГСЭ 02 История» является обязательной частью наименования цикла ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

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

## 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ОК, ПК	Дисциплинарные результаты	
	Умения	Знания
ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 06, ОК 09.	- ориентироваться в современной экономической, политической, культурной ситуации в России и мире;	- основные направления развития ключевых регионов мира на рубеже веков (XX и XXI вв.);
	- выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем;	- сущность и причины локальных, региональных, межгосударственных конфликтов в конце XX - начале XXI вв.;  - основные процессы (интеграционные, поликультурные, миграционные и иные) политического и экономического развития ведущих государств и регионов мира;
	- определять значимость профессиональной деятельности по осваиваемой специальности для развития экономики в историческом контексте;	- назначение международных организаций и основные направления их деятельности;  - содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов мирового и регионального значения; ретроспективный анализ развития отрасли;
	- демонстрировать гражданско-патриотическую позицию.	- о роли науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем в часах</b>
<b>Объем образовательной программы учебной дисциплины</b>	36
<b>в т.ч. в форме практической подготовки</b>	-
в т. ч.:	
теоретическое обучение	32
практические занятия	-
<i>Консультации</i>	4
<b>Промежуточная аттестация</b>	2

**2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОГЭС.02 «История»**

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
<b>Раздел 1. Развитие СССР и его место в мире в 1980-е гг.</b>		<b>10</b>	
<b>Тема 1.1</b> Основные тенденции развития СССР к 1980-м гг.	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	1. Внутренняя политика государственной власти в СССР к началу 1980-х гг. Особенности идеологии, национальной и социально-экономической политики.	<b>2</b>	
	2. Культурное развитие народов Советского Союза и русская культура.		
	3. Внешняя политика СССР. Отношения с сопредельными государствами, Евросоюзом, США, странами «третьего мира».	<b>2</b>	
<b>Тема 1.2</b> Дезинтеграционные процессы в России и Европе во второй половине 80-х гг.	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	1. Политические события в Восточной Европе во второй половине 80-х гг.	<b>2</b>	
	2. Отражение событий в Восточной Европе на дезинтеграционных процессах в СССР.	<b>2</b>	
	3. Ликвидация (распад) СССР и образование СНГ. Российская Федерация как правопреемница СССР.	<b>2</b>	
<b>Раздел 2. Россия и мир в конце XX - начале XXI вв.</b>		<b>24</b>	
<b>Тема 2.1</b> Постсоветское пространство в 90-е гг. XX века.	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	1. Локальные национальные и религиозные конфликты на пространстве бывшего СССР в 1990-е гг.	<b>2</b>	
	2. Участие международных организаций (ООН, ЮНЕСКО) в разрешении конфликтов на постсоветском пространстве.		
	3. Российская Федерация в планах международных организаций: военно-политическая конкуренция и экономическое сотрудничество. Планы НАТО в отношении России.	<b>2</b>	
<b>Тема 2.2</b> Укрепление влияния России на постсоветском пространстве	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	1. Россия на постсоветском пространстве: договоры с Украиной, Белоруссией, Абхазией, Южной Осетией и пр.	<b>2</b>	

	2. Внутренняя политика России на Северном Кавказе. Причины, участники, содержание, результаты вооруженного конфликта в этом регионе.	2	
	3. Изменения в территориальном устройстве Российской Федерации.		
<b>Тема 2.3 Россия и мировые интеграционные процессы</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	1. Расширение Евросоюза, формирование мирового «рынка труда», глобальная программа НАТО и политические ориентиры России.	2	
	2. Формирование единого образовательного и культурного пространства в Европе и отдельных регионах мира. Участие России в этом процессе.	2	
<b>Тема 2.4 Развитие культуры в России.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	1. Проблема экспансии в Россию западной системы ценностей и формирование «массовой культуры».	2	
	2. Тенденции сохранения национальных, религиозных, культурных традиций и «свобода совести» в России.	2	
	3. Идеи «поликультурности» и молодежные экстремистские движения.		
<b>Тема 2.5. Перспективы развития РФ в современном мире.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	1. Перспективные направления и основные проблемы развития РФ на современном этапе.	2	
	2. Территориальная целостность России, уважение прав ее населения и соседних народов – главное условие политического развития.		
	3. Инновационная деятельность – приоритетное направление в науке и экономике.		
	Консультация по теме: «Сохранение традиционных нравственных ценностей и индивидуальных свобод человека – основа развития культуры в РФ».	2	
<b>Тема 2.6. Глобализация и ее последствия, международные отношения</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	1. Информационное общество. Глобализация и ее последствия	2	
	Консультация по теме: «Проблемы национальной безопасности в международных отношениях. Международный терроризм как социально-политическое явление»	2	
<b>Промежуточная аттестация – дифференцированный зачет</b>		<b>2</b>	
<b>Всего:</b>		<b>36</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Социально-экономических дисциплин», оснащенный в соответствии с п.6.1.2.1 образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

#### 3.2.1. Основные печатные издания

1. Артемов В.В. История: учебник для студентов учреждений СПО / В.В. Артемов, Ю.Н. Лубченков. – 21-е изд., стер. Москва: Академия, 2021. 448 с.
2. Самыгин П. С. История: Учебное пособие / П. С. Самыгин, С. И. Самыгин, Шевелев В.Н., В.В. Касьянов. – Москва: ИНФРА-М, 2021. – 550 с.
3. Артемов В.В. История Отечества: С древнейших времен до наших дней: учебник для студентов учреждений СПО / В.В. Артемов, Ю.Н. Лубченков. - 23-е изд., доп. Москва: Академия, 2020.– 384с.

#### 3.2.2. Основные электронные издания

1. Сёмин, В. П., История: учебное пособие / В. П. Сёмин, Ю. Н. Арзамаскин. - Москва: КноРус, 2023. - 304 с. - ISBN 978-5-406-10621-1. - URL: <https://book.ru/book/946253> (дата обращения: 04.07.2023). - Текст: электронный.
2. Отечественная история IX-XIX вв.: учебник / В. Э. Багдасарян, Г. П. Камнева, А. Ю. Кожевников [и др.]; под ред. А. А. Федулина. - Москва: КноРус, 2023. - 604 с. - ISBN 978-5-406-10933-5. - URL: <https://book.ru/book/947040> (дата обращения: 04.07.2023). - Текст: электронный.

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

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а так же выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– основные направления развития ключевых регионов мира на рубеже XX и XXI вв.;</li> <li>– сущность и причины локальных, региональных, межгосударственных конфликтов в конце XX – начале XXI вв.;</li> <li>– основные процессы (интеграционные, поликультурные, миграционные и иные) политического и экономического развития ведущих регионов мира;</li> <li>– назначение международных организаций и основные направления их деятельности;</li> <li>– о роли науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций;</li> <li>– содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов мирового и регионального значения.</li> </ul> <p>-ретроспективный анализ развития отрасли</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Уверенно перечисляет конкретные события</li> <li>- правильно описывает события и называет причины;</li> <li>-точно перечисляет и описывает, дает оценку основным процессам;</li> <li>-оценивает международную значимость деятельности организаций;</li> <li>-грамотно воспроизводит и подбирает примеры о роли науки, культуры и религии;</li> <li>-четкость и правильность ответов на вопросы;</li> <li>-дает оценку состояния отрасли, делает выводы о перспективах ее развития</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- устный опрос</li> <li>- выполнение тестовых заданий</li> <li>- выполнение индивидуальных заданий</li> <li>- дифференцированный зачет</li> </ul>
<p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– ориентироваться в современной экономической, политической, культурной ситуации в России и мире;</li> <li>- выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем.</li> </ul> <p>-определять значимость профессиональной деятельности по осваиваемой специальности для развития экономики в историческом контексте;</p> <p>-демонстрировать гражданско-патриотическую позицию</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-грамотно оценивает, сравнивает, описывает, критикует, объясняет, делает выводы, высказывает свое отношение, подтверждает примерами свое отношение к событиям</li> <li>-обосновывает видение и вычленяет части целого, выявляет взаимосвязи, видит и озвучивает ошибки, приводит различия между фактами и следствиями</li> <li>-выделяет в общем контексте экономического развития страны, значение и перспективы отрасли, получаемой специальности</li> <li>-демонстрирует способность сделать правильный нравственный, социальный, политический выбор</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- устный опрос</li> <li>- тестирование</li> <li>- выполнение практических заданий</li> <li>- выполнение индивидуальных заданий</li> <li>- дифференцированный зачет</li> </ul>

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего контроля и промежуточной аттестации производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица).

<b>Процент результативности (правильных ответов)</b>	<b>Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений</b>	
	<b>балл (отметка)</b>	<b>вербальный аналог</b>
90 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
70 ÷ 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	не удовлетворительно

На этапе промежуточной аттестации по медиане качественных оценок индивидуальных образовательных достижений экзаменационной комиссией определяется интегральная оценка уровня подготовки по учебной дисциплине.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**ОГСЭ 03 Иностраный язык в профессиональной деятельности**

Обязательный профессиональный блок  
Общий гуманитарный и социально-экономический цикл



**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ  
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
«ОГСЭ 03 Иностранный язык в профессиональной деятельности»**

**1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:**

Учебная дисциплина «ОГСЭ 03 Иностранный язык в профессиональной деятельности» является обязательной частью общего гуманитарного и социально-экономического цикла ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

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

**1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:**

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ОК, ПК	Дисциплинарные результаты	
	Умения	Знания
ОК.02, ОК.03, ОК.05, ОК.09, ОК.10	- понимать общий смысл воспроизведённых высказываний в пределах литературной нормы на бытовые и профессиональные темы;	- правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы
	- понимать содержание текста, как на базовые, так и на профессиональные темы;	- основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)
	- осуществлять высказывания (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы; - осуществлять переводы (со словарем и без словаря) иностранных текстов профессиональной направленности; - строить простые высказывания о себе и своей профессии деятельности; - производить краткое обоснование и объяснение своих текущих и планируемых действий; - выполнять письменные простые связные сообщения на интересующие профессиональные темы	- лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; -особенности произношения; -правила чтения текстов профессиональной направленности

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем в часах</b>
<b>Объем образовательной программы учебной дисциплины</b>	164
<b>в т.ч. в форме практической подготовки</b>	164
в т. ч.:	
теоретическое обучение	
практические занятия	144
<i>Консультации</i>	20
<b>Промежуточная аттестация</b>	2

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
<b>Вводный курс</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>		ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 10
	1. <b>Лексика:</b> Фразы знакомства. Рассказ о себе. Счет		
	2. <b>Грамматика:</b> Личные и указательные местоимения в английском языке. Глагол to be, to have. Числительные		
	3. <b>Фонетика:</b> Звуки и буквы английского языка. Правила чтения. Ударение. Интонация		
	<b>Тематика занятий</b>		
	<b>Практическое занятие.</b> Входной контроль. Звуки и буквы английского языка.		
	<b>Практическое занятие.</b> Правила чтения. Ударение. Интонация. Счет.		
	<b>Практическое занятие.</b> Фразы знакомства. Составление диалогов.		
	<b>Практическое занятие.</b> Местоимения в английском языке. Глагол to be, to have. Выполнение упражнений.		
<b>Практическое занятие.</b> Рассказ о себе. Чтение и перевод текста по теме, выполнение упражнений, аудирование			
<b>Практическое занятие.</b> Рассказ о себе. Составление монологического высказывания по теме			
<b>Тема 1. Продуктовые магазины</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>		
	1. <b>Лексика:</b> Виды магазинов, отделов и продуктов, покупки, меры, количества, тара.		
	2. <b>Грамматика:</b> Артикли, вопросительные предложения.		
	3. <b>Фонетика:</b> Аудирование текстов по теме		
	<b>Тематика занятий</b>		
	<b>Практическое занятие.</b> Виды магазинов в английском языке. Аудирование текста по теме, составление словаря по теме		
<b>Практическое занятие.</b> В супермаркете. Чтение и перевод текста, выполнение упражнений			

	<b>Практическое занятие.</b> Названия продуктов. Выполнение лексико-грамматических упражнений, составление монологического высказывания	2	
	<b>Практическое занятие.</b> Мои покупки. Активизация навыков говорения, составление диалогов, аудирование текста по теме	2	
	<b>Практическое занятие.</b> На восточном рынке. Чтение и перевод текста, ответы на вопросы	2	
	<b>Практическое занятие.</b> На восточном рынке. Выполнение лексико-грамматических упражнений по теме	2	
	<b>Практическое занятие.</b> Статьи. Повторение. Выполнение лексико-грамматических упражнений.	2	
	<b>Практическое занятие.</b> Вопросительные предложения в английском языке. Выполнение лексико-грамматических упражнений по теме занятия	2	
	<b>Практическое занятие.</b> Выполнение лексико-грамматических упражнений по теме	2	
	<b>Практическое занятие.</b> Просмотр видеоролика, выполнение упражнений, составление диалогов по теме	2	
	<b>Консультация.</b> Чтение дополнительных текстов по теме, составление высказываний по теме	2	
	<b>Консультация.</b> Выполнение тестовых заданий по теме	2	
<b>Тема 2. Виды предприятий общественного питания</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>		
	<b>1. Лексика:</b> Виды ресторанов и кафе, в ресторане, в столовой, персонал ресторана.		
	<b>2. Грамматика:</b> Наречия many, much, little, few. Прошедшее время глагола. Модальные глаголы.		
	<b>3. Фонетика:</b> Аудирование текстов по теме		
	<b>Тематика занятий</b>	<b>20</b>	
	<b>Практическое занятие.</b> Виды предприятий общественного питания: рестораны, кафе, бары и т.д. Чтение и перевод текста, заполнение таблицы	2	
	<b>Практическое занятие.</b> Ужин в ресторане. Речевой этикет: фразы приветствия, уточнения, извинения, принятия заказа, благодарности, прощания. Составление диалога по теме.	2	
	<b>Практическое занятие.</b> В столовой колледжа. Работа с текстом, составление монологического высказывания по теме.	2	
	<b>Практическое занятие.</b> Наречия many, much, little, few. Прошедшее время глагола. Выполнение упражнений по теме.	2	
	<b>Практическое занятие.</b> Персонал ресторана: менеджер, шеф повар, повар, официант, бармен, кухонный рабочий	2	

	<b>Практическое занятие.</b> Обзор предприятий общественного питания в г. Томске	2	
	<b>Практическое занятие.</b> Модальные глаголы. Выполнение упражнений по теме.	2	
	<b>Консультация.</b> Чтение и перевод дополнительного текста. Выполнение заданий	2	
	<b>Консультация.</b> Выполнение тестовых заданий по теме	2	
	<b>Дифференцированный зачет</b>	<b>2</b>	
<b>Тема 3. Методы приготовления пищи</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>		ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 10
	<b>1. Лексика:</b> Кухонное оборудование, методы приготовления пищи, профессиональные глаголы, рецепты, салаты, основные блюда, напитки, десерты		
	<b>2. Грамматика:</b> Причастие I и II. Местоимения each, every, all, other, another, one		
	<b>3. Фонетика:</b> Аудирование текстов по теме		
	<b>Тематика занятий</b>	<b>28</b>	
	<b>Практическое занятие.</b> Подготовка к вечеринке, приготовление пищи, чтение и перевод текста, введение и отработка новых лексических единиц, ответы на вопросы к тексту	2	
	<b>Практическое занятие.</b> Причастие I и II. Местоимения each, every, all, other, another, one в английском языке. Изучение правила, выполнение упражнений	2	
	<b>Практическое занятие.</b> Кухонное оборудование и его использование. Ведение и отработка новых лексических единиц, выполнение лексико-грамматических упражнений	2	
	<b>Практическое занятие.</b> Методы приготовления пищи. Изучение таблицы, выделение недостатков и преимуществ разных способов приготовления пищи, составление собственных высказываний	2	
	<b>Практическое занятие.</b> Профессиональные глаголы. Вкусы и качества блюд. Расширение профессионального словаря, выполнение лексико-грамматических упражнений	2	
	<b>Практическое занятие.</b> Рецепты, структура, меры и единицы измерения.	2	
	<b>Практическое занятие.</b> Салаты и закуски, изучение рецептов, аудирование текста по теме	2	
	<b>Практическое занятие.</b> Супы. Чтение и перевод текста, выполнение лексико-грамматических упражнений	2	
	<b>Практическое занятие.</b> Основные блюда. Чтение и перевод текста, составление рецепта собственного семейного горячего блюда	2	
	<b>Практическое занятие.</b> Напитки и десерты. Работа с видеороликом по теме, выполнение лексико-грамматических упражнений, составление диалогов по теме	2	
<b>Практическое занятие.</b> Выполнение лексико-грамматических упражнений по теме	2		

	<b>Практическое занятие.</b> Написание рецепта блюда на английском языке	2	
	<b>Консультация.</b> Чтение и перевод дополнительного текста по теме	2	
	<b>Консультация.</b> Выполнение тестовых упражнений по теме	2	
<b>Тема 4. Национальные кухни</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>		ОК 03 ОК 05 ОК 08 ОК 11
	<b>1. Лексика:</b> Национальные кухни разных стран		
	<b>2. Грамматика:</b> Будущее время. Конструкция to be going to. Either or, neither nor		
	<b>3. Фонетика:</b> Аудирование текстов по теме		
	<b>Тематика занятий</b>	<b>22</b>	
	<b>Практическое занятие.</b> Национальная кухня в США. Работа с текстом, выполнение упражнений	2	
	<b>Практическое занятие.</b> Национальная кухня в США. Аудирование текста по теме, выполнение упражнений	2	
	<b>Практическое занятие.</b> Национальная кухня в Великобритании. Работа с текстом, выполнение упражнений	2	
	<b>Практическое занятие.</b> Национальная кухня в Великобритании. Аудирование текста по теме, выполнение упражнений	2	
	<b>Практическое занятие.</b> Будущее время. Конструкция to be going to. Either or, neither nor. Изучение правила, выполнение упражнений	2	
	<b>Практическое занятие.</b> Русская кухня. Работа с текстом, выполнение упражнений	2	
	<b>Практическое занятие.</b> Русская кухня. Аудирование текста по теме, выполнение упражнений	2	
	<b>Практическое занятие.</b> Восточная кухня. Презентация кухни Востока. Активизация навыков говорения и аудирования	2	
	<b>Практическое занятие.</b> Выполнение лексико-грамматических упражнений по теме	2	
<b>Консультация.</b> Чтение и перевод дополнительного текста по теме, выполнение упражнений	2		
<b>Дифференцированный зачет</b>		<b>2</b>	
<b>Тема 5. Моя профессия - повар</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>		
	<b>1. Лексика:</b> Моя профессия, безопасность продуктов питания, устройство на работу, анкета, резюме		
	<b>2. Грамматика:</b> Инфинитив, герундий. Времена английского глагола		
	<b>3. Фонетика:</b> Аудирование текстов по теме		
	<b>Тематика занятий</b>	<b>26</b>	ОК 01
<b>Практическое занятие.</b> Моя профессия – повар. Чтение и перевод текста, введение и отработка новых лексических единиц	2	ОК 02 ОК 04	

	<b>Практическое занятие.</b> Моя будущая профессия, ответы на вопросы о профессии, активизация навыков говорения	2	ОК 10
	<b>Практическое занятие.</b> Как я решил стать поваром. Работа с текстами, выполнение заданий, составление своей истории	2	
	<b>Практическое занятие.</b> Виды поваров. Чтение и перевод текста, заполнение диаграммы об обязанностях повара	2	
	<b>Практическое занятие.</b> Одежда повара, санитарно-гигиенические нормы. Чтение и перевод текста, пересказ одной части текста	2	
	<b>Практическое занятие.</b> Аудирование текста по теме, выполнение тестового задания по санитарно-гигиеническим нормам.	2	
	<b>Практическое занятие.</b> Поиск работы. Введение и отработка новых лексических единиц. Вакансии, объявления. Изучение объявлений о вакансиях для поваров	2	
	<b>Практическое занятие.</b> Правила составления резюме. Примерные резюме для поваров. Советы по заполнению	2	
	<b>Практическое занятие.</b> Собеседование. Чтение и перевод диалога «В отделе кадров», отработка лексических единиц по теме	2	
	<b>Практическое занятие.</b> Инфинитив, герундий. Времена английского глагола. Изучение правила, заполнение таблицы времен глагола	2	
	<b>Практическое занятие.</b> Выполнение грамматических упражнений по теме «Времена английского глагола», составление диалогов, решение ситуационных задач	2	
	<b>Практическое занятие.</b> Деловая игра «Собеседование»	2	
	<b>Консультация.</b> Составление собственного резюме	2	
<b>Тема 6. Здоровое питание</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>		ОК 03 ОК 05 ОК 06 ОК 11
	<b>1. Лексика:</b> Здоровое питание, вегетарианство, питательные вещества, жиры, белки, углеводы, витамины и минеральные вещества, сахара, калории.		
	<b>2. Грамматика:</b> Сложное дополнение. Суффиксы и префиксы, сложные существительные.		
	<b>3. Фонетика:</b> Аудирование текстов по теме		
	<b>Тематика занятий</b>	<b>32</b>	
	<b>Практическое занятие.</b> Здоровое питание. Чтение и перевод текста, введение и отработка новых лексических единиц	2	
	<b>Практическое занятие.</b> Здоровое питание. Выполнение упражнений, активизация навыка говорения, ответы на вопросы о здоровом питании	2	
	<b>Практическое занятие.</b> Вегетарианство. Работа с текстом, заполнение таблицы «Плюсы и минусы вегетарианства»	2	

<b>Практическое занятие.</b> Питательные вещества. Жиры, белки, углеводы, витамины и минеральные вещества. Введение и отработка новых лексических единиц. Изучение пирамиды продуктов питания.	2	
<b>Практическое занятие.</b> Как много сахара мы едим. Как оставаться здоровым. Работа с текстом, выполнение упражнений, составление высказываний по теме	2	
<b>Практическое занятие.</b> Развитие навыков диалогической речи. Чтение и перевод диалогов по теме, составление своих диалогов, аудирование текста	2	
<b>Практическое занятие.</b> Калории. Чтение и перевод текста, изучение таблицы, выполнение лексико-грамматических упражнений	2	
<b>Практическое занятие.</b> Сложное дополнение. Изучение правила, выполнение упражнений по теме.	2	
<b>Практическое занятие.</b> Работа с дополнительными текстами по теме «Здоровое питание», аудирование текста по теме	2	
<b>Практическое занятие.</b> Безопасная еда. Правила хранения и приготовления продуктов. Чтение и перевод текста по теме, выполнение упражнений, аудирование текста по теме	2	
<b>Практическое занятие.</b> Санитарная обработка кухни. Чтение и перевод текста по теме, выполнение упражнений, аудирование текста по теме	2	
<b>Практическое занятие.</b> Словообразование в английском языке. Суффиксы и префиксы, сложные существительные. Выполнение лексико-грамматических упражнений по теме	2	
<b>Практическое занятие.</b> Выполнение лексико-грамматических упражнений по теме	2	
<b>Консультация.</b> Чтение и перевод дополнительного текста. Составление собственных высказываний по теме	2	
<b>Консультация.</b> Выполнение тестовых заданий по теме	2	
<b>Дифференцированный зачет</b>	<b>2</b>	
<b>Всего:</b>	<b>164</b>	



### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Иностранный язык», оснащенный в соответствии с п.6.1.2.1 образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

#### 3.2.1. Основные печатные издания

1. Карпова, Т. А., Английский язык с тестовыми заданиями + еПриложение: учебник / Т. А. Карпова, А. С. Восковская, М. В. Мельничук. - Москва: КноРус, 2023.

2. Голубев, А. П., Английский язык для всех специальностей + еПриложение: учебник / А. П. Голубев, Н. В. Балюк, И. Б. Смирнова. - Москва: КноРус, 2023. - 385 с.

#### 3.2.2. Основные электронные издания

1. Украинец, И.А. Иностранный язык (английский) в профессиональной деятельности: Учебно-методическое пособие / И.А. Украинец - Москва: Российский государственный университет правосудия, 2015. - 46 с. - ISBN 978-5-93916-454-2. - URL: <https://book.ru/book/930859> (дата обращения: 04.07.2023). - Текст: электронный.

2. Галеева, Т. И., Английский язык. Деловое общение: учебник / Т. И. Галеева. - Москва: Русайнс, 2024. - 243 с. - ISBN 978-5-466-03332-8. - URL: <https://book.ru/book/950551> (дата обращения: 04.07.2023). - Текст: электронный.

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

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а так же выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<p>Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины</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>	<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; 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><b>Текущий контроль при проведении:</b></p> <p>- письменного/устного опроса;</p> <p>- тестирования;</p> <p>- диктантов;</p> <p>- оценки результатов самостоятельной работы (эссе, сообщений, диалогов, тематических презентаций и т.д.)</p> <p><b>Промежуточная аттестация</b></p> <p>в форме дифференцированного зачета в виде:</p> <p>- письменных/устных ответов, выполнения заданий в виде деловой игры (диалоги, составление описаний блюд для меню, монологическая речь при презентации блюд и т.д.)</p>
<p>Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины</p> <p>понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые),</p> <p>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 объяснить свои действия (текущие и планируемые)</p> <p>писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>		

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего контроля и промежуточной аттестации производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица).

<b>Процент результативности (правильных ответов)</b>	<b>Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений</b>	
	<b>балл (отметка)</b>	<b>вербальный аналог</b>
90 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
70 ÷ 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	не удовлетворительно

На этапе промежуточной аттестации по медиане качественных оценок индивидуальных образовательных достижений экзаменационной комиссией определяется интегральная оценка уровня подготовки по учебной дисциплине.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**ОГСЭ 04 Физическая культура**  
Обязательный профессиональный блок  
Общий гуманитарный и социально-экономический цикл

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОГСЭ 04 Физическая культура»

## 1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОГСЭ 04 Физическая культура» является обязательной частью общего гуманитарного и социально-экономического цикла ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 08.

## 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

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

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
<b>Объем образовательной программы учебной дисциплины</b>	164
<b>в т.ч. в форме практической подготовки</b>	164
в т. ч.:	
теоретическое обучение	6
практические занятия	158
<b>Промежуточная аттестация дифференцированный зачет</b>	

## 2.2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА

Наименование разделов и тем		Объем часов	Уровень освоения	
1	2	3	4	
<b>Раздел 1. Теоретический (теоретико-практические основы физической культуры)</b>				
<b>Тема 1.1 Общекультурное и социальное значение физической культуры</b>	<b>Содержание учебного материала – теоретическое занятие:</b>		<b>2</b>	
	1	<b>Физическая культура и спорт как социальные явления, как явления культуры.</b> Физическая культура личности человека, физическое развитие, физическое воспитание, физическая подготовка и подготовленность, самовоспитание. Сущность и ценности физической культуры. Влияние занятий физическими упражнениями на достижение человеком жизненного успеха. Дисциплина «Физическая культура» в системе среднего профессионального образования. <b>Социально-биологические основы физической культуры.</b> Характеристика изменений, происходящих в организме человека под воздействием выполнения физических упражнений, в процессе регулярных занятий. Эффекты физических упражнений. Нагрузка и отдых в процессе выполнения упражнений. Характеристика некоторых состояний организма: разминка, вработывание, утомление, восстановление. Влияние занятий физическими упражнениями на функциональные возможности человека, умственную и физическую работоспособность, адаптационные возможности человека.	2	1
<b>Раздел 2. Учебно-тренировочный</b>				
<b>Тема 2.1 Легкая атлетика</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>		<b>8</b>	
	1	Техника бега на короткие дистанции. Низкий старт, разбег, бег на дистанции, финиширование. Специальные упражнения бегуна.	2	2
	2	Бег на короткие дистанции. Бег с ускорением сходу, бег с низкого старта, эстафетный бег. Сдача контрольных нормативов.	2	

	3	Техника кроссового бега: старт, стартовое ускорение, бег по пересеченной местности, финиширование. Сдача контрольных нормативов.	2	2
	4	Бег на короткие дистанции. Специальные упражнения бегуна. Сдача контрольных нормативов.	2	3
<b>Тема 2.2 Баскетбол</b>	<b>Содержание учебного материала - практические занятия:</b>		<b>8</b>	
	1	Перемещение игрока. Владение мячом. Ловля и передача мяча.	2	
	2	<b>Ловля и передача мяча на месте и в движении.</b>	2	2
	3	Совершенствование технических элементов. Совершенствование тактических действий. Контрольные точки по разделу «Баскетбол».	4	3
<b>Тема 2.3 Волейбол</b>	<b>Содержание учебного материала - практические занятия:</b>		<b>8</b>	
	1	Техника игры в защите. Стойки и перемещения волейболиста. Прием мяча снизу.	2	2
	2	Техника игры в защите, прием мяча снизу, сверху. Передача мяча на месте.	2	
	3	Перемещения игрока. Приемы мяча, передачи мяча снизу, сверху на месте и в движении. Двусторонняя игра.	2	3
	4	Совершенствование пройденного материала. Двусторонняя игра.	2	3
<b>Тема 2.4 Настольный теннис</b>	<b>Содержание учебного материала - практические занятия:</b>		<b>6</b>	
	1	Техника игры в защите и нападении. Подачи мяча.	2	2
	2	Консультация на тему: «Совершенствование подачи, приема подачи. Двусторонняя игра».	2	3
	3	Совершенствование пройденного материала. Двусторонняя игра.	2	
<b>Тема 2.5 Мини- футбол</b>	<b>Содержание учебного материала - практические занятия:</b>		<b>6</b>	
	1	Передача и остановка мяча на месте. Учебная игра.	2	
	2	Передача и остановка мяча в движении. Учебная игра.	2	
	3	Консультация на тему: «Ведение мяча. Учебная игра».	2	3
<b>Тема 2.6 Общая физическая подготовка (ОФП)</b>	<b>Содержание учебного материала - практические занятия:</b>		<b>8</b>	
	1	Упражнения на брюшной пресс. Комплекс упражнений на гибкость.	2	2
	2	ОФП в парах с предметами. Упражнения силовой направленности.	2	2
	3	Техника прыжков через скакалку. Сдача контрольных нормативов. Дыхательные упражнения на месте.	2	2
	4	Сдача контрольных нормативов по теме «ОФП». Дыхательные упражнения на месте.	2	
<b>Тема 2.7 Стрельба из электронной винтовки МР – 512</b>	<b>Содержание учебного материала - практические занятия:</b>		<b>4</b>	
	1	Стрельба из положения: сидя с упора М№6 дистанция 10 метров.	2	
	2	Консультация на тему: «Стрельба из положения: сидя с упора М№6 дистанция 10 метров».	2	
<b>II курс</b>				

<b>Раздел 3. Теоретический (теоретико-практические основы физической культуры)</b>				
<b>Тема 3.1 Общая физическая подготовка (ОФП)</b>	<b>Содержание учебного материала – теоретическое занятие:</b>		<b>2</b>	
	1	Физические качества и способности человека и основы методики их воспитания. Средства, методы, принципы воспитания быстроты, силы, выносливости, гибкости, координационных способностей. Возрастная динамика развития физических качеств и способностей. Взаимосвязь в развитии физических качеств и возможности направленного воспитания отдельных качеств. Особенности физической и функциональной подготовленности.	2	1
	<b>Содержание учебного материала – практические занятия:</b>		<b>6</b>	
	1	Выполнение комплексов утренней гимнастики, для снижения массы тела, дыхательных упражнений.	2	2
	2	Выполнение комплексов упражнений по формированию осанки, по профилактике плоскостопия.	2	
	3	Самостоятельная подготовка и выполнение подготовленных комплексов упражнений, направленных на укрепление здоровья и профилактику нарушений работы органов и систем организма.	2	3
<b>Раздел 4. Учебно-тренировочный</b>				
<b>Тема 4.1 Баскетбол</b>	<b>Содержание учебного материала – практические занятия:</b>		<b>10</b>	
	1	<b>Консультация на тему: «Перемещение игрока. Техника владения мячом. Броски мяча. Двусторонняя игра».</b>	2	3
	2	Перемещение игрока. Владение мячом. Ловля и передача мяча.	2	1
	3	<b>Техника владением мячом. Техника игры в нападении. Двусторонняя учебная игра.</b>	2	2
	4	<b>Тактика игры в защите. Двусторонняя игра.</b>	2	
	5	<b>Консультация на тему: «Совершенствование пройденного материала. Двусторонняя учебная игра».</b>	2	3
<b>Тема 4.2 Волейбол</b>	<b>Содержание учебного материала – практические занятия:</b>		<b>10</b>	
	1	Прием мяча от сетки. Поддачи. Двусторонняя игра.	2	2
	2	Перемещение игрока. Прием и передача мяча.	2	
	3	Зачетные упражнения. Двусторонняя игра.	2	3



	4	Техника игры в защите, техника подачи, двусторонняя игра. Контрольные упражнения по теме «Волейбол».	2	
	5	Совершенствование техники игры в защите. Поддачи: нижняя прямая, верхняя прямая, боковые. Контрольные упражнения по теме «Волейбол».	2	
<b>Тема 4.3 Настольный теннис</b>	<b>Содержание учебного материала – практические занятия:</b>		<b>4</b>	
	1	Техника защиты и нападения, подачи, нападающие удары.	2	2
	2	Двусторонняя учебная игра с определенным заданием.	2	2
<b>Тема 4.4 Мини - футбол</b>	<b>Содержание учебного материала – практические занятия:</b>		<b>6</b>	
	1	Передача и остановка мяча в движении. Учебная игра.	2	2
	2	Удар по воротам. Учебная игра.	2	2
<b>Тема 4.5 Общая физическая подготовка (ОФП)</b>	<b>Содержание учебного материала – практические занятия:</b>		<b>8</b>	
	1	Упражнения силовой направленности. Комплекс дыхательных упражнений.	2	2
	2	ОФП по системе «Кроссфит». Совершенствование техники прыжков на скакалке. Комплекс дыхательных упражнений.	2	2
	3	Сдача контрольных нормативов. Упражнения на брюшной пресс.	2	
<b>Тема 4.6 Стрельба из электронной винтовки МР – 512</b>	<b>Содержание учебного материала – практические занятия:</b>		<b>4</b>	
	1	Стрельба из положения: сидя с упора М№б дистанция 10 метров.	4	2
<b>Тема 4.7 Легкая атлетика</b>	<b>Содержание учебного материала – практические занятия:</b>		<b>6</b>	
	1	«Техника смешанного передвижения» по пересеченной местности. Нормы ГТО по легкой атлетике в соответствии возрастной ступени обучающегося.	2	2
	2	Техника кроссового бега: старт, стартовое ускорение, бег по пересеченной местности, финиширование. Сдача контрольных нормативов.	2	
	3	Кроссовая подготовка. Кросс 2000 и 3000 м. Сдача контрольных нормативов.	2	3
<b>III курс</b>				
<b>Раздел 5. Теоретический (теоретико-практические основы физической культуры)</b>				
	<b>Содержание учебного материала – теоретическое занятие:</b>		<b>2</b>	

<b>Тема 5.1</b> <b>Основы здорового образа жизни</b>	1	Основы здорового образа и стиля жизни. Здоровье человека как ценность и как фактор достижения жизненного успеха. Совокупность факторов, определяющих состояние здоровья. Роль регулярных занятий физическими упражнениями в формировании и поддержании здоровья. Компоненты здорового образа жизни. Роль и место физической культуры и спорта в формировании здорового образа и стиля жизни. Двигательная активность человека, её влияние на основные органы и системы организма. Норма двигательной активности, гиподинамия и гипокинезия. Оценка двигательной активности человека и формирование оптимальной двигательной активности в зависимости от образа жизни человека. Формы занятий физическими упражнениями в режиме дня и их влияние на здоровье. Коррекция индивидуальных нарушений здоровья, в том числе, возникающих в процессе профессиональной деятельности, средствами физического воспитания. Пропорции тела, коррекция массы тела средствами физического воспитания.	2	3
	<b>Содержание учебного материала – практические занятия:</b>		<b>4</b>	
	1	Выполнение комплексов упражнений при сутулости, нарушением осанки в грудном и поясничном отделах, упражнений для укрепления мышечного корсета, для укрепления мышц брюшного пресса.	2	2
	2	Выполнение комплексов упражнений для наращивания массы тела. Выполнение комплексов упражнений для глаз.	2	2
<b>Раздел 6.</b> <b>Учебно-тренировочный</b>				
<b>Тема 6.1</b> <b>Общая физическая подготовка (ОФП)</b>	<b>Содержание учебного материала – практические занятия:</b>		<b>6</b>	
	1	Консультация на тему: «Тесты по ОФП». Комплекс дыхательных упражнений в движении.	2	3
	2	ОФП по системе «Кроссфит». Сдача контрольных нормативов.	2	3
	3	Упражнения на брюшной пресс. Сдача контрольных нормативов.	2	
<b>Тема 6.2</b> <b>Баскетбол</b>	<b>Содержание учебного материала – практические занятия:</b>		<b>8</b>	
	1	Совершенствование тактических схем во время учебной игры. Контрольные упражнения по теме «Баскетбол».	2	2
	2	Техника ловли и передачи мяча, техника ведения. Тактика защиты и нападения. Двусторонняя игра.	2	
	3	Контрольные упражнения по теме «Баскетбол».	2	3
	4	Контрольные упражнения по теме «Баскетбол». Двусторонняя игра.	2	
<b>Тема 6.3</b> <b>Мини - футбол</b>	<b>Содержание учебного материала – практические занятия:</b>		<b>6</b>	
	1	Консультация на тему: «Ведение мяча. Учебная игра».	2	3
	2	Удар по воротам. Учебная игра.	2	2
	3	Штрафной удар. Учебная игра. Тактика игры.	2	
<b>Тема 6.4</b>	<b>Содержание учебного материала – практические занятия:</b>		<b>8</b>	
	1	Техника игры в нападении. Тактика игры. Двусторонняя учебная игра.	2	2

<b>Волейбол</b>	2	Техника игры в нападении. Тактика игры. Двусторонняя игра. Поддачи.	2	3
	3	Контрольные упражнения по разделу «Волейбол».	2	
	4	Техника игры в защите. Техника игры в нападении. Поддачи. Двусторонняя игра.	2	3
<b>Тема 6.5 Настольный теннис</b>	<b>Содержание учебного материала – практические занятия:</b>		<b>4</b>	
	1	Тактика защиты и нападения, поддачи, нападающие удары.	2	
	2	Совершенствование технических элементов во время игры. Двусторонняя учебная игра с конкретным заданием.	2	1
<b>Тема 6.6 Лыжная подготовка</b>	<b>Содержание учебного материала – практические занятия:</b>		<b>6</b>	
	1	Попеременные ходы. Коньковый ход. Дистанция дев. – 3 км., юн. – 5 км. свободным стилем по равнине.	2	3
	2	Подъемы, спуски, торможения. Повороты при спусках.	2	3
	3	Консультация на тему: «Дистанция 3 и 5 км. Свободное катание с гор».	2	3
<b>Тема 6.7 Стрельба из электронной винтовки МР - 512</b>	<b>Содержание учебного материала – практические занятия:</b>		<b>4</b>	
	1	Стрельба из положения: сидя с упора М№6 дистанция 10 метров.	4	
<b>Тема 6.8 Легкая атлетика</b>	<b>Содержание учебного материала – практические занятия:</b>		<b>4</b>	
	1	Консультация на тему: «Специальные упражнения бегуна. Бег на короткие дистанции. Кроссовая подготовка».	2	2
	2	Бег на короткие дистанции. Эстафетный бег. Контрольные нормативы.	2	3
<b>Тема 6.9 Общая физическая подготовка (ОФП)</b>	<b>Содержание учебного материала – практические занятия:</b>		<b>6</b>	
	1	Консультация на тему: «Тесты по ОФП».	2	
	2	ОФП по системе «Кроссфит». Сдача контрольных нормативов.	2	2
	<b>Дифференцированный зачет</b>		<b>2</b>	
	<b>ВСЕГО:</b>		<b>164</b>	

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

3.1 Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Спортивный зал», оснащенный в соответствии с п.6.1.2.1 образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

#### **3.2.1. Основные печатные 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].

2. Агеева Г. Ф. Теория и методика физической культуры и спорта: учебное пособие для спо / Г. Ф. Агеева, Е. Н. Карпенкова. - Санкт-Петербург: Лань, 2021. - 68 с. - ISBN 978-5-8114-7558-2

#### **3.2.2. Основные электронные издания**

1. 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: 03.07.2023). - Текст: электронный.

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

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p><b>Умения</b></p> <p>уметь: составлять и выполнять комплексы упражнений утренней и корригирующей гимнастики с учетом индивидуальных особенностей организма; выполнять акробатические, гимнастические, легкоатлетические упражнения (комбинации), технические действия спортивных игр; выполнять комплексы общеразвивающих упражнений на развитие основных физических качеств, адаптивной (лечебной) физической культуры с учетом состояния здоровья и физической подготовленности; осуществлять наблюдения за своим физическим развитием и физической подготовленностью, контроль за техникой выполнения двигательных действий и режимами физической нагрузки; соблюдать безопасность при выполнении физических упражнений и проведении туристических походов; осуществлять судейство школьных соревнований по одному из программных видов спорта; использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для проведения самостоятельных занятий по формированию индивидуального телосложения и коррекции осанки, развитию физических качеств, совершенствованию техники движений; включать занятия физической культурой и спортом в активный отдых и досуг; знать: о роли физической культуры и спорта в формировании здорового образа жизни, организации активного отдыха и профилактики вредных привычек; основы формирования двигательных действий и развития физических качеств; способы закаливания организма и основные приемы самомассажа.</p>	<p>Практические задания (нормативы по видам: легкая атлетика, баскетбол, волейбол, Футбол, настольный теннис, лыжная подготовка, стрельба)</p>
<p><b>Знания</b></p> <p>- о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; - основы здорового образа жизни.</p>	<p>Тесты и тестовые задания Практические занятия Защита самостоятельных работ: - Рефераты, - доклады, - презентации.</p>

Оценка индивидуальных образовательных достижений обучающихся по результатам текущего контроля и промежуточной аттестации производится в соответствии с универсальной шкалой (таблицей).

<b>Процент результативности (правильных ответов)</b>	<b>Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений</b>	
	<b>балл (отметка)</b>	<b>вербальный аналог</b>
90 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
70 ÷ 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	не удовлетворительно

На этапе промежуточной аттестации по медиане качественных оценок индивидуальных образовательных достижений обучающихся комиссией определяется.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**ОГСЭ 05 Психология общения**

Обязательный профессиональный блок  
Общий гуманитарный и социально-экономический цикл

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОГСЭ 05 Психология общения»

## 1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОГСЭ 05 Психология общения» является обязательной частью общего гуманитарного и социально-экономического цикла ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

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

## 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ОК, ПК	Дисциплинарные результаты	
	Умения	Знания
ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 09.	- применять технику и приемы эффективного общения в профессиональной деятельности;	- взаимосвязь общения и деятельности; - цели, функции, виды и уровни общения;
	- использовать приемы саморегуляции поведения в процессе межличностного общения;	- роли и ролевые ожидания в общении; - приемы саморегуляции в процессе общения
	- применять технику и приемы эффективного общения в профессиональной деятельности	- виды социальных взаимодействий; - механизмы взаимопонимания в общении; - техники и приемы общения, правила слушания, ведения беседы, убеждения; - этические принципы общения; - источники, причины, виды и способы разрешения конфликтов

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
<b>Объем образовательной программы учебной дисциплины</b>	32
<b>в т.ч. в форме практической подготовки</b>	-
в т. ч.:	
теоретическое обучение	28
практические занятия	-
<i>Консультации</i>	4
<b>Промежуточная аттестация</b>	2



## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Психология общения»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Тема 1. Общение – основа человеческого бытия.	<b>Содержание учебного материала</b>		ОК 05, ОК 09
	1. Общение в системе межличностных и общественных отношений. Социальная роль. Классификация общения. Виды, функции общения. Структура и средства общения. Единство общения и деятельности.	2	
Тема 2. Общение как восприятие людьми друг друга (перцептивная сторона общения)	<b>Содержание учебного материала</b>		ОК01, ОК02, ОК03, ОК05, ОК06, ОК09, ОК11
	2. Понятие социальной перцепции. Факторы, оказывающие влияние на восприятие. Искажения в процессе восприятия.	2	
	3. Психологические механизмы восприятия. Влияние имиджа на восприятие человека.	2	
Тема 3. Общение как взаимодействие (интерактивная сторона общения)	<b>Содержание учебного материала</b>		ОК 07, ОК 08, ОК 10
	4. Типы взаимодействия: кооперация и конкуренция. Позиции взаимодействия в русле трансактного анализа. Ориентация на понимание и ориентация на контроль.	2	
	5. Взаимодействие как организация совместной деятельности.	2	
Тема 4. Общение как обмен информацией (коммуникативная сторона общения)	<b>Содержание учебного материала</b>		ОК02, ОК07, ОК08, ОК10
	6. Основные элементы коммуникации. Вербальная коммуникация. Коммуникативные барьеры.	2	
	7. Невербальная коммуникация.	2	

	8. Методы развития коммуникативных способностей. Виды, правила и техники слушания. Толерантность как средство повышения эффективности общения.	2	
<b>Тема 5. Формы делового общения и их характеристики</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		ОК 02, ОК07, ОК 08, ОК10, ОК 11
	9. Деловая беседа. Формы постановки вопросов.	2	
	10. Психологические особенности ведения деловых дискуссий и публичных выступлений. Аргументация	2	
<b>Тема 6. Конфликт: его сущность и основные характеристики</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		ОК 05, ОК 06, ОК 09
	11. Понятие конфликта и его структура. Невербальное проявление конфликта. Стратегия разрешения конфликтов	2	
<b>Тема 7. Эмоциональное реагирование в конфликтах и саморегуляция</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		ОК05, ОК09
	12. Особенности эмоционального реагирования в конфликтах. Гнев и агрессия. Разрядка эмоций.	2	
	13. Правила поведения в конфликтах. Влияние толерантности на разрешение конфликтной ситуации.		
	<b>Консультация по теме:</b> Правила поведения в конфликтах.	2	
<b>Тема 8. Общие сведения об этической культуре</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		ОК02, ОК 03, ОК04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	14. Понятие: этика и мораль. Категории этики. Нормы морали. Моральные принципы и нормы как основа эффективного общения. Деловой этикет в профессиональной деятельности. Взаимосвязь делового этикета и этики деловых отношений	2	
	<b>Консультация по теме:</b> Деловой этикет в профессиональной деятельности.	2	
<b>Дифференцированный зачет</b>		2	
<b>Итого</b>		<b>32</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Социально-экономических дисциплин», оснащенный в соответствии с п.6.1.2.1 образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

#### 3.2.1. Основные печатные издания

1. Сахарчук, Е. С., Психология делового общения: учебник / Е. С. Сахарчук. - Москва: КноРус, 2023. - 196 с.

2. Шеламова, Г.М. Психология общения [Текст]: учеб. пособие / Г.М. Шеламова. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 128 с.

#### 3.2.2. Основные электронные издания

1. Аминов, И. И., Психология общения: учебник / И. И. Аминов. - Москва: КноРус, 2024. - 256 с. - ISBN 978-5-406-11894-8. - URL: <https://book.ru/book/950293> (дата обращения: 04.07.2023). - Текст: электронный.

2. Руденко, А. М., Психология делового общения: учебное пособие / А. М. Руденко. - Москва: Русайнс, 2023. - 248 с. - ISBN 978-5-466-02205-6. - URL: <https://book.ru/book/947573> (дата обращения: 04.07.2023). - Текст: электронный.

3. Цветков, В. Л., Психология профессионального общения: учебное пособие / В. Л. Цветков, В. А. Юренкова. - Москва: Юстиция, 2023. - 240 с. - ISBN 978-5-406-11141-3. - URL: <https://book.ru/book/947841> (дата обращения: 04.07.2023). - Текст: электронный.

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

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляются в процессе проведения теоретических, практических занятий, выполнения заданий самостоятельной работы и по результатам промежуточной аттестации.

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<ul style="list-style-type: none"> <li>- взаимосвязь общения и деятельности;</li> <li>- цели, функции, виды и уровни общения;</li> <li>- роли и ролевые ожидания в общении;</li> <li>- виды социальных взаимодействий;</li> <li>- механизмы взаимопонимания в общении;</li> <li>- техники и приемы общения, правила слушания, ведения беседы, убеждения;</li> <li>этические принципы общения;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- грамотно выступает с сообщениями.</li> <li>- владеет понятиями учебной дисциплины и применяет их адекватно ситуации</li> <li>намечает и описывает приемы саморегуляции.</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- письменного/устного опроса;</li> <li>- тестирования;</li> </ul> <p>- оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p><b>Промежуточная аттестация</b> в форме дифференцированного зачета в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- письменных/устных ответов,</li> <li>- тестирования</li> </ul>

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего контроля и промежуточной аттестации производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица).

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
70 ÷ 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	не удовлетворительно

На этапе промежуточной аттестации по медиане качественных оценок индивидуальных образовательных достижений экзаменационной комиссией определяется интегральная оценка уровня подготовки по учебной дисциплине.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**ОП 01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена**  
Обязательный профессиональный блок  
Общепрофессиональный цикл

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## «ОП 01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена»

### 1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОП 01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена» является обязательной частью общепрофессионального цикла ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

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

### 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ОК, ПК	Дисциплинарные результаты	
	Умения	Знания
ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09, ОК 10. ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4	- определять основные группы микроорганизмов;	- основные понятия и термины микробиологии; - классификацию микроорганизмов; - морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов; - роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе; - характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха; особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов;
	- использовать лабораторное оборудование; - проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам;	- генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов;
	- обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) при выполнении работ;	- основные пищевые инфекции и пищевые отравления; - правила личной гигиены работников организации питания;
	- производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;	- классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; - правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации;
	- осуществлять микробиологический контроль пищевого производства;	- 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;
	- проводить органолептическую оценку качества и безопасности пищевого сырья и продуктов; рассчитывать энергетическую ценность блюд;	- схему микробиологического контроля; - пищевые вещества и их значение для организма человека; суточную норму потребности человека в питательных веществах; - основные процессы обмена веществ в организме; суточный расход энергии; - состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания; физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;
	- составлять рационы питания для различных категорий	- 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.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
<b>Объем образовательной программы учебной дисциплины</b>	68
<b>в т.ч. в форме практической подготовки</b>	32
в т. ч.:	
теоретическое обучение	26
практические занятия	32
<i>Консультации</i>	10
<b>Промежуточная аттестация</b>	2

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
<b>Введение</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	ОК 01-07, 09, 10
	Цели, задачи, сущность, структура дисциплины. Основные понятия и термины микробиологии. Микробиологические исследования и открытия А. Левенгука, Л.Пастера И.И. Мечникова, А. А. Лебедева.		
<b>Раздел 1</b>	<b>Морфология и физиология микробов</b>		
<b>Тема 1.1 Морфология микробов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	ОК 01-07, 09, 10
	Классификация микроорганизмов, отличительные особенности про- и эукариот.		
	Морфология и физиология основных групп микроорганизмов. Бактерии, грибы, дрожжи, вирусы: форма, строение, размножение, роль в пищевой промышленности.		
	<b>Консультация по теме: Морфология микробов</b>	2	
	<b>Тематика лабораторных работ</b>	4	ОК 01-07, 09, 10
	Изучение устройства микроскопа. Изучение препаратов различных микроорганизмов.	2	
	Определение основных групп микроорганизмов. Изучение препаратов микроскопических дрожжей на различных питательных средах.	2	
<b>Тема 1.2. Физиология микробов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	ОК 01-07, 09, 10
	Генетические и химические основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов. Химический состав клеток и микроорганизмов. Ферменты микроорганизмов.		
	Обмен веществ и питание микробов. Рост и размножение микробов		
	<b>Тематика лабораторных работ</b>	4	ОК 01-07, 09, 10
	Выращивание микробов на различных питательных средах.	2	
	Осуществление микробиологического контроля пищевого производства. Изучение результатов санитарно-бактериологического анализа проб воды, воздуха, смывов с рук	2	
	<b>Консультация по теме: Физиология микробов</b>	2	



<b>Тема 1.3.</b> <b>Влияние внешней среды на микроорганизмы</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	ОК 01-07, 09, 10
	Влияние внешней среды на микроорганизмы. Распространение микробов в природе.		
	Характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха. Роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе.		
	<b>Консультация по теме: Влияние внешней среды на микроорганизмы</b>	<b>2</b>	
<b>Тема 1.4</b> <b>Патогенные микробы и микробиологические показатели безопасности пищевых продуктов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	Особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов. Инфекция и иммунитет.		
	Санитарно-показательные микроорганизмы. Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития. Микробиология основных пищевых продуктов. Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции. Схема микробиологического контроля.		
	<b>Тематика практических занятий</b>	<b>4</b>	ОК 01-07, 09, 10
	Определение основных видов микробной порчи продуктов разных групп: возбудители, меры профилактики и борьбы с микробной порчей сырья и готовой продукции	<b>2</b>	ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6
	Исследование микробиологических показателей безопасности пищевых продуктов и кулинарной продукции.	<b>2</b>	ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.3-6.4
<b>Раздел 2</b>	<b>Основы физиологии питания</b>	<b>22</b>	
<b>Тема 2.1</b> <b>Основные пищевые вещества, их источники, роль в структуре питания</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 ПК 6.1
	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		ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 ПК 6.1

	<b>Тематика практических занятий</b>	<b>2</b>	ОК 01-07, 09, 10	
	Составление сравнительной характеристики продуктов питания по пищевой, физиологической, энергетической ценности	<b>2</b>		
	<b>Консультация по теме:</b> Основные пищевые вещества, их источники, роль в структуре питания	<b>2</b>		
<b>Тема 2.2 Пищеварение и усвояемость пищи</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 ПК 6.1	
	Понятие о процессе пищеварения. Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения			
	Усвояемость пищи: понятие, факторы, влияющие на усвояемость пищи			
		<b>Тематика практических занятий</b>	<b>2</b>	ОК 01-07, 09, 10
		Изучение схемы пищеварительного тракта.	<b>2</b>	
	Подбор продуктов питания, лучших с точки зрения усвоения пищи			
<b>Тема 2.3 Обмен веществ и энергии</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 ПК 6.1	
	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			
		<b>Тематика практических занятий</b>	<b>4</b>	ОК 01-07, 09, 10
		1. Выполнение расчёта суточного расхода энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека.	<b>2</b>	
		2. Выполнение расчёта калорийности блюда (по заданию преподавателя)	<b>2</b>	
<b>Тема 2.4 Рациональное сбалансированное питание для различных групп населения</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	ПК 6.1 ОК 01-07, 09, 10	
	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>Тематика практических занятий</b>	<b>4</b>	ОК 01-07, 09, 10

	1. Составление рационов питания для различных категорий потребителей	4	
<b>Раздел 3</b>	<b>Гигиена и санитария в организациях питания</b>		
<b>Тема 3.1</b> <b>Личная гигиена работников пищевых производств.</b> <b>Пищевые отравления и их профилактика</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 ПК 6.3-6.4
	Личная гигиена работников пищевых производств.		
	Пищевые инфекции. Пищевые отравления. Виды, характеристика. Профилактика. Гельминтозы их профилактика.		
	Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены		
	<b>Тематика практических занятий</b>	4	
	Анализ материалов расследования возникновения пищевых отравлений на пищевом производстве.	2	ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.2-1.5
	Осуществление микробиологического контроля на пищевом производстве. Разработка мероприятий по профилактике пищевых инфекций и пищевых отравлений на пищевом производстве	2	ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 ПК 6.3-6.4
<b>Консультация по теме:</b> Личная гигиена работников пищевых производств. Пищевые отравления и их профилактика	2		
<b>Тема 3.2</b> <b>Санитарно-гигиенические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде персонала</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	
	Санитарно-гигиенические требования к содержанию помещений, оборудования, инвентаря в организациях питания. Гигиенические требования к освещению. Гигиеническая необходимость маркировки оборудования, инвентаря посуды. Требования к материалам.		ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 ПК 6.3-6.4
	Требования системы ХАССП к содержанию помещений, оборудования, инвентаря, посуды в организациях питания		
	Дезинфекция, дезинсекция дератизация, правила их проведения.		ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 ПК 6.3-6.4
Моющие и дезинфицирующие средства, классификация, правила их применения, условия и сроки хранения			

	<b>Тематика практических занятий</b>	<b>2</b>	ОК 01-07, 09, 10
	Решение ситуационных задач по правилам пользования моющими и дезинфицирующими средствами, санитарным требованиям к мытью и обеззараживанию посуды, инвентаря и оборудования	<b>2</b>	ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 ПК 6.3-6.4
<b>Тема 3.3</b> <b>Санитарно-гигиенические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 ПК 6.3-6.4
	Санитарные требования к процессам механической кулинарной обработке продовольственного сырья, способам и режимам тепловой обработки продуктов и полуфабрикатов		
	Блюда и изделия повышенного эпидемиологического риска, санитарные требования к их приготовлению. Санитарные правила применения пищевых добавок. Перечень разрешенных и запрещенных добавок		
	<b>Тематика практических занятий</b>	<b>2</b>	ОК 01-07, 09, 10
	Гигиеническая оценка качества готовой пищи (бракераж).	<b>2</b>	
<b>Тема 3.4</b> <b>Санитарно-гигиенические требования к транспортированию, приемке и хранению пищевых продуктов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 ПК 6.3-6.4
	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>Консультация по теме:</b> Санитарно-гигиенические требования к транспортированию, приемке и хранению пищевых продуктов	<b>2</b>	
<b>Промежуточная аттестация</b>		<b>2</b>	
<b>Всего:</b>		<b>68</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены», оснащенный в соответствии с п.6.1.2.1 образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

#### **3.2.1. Основные печатные издания**

1. Васюкова, А. Т., Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: учебник / А. Т. Васюкова. - Москва: КноРус, 2023. - 196 с. - ISBN 978-5-406-11320-2. - URL: <https://book.ru/book/948621> (дата обращения: 04.07.2023). - Текст: электронный.

2. Линич, Е. П. Гигиенические основы специализированного питания: учебное пособие для спо / Е. П. Линич, Э. Э. Сафонова. - Санкт-Петербург: Лань, 2020. - 220 с.

3. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: в 2 ч. Часть 2. – 2-е изд., стер. – Москва: Академия, 2018. – 352 с.

#### **3.2.2. Основные электронные издания**

1. Кунилова, О. В., Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена в общественном питании: учебник / О. В. Кунилова. - Москва: КноРус, 2023. - 333 с. - ISBN 978-5-406-11429-2. - URL: <https://book.ru/book/949413> (дата обращения: 04.07.2023). - Текст: электронный.

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

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<p>Знания:</p> <p>основные понятия и термины микробиологии;</p> <p>основные понятия и термины микробиологии;</p> <p>классификацию микроорганизмов; морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов;</p> <p>генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов;</p> <p>роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе;</p> <p>характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха;</p> <p>особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов;</p> <p>основные пищевые инфекции и пищевые отравления;</p> <p>микробиологию основных пищевых продуктов;</p> <p>основные пищевые инфекции и пищевые отравления;</p> <p>возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции;</p> <p>методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;</p> <p>правила личной гигиены работников организации питания;</p> <p>классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;</p> <p>правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации;</p> <p>схему микробиологического контроля;</p> <p>пищевые вещества и их значение для организма человека;</p> <p>суточную норму потребности человека в питательных веществах;</p> <p>основные процессы обмена веществ в организме;</p> <p>суточный расход энергии;</p> <p>состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;</p> <p>физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;</p> <p>усвояемость пищи, влияющие на нее</p>	<p>- грамотно выступает с сообщениями;</p> <p>- владеет понятиями учебной дисциплины и применяет их адекватно ситуации;</p> <p>- намечает и характеризует приемы саморегуляции;</p> <p>- полнота ответов, точность формулировок;</p>	<p>- анализ выполнения практических работ, обобщение выводов;</p> <p>- текущий контроль освоения материала;</p> <p>- защита внеаудиторной самостоятельные работы;</p> <p>- дифференцированный зачет</p>

<p>факторы;  нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;  назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет;  методики составления рационов питания</p>		
<p>Умения  использовать лабораторное оборудование;  определять основные группы микроорганизмов;  проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам;  обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;  обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ;  производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;  осуществлять микробиологический контроль пищевого производства;  проводить органолептическую оценку качества и безопасности пищевого сырья и продуктов;  рассчитывать энергетическую ценность блюд;  составлять рационы питания для различных категорий потребителей, в том числе для различных диет с учетом индивидуальных особенностей человека</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, , точность расчетов, соответствие требованиям безопасности  Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, последовательностей действий и т.д.  Точность оценки, самооценки выполнения  Соответствие требованиям инструкций, регламентов  Рациональность действий</p>	<p>- активность поведения на занятиях в группах;  - точность формулировок ответов и выступлений по теме занятия;  - дифференцированный зачет</p>

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**ОП 02 Организация хранения и контроль запасов сырья**  
Обязательный профессиональный блок  
Общепрофессиональный цикл



**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ  
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
«ОП 02 Организация хранения и контроль запасов сырья»**

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОП 02 Организация хранения и контроль запасов сырья» является обязательной частью общепрофессионального цикла ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11.

**1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:**

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ОК, ПК	Дисциплинарные результаты	
	Умения	Знания
ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11. ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4	- определять наличие запасов и расход продуктов;	- ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;
	- оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов;	- общие требования к качеству сырья и продуктов;
	- проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов;	- условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов;
	- принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов;	- методы контроля качества продуктов при хранении; - способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов; - правила оценки состояния запасов на производстве; процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов; - правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков; - виды складских помещений и требования к ним; периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования;

	<p>- оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения</p>	<p>- виды снабжения;  - методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания;  - программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд;  - современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве; методы контроля возможных хищений запасов на производстве;  - виды сопроводительной документации на различные группы продуктов.</p>
--	--	---

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
<b>Объем образовательной программы учебной дисциплины</b>	96
<b>в т.ч. в форме практической подготовки</b>	34
в т. ч.:	
теоретическое обучение	50
практические занятия	34
<i>Консультации</i>	12
<b>Промежуточная аттестация</b>	2

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4
Введение	<b>Содержание учебного материала</b>	2	ОК 1-11,
	1. Цели, задачи, сущность, структура дисциплины. Требования к уровню знаний и умений.		
<b>Раздел 1</b>	<b>Основные группы продовольственных товаров</b>		
<b>Тема 1.1</b> <b>Классификация продовольственных товаров</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	4	ОК 1-11, ПК 1.1-1.4 2.1-2.8 3.2-3.6 4.2-4.5 5.2-5.5
	1. Классификация продовольственных товаров. Свойства и показатели ассортимента.		
	2. Качество и безопасность продовольственных товаров. Общие требования к качеству продовольственных товаров. Подтверждение соответствия продовольственных товаров. Маркировка потребительских товаров.		
	3. Методы определения качества и безопасности. Способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов		
<b>Тема 1.2.</b> <b>Товароведная характеристика свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	4	ОК 1-11, ПК 1.1-1.4 2.1-2.8 3.2-3.6 4.2-4.5 5.2-5.5
	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки		
	Условия и сроки хранения, кулинарное назначение свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки		
	<b>Тематика лабораторных работ</b>		
	1. Органолептическая оценка качества свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	2	ОК 1-11, ПК 1.1-1.4
	<b>Текущая консультация</b> по теме: «Товароведная характеристика свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки»	2	2.1-2.8 3.2-3.6 4.2-4.5 5.2-5.5
<b>Тема 1.3</b> <b>Товароведная характеристика зерновых товаров</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	4	ОК 1-11, ПК 1.1-1.4
	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий	2	2.1-2.8
	Условия и сроки хранения, кулинарное назначение зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий	2	3.2-3.6 4.2-4.5 5.2-5.5

	<b>Тематика лабораторных работ</b>		
	1. Органолептическая оценка качества зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий	2	ОК 1-11, ПК 1.1-1.4 2.1-2.8 3.2-3.6 4.2-4.5 5.2-5.5
<b>Тема 1.4. Товароведная характеристика молочных товаров</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	ОК 1-11, ПК 1.1-1.4 2.1-2.8 3.2-3.6 4.2-4.5 5.2-5.5
	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству молока и молочных продуктов		
	Условия и сроки хранения, кулинарное назначение молока и молочных продуктов		
	<b>Тематика лабораторных работ</b>		
	1. Органолептическая оценка качества молока и молочных продуктов	2	ОК 1-11, ПК 1.1-1.4 2.1-2.8 3.2-3.6 4.2-4.5 5.2-5.5
<b>Тема 1.5. Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	4	ОК 1-11, ПК 1.1-1.4 2.1-2.8 3.2-3.6 4.2-4.5 5.2-5.5
	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству рыбы, рыбных продуктов		
	Условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов		
	<b>Тематика лабораторных работ</b>		
	1. Органолептическая оценка качества рыбы, рыбных продуктов	2	ОК 1-11, ПК 1.1-1.4
	<b>Текущая консультация</b> по теме: «Товароведная характеристика рыбы, рыбных товаров»	2	2.1-2.8 3.2-3.6 4.2-4.5 5.2-5.5
<b>Тема 1.6. Товароведная характеристика</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	4	ОК 1-11, ПК 1.1-1.4 2.1-2.8 3.2-3.6
	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству мяса, мясных продуктов		
	Условия и сроки хранения, кулинарное назначение мяса, мясных продуктов		

<b>мяса, мясных продуктов</b>			4.2-4.5 5.2-5.5
	<b>Тематика лабораторных работ</b>		
	1. Органолептическая оценка качества мяса, мясных продуктов	2	ОК 1-11, ПК 1.1-1.4
	<b>Текущая консультация</b> по теме: «Товароведная характеристика мяса, мясных продуктов»	<b>2</b>	ПК 1.1-1.4 2.1-2.8 3.2-3.6 4.2-4.5 5.2-5.5
<b>Тема 1.7. Товароведная характеристика яичных продуктов, пищевых жиров</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	ОК 1-11, ПК 1.1-1.4
	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству яичных продуктов, пищевых жиров		2.1-2.8
	Условия и сроки хранения, кулинарное назначение яичных продуктов, пищевых жиров		3.2-3.6 4.2-4.5 5.2-5.5
	<b>Тематика лабораторных работ</b>		
	1. Органолептическая оценка качества яичных продуктов, пищевых жиров	2	ОК 1-11, ПК 1.1-1.4 2.1-2.8 3.2-3.6 4.2-4.5 5.2-5.5
<b>Тема 1.8. Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	ОК 1-11, ПК 1.1-1.4
	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству кондитерских и вкусовых товаров		2.1-2.8
	Условия и сроки хранения, кулинарное назначение кондитерских и вкусовых товаров		3.2-3.6 4.2-4.5 5.2-5.5
	<b>Тематика лабораторных работ</b>		
	1. Органолептическая оценка качества кондитерских и вкусовых товаров	2	ОК 1-11, ПК 1.1-1.4 2.1-2.8 3.2-3.6 4.2-4.5 5.2-5.5

<b>Раздел 2</b>	<b>Организация снабжения и складского хозяйства предприятия общественного питания</b>		
<b>Тема 2.1 Организация продовольственного и материально- технического снабжения</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	ОК 1-11, ПК 1.1-1.4 2.1-2.8 3.2-3.6 4.2-4.5 5.2-5.5
	Основные требования к организации снабжения предприятий общественного питания сырьем, полуфабрикатами, продуктами и материально-техническими средствами		
	1. Логистический подход к организации снабжения: планирование, организация и контроль всех видов деятельности по перемещению материального потока от закупки до реализации. Виды снабжения. Источники снабжения и поставщики предприятий. Критерии выбора поставщиков. Организация договорных отношений с поставщиками.		
	Способы доставки продовольственных товаров и продуктов. Виды транспорта, используемые при перевозке продуктов, требования, предъявляемые к транспортировке товаров. Обязательные товарно-сопроводительные документы (накладные, сертификаты, удостоверения качества и др.).		
	Организация складского хозяйства: понятие, виды, назначение, компоновка складских помещений. Объемно-планировочные и санитарно-эпидемиологические требования к складским помещениям		
	Организация тарного хозяйства. Организация и оптимизация тарооборота. Требования, предъявляемые к таре.		
	Техническое оснащение складских помещений для приемки, хранения и отпуска продуктов. Периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования.		
	<b>Тематика практических занятий</b>	<b>4</b>	
	1. Составление договора поставки на продовольственные товары. Решение производственных ситуаций, связанных с порядком заключения договора.	2	ОК 1-11
	2. Компоновка складских помещений с учетом технологического цикла, объема производства кулинарной продукции, типа предприятия.	2	
3. Подбор технического оснащения складских помещений			
<b>Текущая консультация</b> по теме: «Организация продовольственного и материально-технического снабжения»	<b>2</b>		
<b>Тема 2.2 Приемка различных видов продовольственных товаров и других товарно-</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	ОК 1-11, ПК 1.1-1.4 2.1-2.8 3.2-3.6 4.2-4.5 5.2-5.5
	1. Правила приема продовольственных товаров и других товарно-материальных ценностей		
	2. Виды и порядок оформления сопроводительной документации: доверенности, счета-фактуры, товарной накладной, акта об установленном расхождении по количеству и качеству при приемке товарно-материальных ценностей, сертификатов и удостоверений качества		

<b>материальных ценностей</b>	3. Товарные запасы. Порядок определения наличия запасов и продуктов на складе.		
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>4</b>	
	1. Освоение порядка работы с учетными документами по приему продовольственных товаров.	2	ОК 1-11, ПК 1.1-1.4 2.1-2.8 3.2-3.6 4.2-4.5 5.2-5.5
	2. Определение наличия запасов на складе.	2	
<b>Тема 2.3 Организация хранения различных видов продовольственных товаров</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	ОК 1-11, ПК 1.1-1.4 2.1-2.8 3.2-3.6 4.2-4.5 5.2-5.5
	Способы и режимы хранения и укладки различных групп продовольственных товаров. Требования к рациональному размещению продуктов с целью предотвращения потерь и порчи. Сроки реализации и хранения скоропортящихся продуктов. Нормируемые и ненормируемые потери.		
	Значение упаковки для сохранения качества продовольственных товаров и продуктов		
	Методы контроля качества продуктов при хранении. Способы и формы инструктирования персонала об ответственности за безопасное хранение продуктов		
	<b>Тематика практических занятий</b>	<b>6</b>	ОК 1-11, ПК 1.1-1.4 2.1-2.8 3.2-3.6 4.2-4.5 5.2-5.5
	1 Расчеты потерь в результате естественной убыли продуктов	2	
	2. Решение производственных ситуаций по выбору форм и способов проведения инструктажа персонала по соблюдению безопасных способов хранения продукции	2	
	3. Анализ рационального размещения продовольственных товаров и продуктов. Выбор и оценка условий хранения продовольственных товаров с целью обеспечения качества и безопасности продукции	2	
<b>Тема 2.4 Отпуск сырья и продуктов на производство, в филиалы</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	ОК 1-11, ПК 1.1-1.4 2.1-2.8 3.2-3.6 4.2-4.5 5.2-5.5
	1. Правила оформления заказа на продукты со склада. Правила отпуска сырья и продуктов на производство. Требования, предъявляемые к отпуску товаров.		
	2. Порядок заполнения документов на отпуск сырья, продуктов, полуфабрикатов со склада на производство		
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>2</b>	
	1. Оформление документов на отпуск сырья и продуктов со склада	2	ОК 1-11, ПК 1.1-1.4 2.1-2.8 3.2-3.6 4.2-4.5
	2. Оформление заказа на сырье и продукты со склада		
<b>Текущая консультация по теме «Отпуск сырья и продуктов на производство, в филиалы»</b>	<b>2</b>		

			5.2-5.5
<b>Тема 2.5 Контроль сохранности и расхода продуктов на предприятиях питания</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	
	1.Современные способы обеспечения контроля хранения запасов и расхода продуктов на производстве. Риски при хранении продуктов. Основные причины возникновения рисков в процессе хранения продуктов		ОК 1-11, ПК 1.1-1.4 2.1-2.8 3.2-3.6 4.2-4.5 5.2-5.5
	2.Методы контроля возможных хищений запасов на производстве Процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов. Правила оформления инвентаризационной описи, актов снятия остатков		
	3.Учет возможных объемов продаж в зависимости от сезона работы, выходных и праздничных дней, массовых мероприятий в регионе Оценка примерных норм расхода продуктов за установленный период для конкретного предприятия питания		
	4.Программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд		
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>4</b>	
	1.Оформление технологической документации по контролю расхода и хранению продуктов с использованием специализированного программного обеспечения	2	ОК 1-11, ПК 1.1-1.4 2.1-2.8 3.2-3.6
	2.Организация и анализ процессов контроля расхода и хранения продуктов. Оформление инвентаризационной описи		
	3.Решение производственных ситуаций по анализу и определению запасов и расхода продуктов.	2	4.2-4.5 5.2-5.5
	<b>Консультация по пройденным темам</b>	<b>2</b>	
<b>Всего:</b>	<b>96</b>		



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

3.1 Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Организация хранения и контроль запасов сырья», оснащенный в соответствии с п.6.1.2.1 образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

#### **3.2.1. Основные печатные издания**

1. Володина, М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья [Текст]: учебник / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – Москва: Издательский центр «Академия», 2018. – 192 с.

2. Васюкова, А. Т., Организация хранения и контроль запасов и сырья для специальности «Поварское и кондитерское дело»: учебник / А. Т. Васюкова. - Москва: КноРус, 2023. - 246 с. - ISBN 978-5-406-11709-5. - URL: <https://book.ru/book/949524> (дата обращения: 04.07.2023). - Текст: электронный.

#### **3.2.2. Основные электронные издания**

1. Стриженко, А. В., Организация хранения и контроль запасов и сырья: учебное пособие / А. В. Стриженко, И. А. Деренкова, С. В. Белоусова. - Москва: КноРус, 2023. - 147 с. - ISBN 978-5-406-10488-0. - URL: <https://book.ru/book/947192> (дата обращения: 04.07.2023). - Текст: электронный.

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

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p>Знание:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>ассортимента и характеристики основных групп продовольственных товаров;</li> <li>общих требований к качеству сырья и продуктов;</li> <li>условий хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов;</li> <li>методов контроля качества продуктов при хранении;</li> <li>способов и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов;</li> <li>видов снабжения;</li> <li>видов складских помещений и требования к ним;</li> <li>периодичности технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования;</li> <li>методов контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания;</li> <li>программного обеспечения управления расходом продуктов на производстве и движением блюд;</li> <li>современных способов обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве;</li> <li>методов контроля возможных хищений запасов на производстве;</li> <li>правил оценки состояния запасов на производстве;</li> <li>процедур и правил инвентаризации запасов продуктов;</li> <li>правил оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков;</li> <li>видов сопроводительной документации на различные группы продуктов.</li> </ul>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.          Не менее 75% правильных ответов.          Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b></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>Умения: определять наличие запасов и расход продуктов; оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов; проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов; принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов; оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения.</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, самооценки выполнения Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий и т.д.</p>	<p><b>Текущий контроль:</b> - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям; - оценка заданий для самостоятельной работы, <b>Промежуточная аттестация:</b> - экспертная оценка выполнения практических заданий на экзамене</p>
--	---	--

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего контроля и промежуточной аттестации производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица).

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
70 ÷ 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	не удовлетворительно

На этапе промежуточной аттестации по медиане качественных оценок индивидуальных образовательных достижений экзаменационной комиссией определяется интегральная оценка уровня подготовки по учебной дисциплине.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**ОП 03 Техническое оснащение организаций питания**  
Обязательный профессиональный блок  
Общепрофессиональный цикл

**2023 г.**

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОП 03 Техническое оснащение организаций питания»

## 1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОП 03 Техническое оснащение организаций питания» является обязательной частью общепрофессионального цикла ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09, ОК 10, ОК 11.

## 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ОК, ПК	Дисциплинарные результаты	
	Умения	Знания
ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09, ОК 10, ОК 11 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4	определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов;	классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;
	организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;	- способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции;
	- подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению; - оценивать эффективность использования оборудования; - планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благоприятных условий труда на производстве, предупреждению травматизма; - контролировать соблюдение графиков технического обслуживания оборудования и исправность приборов безопасности и измерительных приборов; - оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за	- принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации; - прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования; - правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; - методики расчета производительности технологического оборудования; - правила охраны труда в организациях питания

	безопасные и благоприятные условия работы на производстве; - рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования.	
--	---	--

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем в часах</b>
<b>Объем образовательной программы учебной дисциплины</b>	64
<b>в т.ч. в форме практической подготовки</b>	27
в т. ч.:	
теоретическое обучение	29
практические занятия	27
<i>Консультации</i>	8
<b>Промежуточная аттестация</b>	2

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4
<b>Введение</b>	<p>Содержание учебного материала (указывается перечень дидактических единиц темы каждое знание указанное в п. 2.3.2 должно найти отражение в дидактических единицах)</p> <p>1. Классификация торгово-технологического оборудования предприятий общественного питания. Основные части и детали машин. Основные требования, предъявляемые к машинам и механизмам. Материалы, применяемые при изготовлении машин и механизмов.</p>	2	ПК 1.1-1.4 2.1-2.8 3.1-3.6 4.1-4.5 5.1-5.5 ОК 1-11
<b>Раздел 1</b>	<b>Механическое оборудование</b>		ПК 1.1-1.4
<b>Тема 1.1</b> <b>Классификация механического оборудования</b>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>1. Классификация механического оборудования. Основные части и детали машин. Автоматика безопасности.</p> <p>2. Понятие о передачах. Понятие об электроприводах</p>	2	2.1-2.8 3.1-3.6 4.1-4.5 5.1-5.5 ОК 1-11
<b>Тема 1.2</b> <b>Универсальные приводы.</b> <b>Универсальные кухонные машины</b>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>1. Универсальные приводы. Назначение, принципы устройства, комплекты сменных механизмов и правила их крепления. Правила безопасной эксплуатации..</p> <p>2. Универсальные кухонные машины отечественного и зарубежного производства. Характеристика, устройство, комплекты сменных механизмов и их назначение. Правила безопасной эксплуатации</p> <p><b>Тематика практических занятий и лабораторных работ 1</b></p> <p>Изучение правил безопасной эксплуатации универсальных приводов и универсальных кухонных машин.</p>	2	ПК 1.1-1.4 2.1-2.8 3.1-3.6 4.1-4.5 5.1-5.5 ОК 1-11
<b>Тема 1.3</b> <b>Оборудование для обработки овощей, плодов</b>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>1. Оборудование для обработки овощей, плодов, зелени, ягод отечественного и зарубежного производства: картофелеочистительные машины, овощерезательные машины, соковыжималки, аппараты для обсушивания зелени (центрифуги). Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации</p> <p><b>Тематика практических занятий и лабораторных работ 2</b></p>	2	ПК 1.1-1.4 2.1-2.8 3.1-3.6 4.1-4.5 5.1-5.5 ОК 1-11
		2	

	Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки овощей, плодов.		
<b>Тема 1.4</b> <b>Оборудование для обработки мяса, рыбы</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	ПК 1.1-1.4 2.1-2.8 3.1-3.6 4.1-4.5 5.1-5.5 ОК 1-11
	1. Оборудование для обработки мяса и рыбы отечественного и зарубежного производства: мясорубки, фаршемешалки, машины для рыхления, котлетоформовочные машины, рыбоочиститель. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации		
<b>Тема 1.5</b> <b>Оборудование для нарезки хлеба и гастрономических товаров</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	ПК 1.1-1.4 2.1-2.8 3.1-3.6 4.1-4.5 5.1-5.5 ОК 1-11
	1. Оборудование для нарезки хлеба и гастрономических товаров отечественного и зарубежного производства (хлебoreзки, слайсеры). Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.		
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ 3</b>	2	ПК 1.1-1.4 2.1-2.8 3.1-3.6 4.1-4.5 5.1-5.5 ОК 1-11
	1. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки мяса, рыбы		
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ 4</b>	2	
1. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для нарезки хлеба и гастрономических товаров.			
<b>Тема 1.6</b> <b>Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	ПК 1.1-1.4 2.1-2.8 3.1-3.6 4.1-4.5 5.1-5.5 ОК 1-11
	Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки. Правила безопасной эксплуатации.		
<b>Тема 1.7</b> <b>Оборудование для подготовки кондитерского сырья</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	ПК 1.1-1.4 2.1-2.8 3.1-3.6 4.1-4.5 5.1-5.5 ОК 1-11
	Оборудование для подготовки кондитерского сырья отечественного и зарубежного производства: просеивательные, тестомесильные машины, машины для взбивания. Назначение и устройство, правила безопасной эксплуатации.		
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ 5</b>	2	
	Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для подготовки кондитерского сырья		
<b>Консультация обучающихся</b> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу;		2	



	<b>решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений</b>		
<b>Раздел 2.</b>	<b>Тепловое оборудование</b>		
<b>Тема 2.1 Классификация теплого оборудования</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	ПК 1.1-1.4 2.1-2.8 3.1-3.6 4.1-4.5 5.1-5.5 ОК 1-11
	Классификация теплового оборудования по технологическому назначению, источнику тепла и способам его передачи. Понятие о теплообмене. Характеристика основных способов нагрева. Автоматика безопасности. Правила безопасной эксплуатации.		
<b>Тема 2.2 Варочное оборудование</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	ПК 1.1-1.4 2.1-2.8 3.1-3.6 4.1-4.5 5.1-5.5 ОК 1-11
	Варочное оборудование отечественного и зарубежного производства. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Пароварочные шкафы и мелкие варочные аппараты. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.		
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ 6</b>	2	ОК 1-11
	Изучение правил безопасной эксплуатации варочного оборудования		
<b>Тема 2.3. Жарочное оборудование</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	ПК 1.1-1.4 2.1-2.8 3.1-3.6 4.1-4.5 5.1-5.5 ОК 1-11
	Жарочное оборудование. Характеристика основных способов жарки и выпечки. Классификация и устройство. Правила безопасной эксплуатации.		
<b>Тема 2.4. Многофункциональн ое оборудование</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	ПК 1.1-1.4 2.1-2.8 3.1-3.6 4.1-4.5 5.1-5.5 ОК 1-11
	Многофункциональное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.		
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ 7</b>	2	4.1-4.5
	Изучение правил безопасной эксплуатации жарочного оборудования		5.1-5.5
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ 8</b>	2	ОК 1-11
	Изучение правил безопасной эксплуатации пароконвектомата, термомиксов.		
<b>Тема 2.5 Водогрейное оборудование</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		ПК 1.1-1.4 2.1-2.8 3.1-3.6 4.1-4.5 5.1-5.5 ОК 1-11
	Водогрейное оборудование. Назначение устройство. Правила безопасной эксплуатации. Оборудование для раздачи пищи. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации		

<b>Тема 2.6 Оборудование для бариста</b>	<b>2.6</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	ПК 1.1-1.4 2.1-2.8 3.1-3.6 4.1-4.5 5.1-5.5 ОК 1-11
		Оборудование для приготовления кофе отечественного и импортного производства. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Оборудование для раздачи пищи. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации		
<b>Тема 2.7 СВЧ-аппараты</b>		<b>Содержание учебного материала</b>		ПК 1.1-1.4 2.1-2.8 3.1-3.6 4.1-4.5 5.1-5.5 ОК 1-11
		Принципы работы, назначение, устройство СВЧ-аппаратов. Правила безопасной эксплуатации.		
		<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ 9</b>	2	
		Изучение правил безопасной эксплуатации водогрейного оборудования		
		<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ 10</b>	2	
		Изучение правил безопасной эксплуатации СВЧ-аппаратов.		
	<b>Консультация обучающихся</b>	2		
	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 3.</b>		<b>Холодильное оборудование</b>		
<b>Тема 3.1 Классификация холодильного оборудования</b>		<b>Содержание учебного материала</b>	2	ПК 1.1-1.4 2.1-2.8 3.1-3.6 4.1-4.5 5.1-5.5 ОК 1-11
		1. Классификация и характеристика торгово-холодильного оборудования		
		2. Способы охлаждения (естественное и искусственное, безмашинное и машинное). Холодильные машины.		
		3. Требования системы ХАССП к содержанию холодильного оборудования		
<b>Тема 3.2 Холодильные шкафы, холодильные камеры, холодильные прилавки и витрины</b>		<b>Содержание учебного материала</b>	2	ПК 1.1-1.4 2.1-2.8 3.1-3.6 4.1-4.5 5.1-5.5 ОК 1-11
		1. Холодильные шкафы, холодильные камеры, холодильные прилавки и витрины. Устройство, принципы действия, правила безопасной эксплуатации		
		2. Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены		
		<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ 11</b>	2	
	Изучение правил безопасной эксплуатации холодильного оборудования			
<b>Тема 3.3 Шкафы интенсивного охлаждения (шоковой заморозки)</b>		<b>Содержание учебного материала</b>	2	ПК 1.1-1.4 2.1-2.8 3.1-3.6 4.1-4.5
		Холодильные шкафы интенсивного охлаждения (шоковой заморозки). Устройство, принципы действия, правила безопасной эксплуатации		

			5.1-5.5 ОК 1-11
<b>Тема 3.4</b> <b>Льдогенераторы</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		ПК 1.1-1.4
	Льдогенераторы. Устройство, принципы действия, правила безопасной эксплуатации.		2.1-2.8
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ 12</b>		3.1-3.6
	Изучение правил безопасной эксплуатации шкафов шоковой заморозки	2	4.1-4.5
	<b>Консультация 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	2	5.1-5.5 ОК 1-11
<b>Раздел 4.</b>	<b>Техническое оснащение процессов кулинарного и кондитерского производства</b>		
<b>Тема 4.1</b> <b>Классификация организаций питания</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		ПК 1.1-1.4
	Классификация организаций питания по характеру деятельности, типам, мобильности, способам организации производства продукции общественного питания, уровню обслуживания (классам) (ГОСТ 30389-2013), взаимосвязь с размещением и планировкой производственных помещений и торгово-технологического оборудования	2	2.1-2.8 3.1-3.6 4.1-4.5 5.1-5.5 ОК 1-11
<b>Тема 4.2</b> <b>Организация и техническое оснащение процессов кулинарного и кондитерского производства и реализации готовой продукции в организациях питания</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		ПК 1.1-1.4
	1. Особенности технического оснащения рабочих мест повара кулинарном цехе	2	2.1-2.8
	2. Организация работы и техническое оснащение кондитерского цеха. Общие требования к организации рабочих мест по производству кондитерской продукции.		3.1-3.6 4.1-4.5
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ 13</b>	1	5.1-5.5
	1. Решение ситуационных задач по техническому оснащению зон кухни, рабочих мест повара для различных технологических процессов	1	ОК 1-11
	2. Решение ситуационных задач по техническому оснащению зон кондитерского цеха, рабочих мест кондитера для различных технологических процессов		
	<b>Содержание учебного материала</b>		
1. Организация реализации готовой кулинарной продукции. Общие требования к хранению и отпуску готовой кулинарной продукции. Требования к техническому оснащению реализации готовой кулинарной и кондитерской продукции в организациях питания с различными формами обслуживания.	1		
<b>Консультация 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	2		

<b>Дифференцированный зачет</b>	<b>2</b>	
<b>Всего:</b>	<b>64</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства», оснащенный в соответствии с п.6.1.2.1 образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

#### 3.2.1. Основные печатные издания

1. Лутошкина, Галина Генриховна, Анохина Ж.С. Техническое оснащение организаций питания. [Текст]: учебник / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. - Москва: Издательский центр «Академия», 2018. – 240 с.

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

3. 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.

#### 3.2.2. Основные электронные издания

1. Васюкова, А. Т., Техническое оснащение организаций питания для специальности «Поварское и кондитерское дело»: учебник / А. Т. Васюкова. - Москва: КноРус, 2023. - 280 с. - ISBN 978-5-406-11381-3. - URL: <https://book.ru/book/949338> (дата обращения: 04.07.2023). - Текст: электронный.

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

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p><b>Знание:</b></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, пожарной безопасности;</li> <li>– правила охраны труда в организациях питания</li> </ul>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b></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><b>Промежуточная аттестация</b></p> <p>в форме дифференцированного зачета в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- письменных/устных ответов,</li> <li>- тестирования</li> </ul>
<p><b>Умение:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов;</li> </ul>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p>	<p><b>Текущий контроль:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям;</li> </ul>

<ul style="list-style-type: none"> <li>– организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;</li> <li>– подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации</li> <li>– выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению;</li> <li>– оценивать эффективность использования оборудования;</li> <li>– планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благоприятных условий труда на производстве, предупреждению травматизма;</li> <li>– контролировать соблюдение графиков технического обслуживания оборудования и исправность приборов безопасности и измерительных приборов.</li> <li>– оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве;</li> <li>– рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования</li> <li>проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования</li> </ul>	<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>- оценка заданий для самостоятельной работы,</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b></p> <p>- экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете</p>
---	---	--

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего контроля и промежуточной аттестации производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица).

<b>Процент результативности (правильных ответов)</b>	<b>Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений</b>	
	<b>балл (отметка)</b>	<b>вербальный аналог</b>
90 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
70 ÷ 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	не удовлетворительно

На этапе промежуточной аттестации по медиане качественных оценок индивидуальных образовательных достижений аттестационной комиссией определяется интегральная оценка уровня подготовки по учебной дисциплине.



**Приложение 3.1**  
к ОПОП-П по специальности  
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**ОП 04 Организация обслуживания**  
Обязательный профессиональный блок  
Общепрофессиональный цикл

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОП 04 Организация обслуживания»

## 1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОП 04 Организация обслуживания» является обязательной частью общепрофессионального цикла ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09, ОК 10, ОК 11.

## 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ОК, ПК	Дисциплинарные результаты	
	Умения	Знания
ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09, ОК 10, ОК 11.	- выполнения всех видов работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию;	- виды, типы и классы организаций общественного питания; - рынок ресторанных услуг, специальные виды услуг ;
	- встречи, приветствия, размещения гостей, подачи меню;	- подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания;
ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4	- приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания; - рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказа; - подачи блюд и напитков разными способами; - расчета с потребителями; - обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания; - выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания; - подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях; - складывать салфетки разными способами; - соблюдать личную гигиену - подготавливать посуду, приборы, стекло - осуществлять прием заказа на блюда и напитки; - подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в	- правила накрытия столов скатертями, приемы полировки посуды и приборов; - приемы складывания салфеток; - правила личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию; - ассортимент, назначение, характеристика столовой посуды, приборов, стекла; - современные направления сервировки обслуживание потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов; - использование в процессе обслуживания инвентаря, весоизмерительного и торгово-технологического оборудования; приветствие и размещение гостей за столом; - правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет; правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков; - способы подачи блюд; - очередность и технику подачи блюд

	<p>соответствии с типом и классом организации общественного питания;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- оформлять и передавать заказ на производство, в бар, в буфет;</li> <li>- подавать алкогольные и безалкогольные напитки, блюда различными способами;</li> <li>- соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков;</li> <li>- соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;</li> <li>- разрабатывать различные виды меню, в том числе план-меню структурного подразделения;</li> <li>- заменять использованную посуду и приборы;</li> <li>- составлять и оформлять меню,</li> <li>- обслуживать массовые банкетные мероприятия и приемы;</li> <li>- обслуживать иностранных туристов</li> <li>- эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания;</li> <li>- осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами;</li> <li>- предоставлять счет и производить расчет с потребителями;</li> <li>- соблюдать правила ресторанного этикета;</li> <li>- производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета;</li> <li>- изготавливать смешанные, горячие напитки, коктейли</li> </ul>	<p>и напитков;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- кулинарную характеристику блюд, смешанные и горячие напитки, коктейли;</li> <li>- правила сочетаемости напитков и блюд;</li> <li>- требования к качеству, температуре.</li> </ul>
--	--	---

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем в часах</b>
<b>Объем образовательной программы учебной дисциплины</b>	64
<b>в т.ч. в форме практической подготовки</b>	
в т. ч.:	
теоретическое обучение	22
практические занятия	34
<i>консультации</i>	8
<b>Промежуточная аттестация</b>	2

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.04 Организация обслуживания

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4
<b>Тема 1 Услуги общественного питания и требования к ним</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	ПК 1.1-1.4 2.1-2.8 3.1-3.6 4.1-4.5 5.1-5.5 ОК 1-11
	1. Совершенствование обслуживания в организациях питания. Состояние потребительского рынка и перспективы развития индустрии питания. Общая характеристика процесса обслуживания гостей в организациях питания. Основные понятия: услуга общественного питания, процесс обслуживания, условия обслуживания, безопасность услуги. Прогрессивные технологии обслуживания		
	Услуги общественного питания и требования к ним. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. Виды услуг, их характеристика, общие требования к ним, требования к безопасности услуг.		
<b>Тема 2. Торговые помещения организаций питания</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	4	ПК 1.1-1.4 2.1-2.8 3.1-3.6 4.1-4.5 5.1-5.5 ОК 1-11
	Торговые помещения: виды, характеристика, назначение. Оборудование залов.		
	1. Санитарно-гигиенические требования к содержанию торговых помещений. Освещение, вентиляция торговых помещений, требования к безопасности оказания услуг. Интерьер помещений организации питания		
2. Вспомогательные помещения. Сервизная: назначение, оснащение. Бельевая: назначение, оснащение. Моечная столовой и кухонной посуды: назначение, оснащение. Сервис-бар (буфет): назначение, оснащение. Раздаточная: назначение, оснащение. Помещение для нарезки хлеба: назначение, оснащение.			
<b>Тема 3 Столовая посуда, приборы, столовое белье</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	ПК 1.1-1.4 2.1-2.8 3.1-3.6 4.1-4.5 5.1-5.5 ОК 1-11
	1. Виды столовой посуды и приборов. 2. Виды, ассортимент, назначение, характеристика фарфоровой, керамической посуды. 3. Виды, ассортимент, назначение, характеристика стеклянной и хрустальной посуды. Виды, ассортимент, назначение, характеристика металлической посуды.		
	4. Виды, ассортимент, назначение, характеристика столовых приборов. 5. Виды, ассортимент, назначение, характеристика столового белья. 6. Правила расчета количества посуды, приборов, столового белья для предприятий различных типов и классов, различной мощности. Порядок получения и подготовка посуды, приборов.		

	<b>Тематика лабораторных работ</b>	<b>6</b>	<b>ПК 1.1-1.4</b>
	2. Идентификация посуды. Подбор столовой посуды, приборов для различных типов и классов предприятий индустрии питания, для различных форм и методов обслуживания	<b>2</b>	<b>2.1-2.8</b> <b>3.1-3.6</b>
	3. Расчет количества посуды, приборов для различных типов и классов предприятий индустрии питания	<b>2</b>	<b>4.1-4.5</b> <b>5.1-5.5</b>
	4. Отработка приемов подготовки посуды, приборов из различных материалов к обслуживанию.	<b>2</b>	<b>ОК 1-11</b>
	<b>Консультация по теме Столовая посуда, приборы, столовое белье</b>	<b>2</b>	
<b>Тема 4. Информационное обеспечение процесса обслуживания</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	<b>ПК 1.1-1.4</b> <b>2.1-2.8</b> <b>3.1-3.6</b> <b>4.1-4.5</b> <b>5.1-5.5</b> <b>ОК 1-11</b>
	1. Средства информации. Назначение и принципы составления меню Виды меню. Актуальные направления в разработке меню для различных предприятий. Карта вин. Карта коктейлей ресторана. Оформление меню и карты вин.		
	<b>Тематика лабораторных работ</b>	<b>4</b>	
	2. Составление меню для различных ПП, порядок расположения блюд в меню	<b>2</b>	
	3. Составление различных видов меню.	<b>2</b>	
<b>Тема 5. Этапы организации обслуживания</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	<b>ПК 1.1-1.4</b> <b>2.1-2.8</b> <b>3.1-3.6</b> <b>4.1-4.5</b> <b>5.1-5.5</b> <b>ОК 1-11</b>
	1. Уборка торговых помещений, расстановка мебели в залах. Порядок получения и подготовки посуды и приборов. Работа с подносом.		
	2. Общие правила сервировки. Характеристика различных вариантов предварительной сервировки стола. Правила сервировки стола для различных форм и методов обслуживания, различных приемов пищи.		
	3. Виды и формы складывания салфеток. Композиции из цветов. Музыкальное оформление. Требования к обслуживающему персоналу. Подготовка персонала.		
	<b>Тематика лабораторных работ</b>	<b>6</b>	<b>ПК 1.1-1.4</b>
	2. Расстановка мебели в залах. Порядок получения и подготовки посуды и приборов, столового белья.	<b>2</b>	<b>2.1-2.8</b> <b>3.1-3.6</b>
3. Накрытие стола-коробки. Накрытие стола скатертью.		<b>4.1-4.5</b>	
4. Складывание полотняных салфеток.	<b>2</b>	<b>5.1-5.5</b>	
5. Предварительная сервировка стола. Различные варианты.	<b>2</b>	<b>ОК 1-11</b>	
<b>Тема 6.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	<b>ПК 1.1-1.4</b>

<b>Организация процесса обслуживания в зале</b>	Встреча и размещение гостей. Приём и оформление заказа. Передача заказа на производство. 2. Правила подачи продукции сервис-бара. Правила и техника подачи алкогольных и безалкогольных напитков. Декантация вин. Особенности подачи шампанского 3. Основные методы подачи блюд в ресторане. 4. Последовательность и правила подачи закусок, блюд, супов, напитков, кондитерских изделий. Уборка со стола и замена использованной посуды, приборов. Замена скатерти. Расчёт с потребителями. Этикет.		2.1-2.8 3.1-3.6 4.1-4.5 5.1-5.5 ОК 1-11
	<b>Тематика лабораторных работ</b>	<b>8</b>	<b>ПК 1.1-1.4</b>
	2. Тренинг: Встреча и размещение гостей. Приём и оформление заказа. Передача заказа на производство.	<b>2</b>	2.1-2.8 3.1-3.6 4.1-4.5 5.1-5.5 ОК 1-11
	3. Тренинг по отработке подачи продукции сервис-бара.		
	4. Тренинг по отработке декантации вина, подачи шампанского.		
	5. Тренинг по отработке основных методов подачи блюд в ресторане: французский, английский, русский, европейский, комбинированный. Подбор посуды для сервировки, подачи, мезенпласа.	<b>1</b>	
	6. Тренинг по отработке подачи закусок, блюд, супов, напитков, кондитерских изделий. Приготовление холодных и горячих напитков.	<b>2</b>	
	7. Тренинг по отработке уборки со стола и замены использованной посуды, приборов; замены скатерти.	<b>1</b>	
	8. Обслуживание потребителей в различных предприятиях питания. Этикет.	<b>2</b>	
	<b>Консультация по теме Организация процесса обслуживания в зале</b>	<b>2</b>	
<b>Тема 7. Обслуживание приемов и банкетов.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	<b>ПК 1.1-1.4</b> 2.1-2.8 3.1-3.6 4.1-4.5 5.1-5.5 ОК 1-11
	Виды приемов и банкетов Дневные дипломатические приемы. Вечерние дипломатические приемы. Прием заказа. Роль менеджера в организации банкетной службы		
	Банкет за столом с полным обслуживанием официантами		
	Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами		
	Банкеты и приемы с использованием смешанной (комбинированной) формы обслуживания		
	Прием-фуршет. Прием коктейль. Банкет-чай		
	Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами. Банкет «Свадьба». Банкет «День рождения». Банкеты по случаю чествования юбиляра, встречи друзей.		
	<b>Тематика лабораторных работ</b>		<b>6</b>
	2. Составление меню, счёт-заказа, заявки на производство, в сервисную, бельевую для различных банкетов и приёмов.	<b>1</b>	2.1-2.8 3.1-3.6

	3. Тренинг: «Банкет с полным обслуживанием официантами». Подготовка, сервировка, обслуживание.	1	4.1-4.5 5.1-5.5
	4. Тренинг: «Банкет с частичным обслуживанием официантами». Подготовка, сервировка, обслуживание.	1	ОК 1-11
	5. Тренинг: «Приём Фуршет». Подготовка, сервировка, обслуживание.	1	
	6. Тренинг: «Приём Коктейль». Подготовка, сервировка, обслуживание.	1	
	7. Тренинг: «Банкет - чай». Подготовка, сервировка, обслуживание.	1	
	<b>Консультация по теме. Обслуживание приемов и банкетов.</b>	2	
<b>Тема 8. Специальные формы обслуживания</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	ПК 1.1-1.4 2.1-2.8 3.1-3.6 4.1-4.5 5.1-5.5 ОК 1-11
	Услуги по организации питания и обслуживанию участников симпозиумов, конференций, семинаров, совещаний. Питание спортсменов.		
	Обслуживание по типу Шведского стола, буфета.		
	Обслуживание в гостиницах. Обслуживание в номерах гостиниц		
	Услуги по организации и обслуживанию торжеств, воскресного бранча, тематических мероприятий		
	Особенности обслуживания туристов, пассажиров на различных видах транспорта.		
	Организация питания и обслуживания в местах массового отдыха и культурно-массовых мероприятий		
	Кейтеринг. Понятие кейтеринга, виды. Кейтеринг как дополнительный бизнес ресторана		
	Современные виды услуг и формы обслуживания: кофе-брейк, презентация, зал-экспресс, тематические буфеты, линер, динер, счастливый час.		
	<b>Тематика практических занятий</b>	4	ПК 1.1-1.4
1. Тренинг: Шведский стол. Буфет. Организация и обслуживание.	4	2.1-2.8 3.1-3.6 4.1-4.5 5.1-5.5 ОК 1-11	
2. Тренинг: кофе-брейк			
3. Обслуживание в гостиницах. Обслуживание в номерах гостиниц.			
	<b>Консультация по темам предмета</b>	2	
	<b>Экзамен</b>		
<b>Всего:</b>		<b>64</b>	



### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Организация обслуживания», оснащенный в соответствии с п.б.1.2.1 образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

#### 3.2.1. Основные печатные издания

1. Организация и технология обслуживания в барах, буфетах [Электронный ресурс]: учебник / Т.Р. Любецкая. — Москва: КноРус, 2019.

2. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник Е.Б. Мрыхина. – М. ИД «ФОРУМ»: ИНФРА-М, 2017. - 417с.

#### 3.2.2. Основные электронные издания

1. Радченко, Л. А., Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник / Л. А. Радченко. - Москва: КноРус, 2023. - 321 с. - ISBN 978-5-406-11167-3. - URL: <https://book.ru/book/947685> (дата обращения: 04.07.2023). - Текст: электронный.

2. Васюкова, А. Т., Организация обслуживания для специальности «Поварское и кондитерское дело»: учебник / А. Т. Васюкова. - Москва: КноРус, 2023. - 402 с. - ISBN 978-5-406-11604-3. - URL: <https://book.ru/book/949312> (дата обращения: 04.07.2023). - Текст: электронный.

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

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p>Знание:</p> <p>виды, типы и классы организаций общественного питания;</p> <p>рынок ресторанных услуг , специальные виды услуг ;</p> <p>подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания;</p> <p>правила накрытия столов скатертями, приемы полировки посуды и приборов;</p> <p>приемы складывания салфеток</p> <p>правила личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию</p> <p>ассортимент, назначение, характеристику столовой посуды, приборов, стекла</p> <p>сервировку столов, современные направления сервировки</p> <p>обслуживание потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов;</p> <p>использование в процессе обслуживания инвентаря, весоизмерительного и торгово-технологического оборудования;</p> <p>приветствие и размещение гостей за столом;</p> <p>правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет;</p> <p>правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков;</p> <p>способы подачи блюд;</p> <p>очередность и технику подачи блюд и напитков;</p> <p>кулинарную характеристику блюд, смешанные и горячие напитки, коктейли</p> <p>правила сочетаемости напитков и блюд;</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 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>требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;  способы замены использованной посуды и приборов;  правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями;  информационное обеспечение услуг общественного питания;  правила составления и оформления меню,  обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов.</p>		
<p>Умения:  выполнения всех видов работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию;  встречи, приветствия, размещения гостей, подачи меню; приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания;  рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказа; подачи блюд и напитков разными способами;  расчета с потребителями; обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания;  выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания  подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях;  складывать салфетки разными способами;  соблюдать личную гигиену  подготавливать посуду, приборы, стекло  осуществлять прием заказа на блюда и напитки  подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом и классом</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, самооценки выполнения  Соответствие требованиям инструкций, регламентов  Рациональность действий и т.д.</p>	<p><b>Текущий контроль:</b>  - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям;  - оценка заданий для самостоятельной работы,  <b>Промежуточная аттестация:</b>  - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете</p>

<p>организации общественного питания;</p> <p>оформлять и передавать заказ на производство, в бар, в буфет;</p> <p>подавать алкогольные и безалкогольные напитки, блюда различными способами;</p> <p>соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков;</p> <p>соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;</p> <p>разрабатывать различные виды меню, в том числе план-меню структурного подразделения;</p> <p>заменять использованную посуду и приборы;</p> <p>составлять и оформлять меню, обслуживать массовые банкетные мероприятия и приемы</p> <p>обслуживать иностранных туристов</p> <p>эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания</p> <p>осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами;</p> <p>предоставлять счет и производить расчет с потребителями;</p> <p>соблюдать правила ресторанного этикета;</p> <p>производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета;</p> <p>изготавливать смешанные, горячие напитки, коктейли</p>		
---	--	--

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего контроля и промежуточной аттестации производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица).

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
70 ÷ 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	не удовлетворительно

На этапе промежуточной аттестации по медиане качественных оценок индивидуальных образовательных достижений аттестационной комиссией определяется интегральная оценка уровня подготовки по учебной дисциплине.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**ОП 05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга**  
Обязательный профессиональный блок  
Общепрофессиональный цикл

**2023 г.**

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## «ОП 05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга»

### 1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОП 05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга» является обязательной частью общепрофессионального цикла ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11.

### 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ОК, ПК	Дисциплинарные результаты	
	Умения	Знания
ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11. ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4	участвовать в выборе наиболее эффективной организационно - правовой формы для деятельности организации ресторанного бизнеса, формировании пакета документов для открытия предприятия;	понятие, цели и задачи экономики, основные положения экономической теории;
	рассчитывать и планировать основные технико-экономические показатели деятельности организации ресторанного бизнеса и анализировать их динамику; анализировать факторы, влияющие на хозяйственную деятельность организации;	принципы функционирования рыночной экономики, современное состояние и перспективы развития отрасли; виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства), сущность предпринимательства, его виды, значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу, виды предпринимательских рисков и методы их минимизации;
	рассчитывать показатели эффективности использования ресурсов организации;	классификацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике по признакам; цели и задачи организации ресторанного бизнеса, понятие концепции организации питания;
	проводить инвентаризацию на предприятиях питания;	понятие инвентаризации;
	пользоваться нормативной документацией и оформлять и учетно-отчетную документацию (заполнять договора о материальной ответственности, доверенности на получение материальных ценностей, вести товарную книгу кладовщика, списывать товарные потери, заполнять инвентаризационную опись;	функции и задачи бухгалтерии как структурного подразделения предприятия, организацию учета на предприятии питания, объекты учета, основные принципы, формы ведения бухгалтерского учета, реквизиты первичных документов, их классификацию, требования к оформлению документов, права и обязанности главного бухгалтера

		<p>организации питания, этапы регистрации и порядок ликвидации организаций, понятие банкротства, его признаки и методы предотвращения;</p> <p>факторы внешней среды организации питания, элементы ее внутренней среды и методики оценки влияния факторов внешней среды на хозяйственную деятельность организации питания (SWOT-анализ);</p>
	<p>оформлять поступление и передачу материальных ценностей, составлять калькуляционные карточки на блюда и кондитерские изделия, документацию по контролю наличия запасов на производстве);</p>	<p>виды экономических ресурсов (оборотные и внеоборотные активы, трудовые ресурсы), используемых организацией ресторанного бизнеса и методы определения эффективности их использования;</p>
	<p>оценивать имеющиеся на производстве запасы в соответствии с требуемым количеством и качеством, рассчитывать и анализировать изменение показателей товарных.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- понятие продуктового баланса организации питания, методику планирования поступления товарных запасов с помощью показателей продуктового баланса;</li> <li>- источники снабжения сырьём, продуктами и тарой, учет сырья, продуктов и тары в кладовых предприятий общественного питания, документы, используемые в кладовых предприятия; товарную книгу, списание товарных потерь, отчет материально - ответственных лиц, учет реализации продукции собственного производства и полуфабрикатов;</li> <li>- понятия «производственная мощность» и «производственная программа предприятия», их содержание, назначение, факторы формирования производственной программы, исходные данные для её экономического обоснования и анализа выполнения, методику расчета пропускной способности зала и коэффициента её использования;</li> <li>- требования к реализации продукции общественного питания;</li> <li>- количественный и качественный состав персонала организации;</li> <li>- показатели и резервы роста производительности труда на предприятиях питания, понятие нормирования труда;</li> <li>- формы и системы оплаты труда,</li> </ul>



		<p>виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы; состав издержек производства и обращения организаций ресторанного бизнеса;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- механизмы ценообразования на продукцию (услуги) организаций ресторанного бизнеса;</li> <li>- основные показатели деятельности предприятий общественного питания и методы их расчета;</li> <li>- понятие товарооборота, дохода, прибыли и рентабельности предприятия, факторы, влияющие на них, методику расчета, планирования, анализа; сущность, виды и функции кредита, принципы кредитования предприятий, виды кредитов, методику расчета процентов за пользование банковским кредитом, уплачиваемых предприятием банку;</li> <li>- налоговую систему РФ: понятие, основные элементы, виды налогов и отчислений, уплачиваемых организациями ресторанного бизнеса в государственный бюджет и в государственные внебюджетные фонды, методику их расчета;</li> <li>- понятие бизнес-планирования, виды и разделы бизнес-плана;</li> <li>- сущность, цели, основные принципы и функции менеджмента (планирование, организация, мотивация, контроль, коммуникация и принятие управленческих решений), особенности менеджмента в области профессиональной деятельности;</li> <li>- стили управления;</li> <li>- способы организации работы коллектива, виды и методы мотивации персонала</li> </ul>
		<ul style="list-style-type: none"> <li>- правила делового общения в коллективе;</li> <li>- сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга;</li> <li>- понятие сегментация рынка;</li> <li>- методы проведения маркетинговых исследований;</li> <li>понятие товарной, ценовой, сбытовой, коммуникационной политики организации питания</li> </ul>

	(комплекс маркетинга); - организацию управления маркетинговой деятельностью в организации ресторанного бизнеса
--	---

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
<b>Объем образовательной программы учебной дисциплины</b>	96
<b>в т.ч. в форме практической подготовки</b>	42
В т. ч.:	
теоретическое обучение	44
практические занятия	42
<i>Консультации</i>	10
<b>Промежуточная аттестация</b>	2

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
<b>Раздел 1 Основы экономики</b>		<b>56</b>	
<b>Тема 1.1 Экономика — система общественного производства</b>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>Понятие экономики. Предмет, методы, функции, структура, взаимосвязь с другими науками. Производство как процесс создания полезного продукта. Факторы производства, их классификация. Производственные возможности общества и ограниченность ресурсов.</p> <p>Рынок, понятие и виды, инфраструктура и конъюнктура рынка, элементы рыночного механизма (спрос и предложение, рыночные цены, конкуренция). Монополия, антимонопольное законодательство. Закон спроса и предложения. Факторы, влияющие на спрос и предложение. Рыночное равновесие. Равновесная рыночная цена. Эластичность спроса и предложения.</p>	<p><b>4</b></p> <p><b>2</b></p>	<p></p> <p>ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11</p> <p>ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11</p>
<b>Тема 1.2. Предприятие (организация) как субъект хозяйствования.</b>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>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.</p> <p><b>Консультация по теме:</b> Организационно-правовые формы предприятий, установленные ГК РФ, виды и особенности, достоинства и недостатки.</p> <p>Функции и задачи бухгалтерии как структурного подразделения предприятия. Организация учета на предприятии питания: объекты учета, основные принципы, формы ведения бухгалтерского учета, реквизиты первичных документов, их классификация, требования к оформлению документов, понятие инвентаризации и правила проведения. Права и обязанности главного бухгалтера предприятия общественного питания</p> <p><b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b></p>	<p><b>4</b></p> <p><b>2</b></p> <p><b>2</b></p> <p><b>2</b></p> <p><b>2</b></p>	<p>ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11</p> <p></p> <p>ПК 6.1-6.5 ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11</p> <p></p>

	<b>Практические занятия.</b> Изучение факторов внешней среды предприятия, элементов внутренней среды предприятия, методики оценки влияния факторов внешней среды на деятельность предприятия с помощью SWOT- анализа.	<b>2</b>	ПК 6.1-6.5 ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11
<b>Тема 1.3. Производственные фонды и ресурсы. Издержки производства и обращения в общественном питании</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		
	Ресурсы организации. Понятие основных фондов, их роль в процессе производства, основы классификации, понятие износа, виды оценки, понятие амортизации основных и методика ее расчета. НМА. Понятие оборотных средств, их роль в процессе производства, принципы классификации. Показатели эффективности использования ресурсов.	<b>2</b>	ПК 6.1-6.5 ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11
	Товарные запасы, их виды и роль в общественном питании. Источники снабжения сырьём, продуктами и тарой. Понятие товарооборачиваемости. Продуктовый баланс ПОП		ПК 6.1-6.5 ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11
	Понятие и классификация издержек производства и реализации в организациях питания. Факторы, влияющие на уровень издержек в общественном питании. Выявление резервов снижения затрат на производство и обращение, политика предприятия по снижению издержек. Учет затрат по экономическим элементам в системе управленческого учета Понятие себестоимости продукции в общественном питании. Расходы предприятий, не включаемые в издержки производства и обращения.	<b>2</b>	ПК 6.1-6.5 ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11
	Политика государства в области оплаты труда. Затраты на оплату труда, формирование фонда оплаты труда, определение средней заработной платы.		ПК 6.1-6.5 ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>14</b>	
	<b>Практические занятия.</b> Расчет показателей эффективности использования основных фондов и оборотных средств.	<b>2</b>	ПК 6.1-6.5 ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11
<b>Практические занятия.</b> Изучение методики учета сырья, продуктов и тары в кладовых предприятий общественного питания, документов, используемых в кладовых и на производстве для учета товарно-материальных ценностей и их движения, правил их заполнения.	<b>2</b>	ПК 6.1-6.5 ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11	

	<b>Практические занятия.</b> Изучение методики планирования поступления товарных запасов с помощью показателей продуктового баланса и методов анализа товарных запасов предприятий питания. Расчет абсолютных и относительных показателей измерения товарных запасов (товарооборачиваемости).	2	ПК 6.1-6.5 ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11
	<b>Практические занятия.</b> Расчет абсолютных и относительных показателей издержек производства и обращения. Изучение особенностей анализа и планирования издержек по общему уровню и отдельным статьям на предприятиях общественного питания.	2	ПК 6.1-6.5 ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11
	<b>Практические занятия.</b> Изучение форм и систем оплаты труда, гарантий и компенсаций, удержаний из заработной платы. Расчет, анализ и планирование показателей по труду и заработной плате на предприятиях общественного питания.	2	ПК 6.1-6.5 ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11
<b>Тема 1.4. Ценообразование в организациях ресторанного бизнеса</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	
	Понятие цены, ее элементы. Классификация цен и система цен. Методы ценообразования. Ценообразование на предприятиях общественного питания. Виды цен и порядок их утверждения. Понятие калькуляции в организациях ресторанного бизнеса		ПК 6.1-6.5 ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	2	
	<b>Практические занятия.</b> Изучение методики калькулирования цен на продукцию ресторанного бизнеса. Расчет цен на продукцию и заполнение калькуляционных карточек	2	ПК 6.1-6.5 ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11
<b>Тема 1.5. Выпуск продукции и оборот предприятий общественного питания.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	
	Понятия «производственная мощность» и «производственная программа», их содержание, назначение. Экономическое содержание товарооборота предприятий питания, его классификация. Планирование и анализ товарооборота и оборота по выпуску продукции собственного производства и полуфабрикатов		ПК 6.1-6.5 ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	2	
	<b>Практические занятия.</b> Изучение методики планирования и расчета производственной программы организаций ресторанного бизнеса, исходных данных для её экономического обоснования и анализа выполнения. Расчет и анализ показателей товарооборота организации питания.	2	ПК 6.1-6.5 ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11
<b>Тема 1.6.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	

<b>Доходы и прибыль в организациях и на предприятиях общественного питания.</b>	Валовой доход организации питания, его сущность и значение, источники образования. Прибыль: понятие, назначение, функции и виды. Порядок распределения и использования прибыли. Рентабельность: понятие и показатели рентабельности. Факторы, влияющие на прибыль и рентабельность		ПК 6.1-6.5 ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>2</b>	
	<b>Практические занятия.</b> Изучение методики расчета, анализа и планирования валового дохода, прибыли и рентабельности организации ресторанного бизнеса и факторов, влияющих на их величину.	<b>2</b>	ПК 6.1-6.5 ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11
<b>Тема 1.7. Основы предпринимательства и бизнес-планирования</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		ПК 6.1-6.5 ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11
	Сущность предпринимательства, его виды, значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу. Виды предпринимательских рисков и их страхование	<b>2</b>	ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11
	Порядок регистрации и ликвидации предприятий. Сущность банкротства, его причины и признаки, способы предотвращения		ПК 6.1-6.5 ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11
	Инновационная деятельность и инвестиционная политика организации: понятие, цели и задачи. Использование кредитов банков в хозяйственной деятельности. Понятие и принципы кредитования. Виды кредитов, предоставляемых юридическим лицам		ПК 6.1-6.5 ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11
	Бизнес-планирование и его роль в условиях рыночной экономики. Виды бизнес-планов, структура бизнес-плана, методика составления	<b>2</b>	ПК 6.1-6.5 ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11
	Налоговая система РФ. Налогообложение организаций питания. Виды налогов и отчислений, уплачиваемых организацией		ПК 6.1-6.5 ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>8</b>	
	<b>Практические занятия.</b> Изучение источников финансирования деятельности организации	<b>2</b>	ПК 6.1-6.5 ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11

	<b>Практические занятия.</b> Методика расчета платежей по кредитам. Расчет эффективности и окупаемости инвестиций	2	ПК 6.1-6.5 ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11
	<b>Практические занятия.</b> Расчет налоговых платежей в государственный бюджет и отчислений в государственные внебюджетные фонды	2	ПК 6.1-6.5 ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11
	<b>Практические занятия.</b> Изучение разделов бизнес- плана	2	ПК 6.1-6.5 ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11
<b>Раздел 2. Основы менеджмента</b>		<b>22</b>	
<b>Тема 2.1.</b> <b>Сущность, цели и задачи менеджмента.</b> <b>Предприятие как объект управления</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		
	Понятие менеджмента условия и предпосылки его возникновения. Современные подходы в менеджменте и принципы управления. Особенности управления в организациях питания. Цикл менеджмента, характеристика функций цикла и их взаимосвязь. Организация, планирование, контроль и мотивация как функции управления. Понятие, назначение и виды	2	ПК 6.1-6.5 ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11
	Планирование, его значение, цели, принципы, методы и этапы. Виды планов в организации ресторанного бизнеса. Миссия организации, понятие и содержание	2	ПК 6.1-6.5 ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11
	Система методов управления на предприятиях общественного питания (организационные, административные, экономические, социально-психологические). Управленческое решение: понятие, виды. Методы принятия управленческого решения. Этапы принятия и реализации решений. Делегирование полномочий.		ПК 6.1-6.5 ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>4</b>	
	<b>Практические занятия.</b> Деловая игра на умение находить правильное управленческое решение в сложных производственных ситуациях методом «мозгового штурма»	2	ПК 6.1-6.5 ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11
	<b>Практические занятия.</b> Деловая игра на умение организовывать работу команды, проявлять лидерские качества, принимать управленческие решения «Полет на Луну»	2	
<b>Тема 2.2.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		ПК 6.1-6.5

<b>Управление производственным персоналом в общественном питании. Система методов управления</b>	Сущность управления персоналом на предприятиях общественного питания. Должностные инструкции и профессиональные стандарты. Определение потребности в персонале, перестановка, обучение, аттестация, мотивация, создание команды на производстве.	<b>2</b>	ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11
	Количественный и качественный состав трудовых ресурсов организаций питания. Показатели движения кадров. Техническое нормирование труда. Показатели и резервы роста производительности труда в организациях питания. Мотивация труда	<b>2</b>	ПК 6.1-6.5 ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>2</b>	
	<b>Практические занятия.</b> Изучение методов расчета и анализа производительности труда. Расчет показателей движения кадров.	<b>2</b>	ПК 6.1-6.5 ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11
<b>Тема 2.3. Коммуникация как функция менеджмента</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		ПК 6.1-6.5
	Коммуникация как функция менеджмента. Деловое общение, его характеристика, виды, функции и назначение. Правила ведения бесед, совещаний, переговоров. Факторы и условия повышения эффективности делового общения. Фазы делового общения. Деловое общение менеджеров с потребителями услуг общественного питания, руководством, подчиненными и коллегами по работе.	<b>2</b>	ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11
	Управление конфликтами и стрессами. Понятие и классификация конфликтов, способы управления. Стресс: природа и причины. Психологическая устойчивость руководителя как основа нормальной обстановки в организации	<b>2</b>	
	Самоменеджмент. Планирование работы менеджера: рабочего дня, рабочей недели, организация рабочего места		
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>2</b>	ПК 6.1-6.5
	<b>Практические занятия.</b> Деловая игра на выработку умения передавать точную информацию «ЧП на предприятии»	<b>2</b>	ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11
<b>Раздел 3.</b>	<b>Основы маркетинга</b>	<b>16</b>	
<b>Тема 3.1. Понятие маркетинга, его цели и функции</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	ПК 6.1-6.5
	Цели и задачи маркетинга. Принципы и функции маркетинга, их краткая характеристика. Основные концепции развития маркетинга, их отличительные особенности. Необходимость совершенствования маркетинга в современных условиях. Содержание маркетинговой деятельности. Управление маркетингом и планирование маркетинговой деятельности в организации ресторанного бизнеса.		ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11



	<p>Понятие комплекса маркетинга и его разработка в организации питания. Товарная политика предприятия. Понятие товара и услуги. Стратегия разработки новых товаров (меню). Жизненный цикл товара (услуги), цикл создания и освоения новых товаров (услуг) на предприятиях общественного питания. Качество товаров и услуг как фактор конкурентоспособности предприятий, причины, оказывающие на них влияние. Понятие «петля качества». Стандарты системы качества ИСО-9000 (ISO-9000). Разработка нового товара (услуги).</p>		ПК 6.1-6.5 ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11
	<p>Сбытовая политика предприятия. Функции, методы, виды и задачи сбыта. Сбытовая политика в организации ресторанного бизнеса. Формирование спроса и стимулирование сбыта. Ценовая политика и ценовые стратегии организации. Разработка ценовой политики на предприятиях питания.</p>		ПК 6.1-6.5 ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11
	<p>Методы продвижения товаров и услуг в маркетинге. Понятие позиционирования на рынке товаров и услуг. Маркетинговые коммуникации. Реклама и ее виды. Средства рекламы.</p>		ПК 6.1-6.5 ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11
	<p><b>Консультация по теме:</b> Понятие маркетинга, его цели и функции</p>	<b>4</b>	ПК 6.1-6.5 ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11
<b>Тема 3.2. Маркетинговые исследования в общественном питании</b>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p>	<b>4</b>	ПК 6.1-6.5 ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11
	<p>Определение спроса и потребностей в услугах организаций ресторанного бизнеса. Емкость рынка. Сегментирование рынка, факторы, влияющие на поведение покупателей, выбор целевого рынка организацией питания.</p>		
	<p>Методы и виды маркетинговых исследований. Качественные и количественные методы исследования. Наблюдение за потребителями. Экспертный опрос. Мозговой штурм. Изучение реакции респондентов. Количественные методы исследования. Опросы (анкетирование респондентов). Технология и виды опросов в маркетинговых исследованиях. Выбор конкретных методов маркетинговых исследований в организациях питания. Методы прогнозирования в маркетинговых исследованиях</p>		ПК 6.1-6.5 ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11
	<p><b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b></p>	<b>4</b>	ПК 6.1-6.5 ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11
	<p><b>Практические занятия.</b> Определение фазы жизненного цикла товаров(меню) и услуг предприятий общественного питания, разработка маркетинговых мероприятий для продления ЖЦТ и продвижения организации ресторанного бизнеса на рынке.</p>	<b>2</b>	
<p><b>Практические занятия.</b> Изучение методов проведения количественных и качественных маркетинговых исследований в организациях питания. Составление анкеты для изучения потребительских предпочтений</p>	<b>2</b>	ПК 6.1-6.5 ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11	
	<p><b>Консультация по теме:</b> Маркетинговые исследования в общественном питании</p>	<b>4</b>	

<b>Промежуточная аттестация</b>	<b>2</b>	
<b>Всего:</b>	<b>96</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

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

#### 3.2.1. Основные печатные издания

1. Грибов, В. Д., Основы экономики, менеджмента и маркетинга: учебное пособие / В. Д. Грибов. - Москва: КноРус, 2023. - 224 с. - ISBN 978-5-406-10684-6.

2. Пястолов, С. М., Основы экономики, менеджмента и маркетинга +e-Приложение. учебник / С. М. Пястолов. - Москва: КноРус, 2023. - 246 с. - ISBN 978-5-406-11478-0

3. Мумладзе, Р. Г., Основы экономики, менеджмента и маркетинга: учебное пособие / Р. Г. Мумладзе, В. С. Парамонов, Н. И. Литвина. - Москва: Русайнс, 2021. - 350 с. - ISBN 978-5-4365-5451-8. - URL: <https://book.ru/book/936950> (дата обращения: 04.07.2023). - Текст: электронный.

#### 3.2.2. Основные электронные издания

1. Пястолов, С. М., Основы экономики, менеджмента и маркетинга. Практикум. учебно-практическое пособие / С. М. Пястолов. - Москва: КноРус, 2023. - 193 с. - ISBN 978-5-406-11479-7. - URL: <https://book.ru/book/948885> (дата обращения: 04.07.2023). - Текст: электронный.

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

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– понятие, цели и задачи экономики, основные положения экономической теории;</li> <li>– принципы функционирования рыночной экономики, современное состояние и перспективы развития отрасли;</li> <li>– виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства),</li> <li>– сущность предпринимательства, его виды, значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу, виды предпринимательских рисков и методы их минимизации;</li> <li>– классификацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике по признакам;</li> <li>– цели и задачи организации ресторанного бизнеса, понятие концепции организации питания;</li> <li>– этапы регистрации и порядок ликвидации организаций, понятие банкротства, его признаки и методы предотвращения;</li> <li>– факторы внешней среды организации питания, элементы ее внутренней среды и методики оценки влияния факторов внешней среды на хозяйственную деятельность организации питания (SWOT- анализ);</li> <li>– функции и задачи бухгалтерии как структурного подразделения предприятия, организацию учета на предприятии питания, объекты учета, основные принципы, формы ведения бухгалтерского учета, реквизиты первичных документов, их классификацию, требования к оформлению документов, права и обязанности главного бухгалтера организации питания, понятие инвентаризации;</li> <li>-виды экономических ресурсов (оборотные и внеоборотные активы, трудовые ресурсы), используемых организацией ресторанного бизнеса и методы определения эффективности их использования;</li> <li>– понятие и виды товарных запасов, их роль в общественном питании, понятие товарооборачиваемости, абсолютные и относительные показатели измерения товарных запасов, методику анализа товарных запасов предприятий питания;</li> <li>– понятие продуктового баланса организации питания, методику планирования поступления товарных запасов с помощью показателей продуктового баланса;</li> </ul>	<p>- грамотно выступает с сообщениям и;</p> <p>- владеет понятиями учебной дисциплины и применяет их адекватно ситуации;</p> <p>- намечает и характеризует приемы саморегуляции;</p> <p>- полнота ответов, точность формулировок;</p>	<p>- анализ выполнения практических работ, обобщение выводов;</p> <p>-текущий контроль освоения материала;</p> <p>- защита внеаудиторной самостоятельные работы;</p> <p>- дифференцированные зачет</p>

<ul style="list-style-type: none"> <li>– источники снабжения сырьём, продуктами и тарой, учет сырья, продуктов и тары в кладовых предприятий общественного питания, документы, используемые в кладовых предприятия; товарную книгу, списание товарных потерь, отчет материально - ответственных лиц,</li> <li>– учет реализации продукции собственного производства и полуфабрикатов;</li> <li>– понятия «производственная мощность» и «производственная программа предприятия», их содержание, назначение, факторы формирования производственной программы, исходные данные для её экономического обоснования и анализа выполнения, методику расчета пропускной способности зала и коэффициента её использования;</li> <li>- требования к реализации продукции общественного питания;</li> <li>- количественный и качественный состав персонала организации;</li> <li>- показатели и резервы роста производительности труда на предприятиях питания, понятие нормирования труда;</li> <li>– формы и системы оплаты труда, виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы;</li> <li>– состав издержек производства и обращения организаций ресторанного бизнеса;</li> <li>– механизмы ценообразования на продукцию (услуги) организаций ресторанного бизнеса;</li> <li>– основные показатели деятельности предприятий общественного питания и методы их расчета;</li> <li>– понятие товарооборота, дохода, прибыли и рентабельности предприятия, факторы, влияющие на них, методику расчета, планирования, анализа;</li> <li>– сущность, виды и функции кредита, принципы кредитования предприятий, виды кредитов, методику расчета процентов за пользование банковским кредитом, уплачиваемых предприятием банку;</li> <li>– налоговую систему РФ: понятие, основные элементы, виды налогов и отчислений, уплачиваемых организациями ресторанного бизнеса в государственный бюджет и в государственные внебюджетные фонды, методику их расчета;</li> <li>– понятие бизнес-планирования, виды и разделы бизнес-плана;</li> <li>– сущность, цели, основные принципы и</li> </ul>		
---	--	--

<p>функции менеджмента (планирование, организация, мотивация, контроль, коммуникация и принятие управленческих решений), особенности менеджмента в области профессиональной деятельности;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– стили управления;</li> <li>– способы организации работы коллектива, виды и методы мотивации персонала</li> <li>– правила делового общения в коллективе;</li> <li>– сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга;</li> <li>– понятие сегментация рынка;</li> <li>– методы проведения маркетинговых исследований;</li> <li>– понятие товарной, ценовой, сбытовой, коммуникационной политики организации питания (комплекс маркетинга);</li> <li>– организацию управления маркетинговой деятельностью в организации ресторанного бизнеса.</li> </ul>		
<p><b>Умения:</b>  участвовать в выборе наиболее эффективной организационно-правовой формы для деятельности организации ресторанного бизнеса, формировании пакета документов для открытия предприятия;  рассчитывать и планировать основные технико-экономические показатели деятельности организации ресторанного бизнеса и анализировать их динамику;  анализировать факторы, влияющие на хозяйственную деятельность организации;  рассчитывать показатели эффективности использования ресурсов организации;  проводить инвентаризацию на предприятиях питания;  пользоваться нормативной документацией и оформлять и учетно-отчетную документацию (заполнять договора о материальной ответственности, доверенности на получение материальных ценностей, вести товарную книгу кладовщика, списывать товарные потери, заполнять инвентаризационную опись;  оформлять поступление и передачу материальных ценностей, составлять калькуляционные карточки на блюда и кондитерские изделия, документацию по контролю наличия запасов на производстве);  оценивать имеющиеся на производстве запасы в соответствии с требуемым количеством и качеством, рассчитывать и анализировать изменение показателей товарных запасов и товарооборачиваемости, использовать</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, , точность расчетов, соответствие требованиям безопасности Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, последовательности действий и т.д.  Точность оценки, самооценки выполнения Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий</p>	<p>- активность поведения на занятиях в группах;  - точность формулировок ответов и выступлений по теме занятия;  - дифференцированный зачет</p>

<p>программное обеспечение при контроле наличия запасов</p> <p>анализировать состояние продуктового баланса предприятия питания;</p> <p>вести учет реализации готовой продукции и полуфабрикатов;</p> <p>калькулировать цены на продукцию собственного производства и полуфабрикаты производимые организацией ресторанного бизнеса;</p> <p>рассчитывать налоги и отчисления, уплачиваемые организацией ресторанного бизнеса в бюджет и в государственные внебюджетные фонды, рассчитывать проценты и платежи за пользование кредитом, уплачиваемые организацией банку;</p> <p>планировать и контролировать собственную деятельность и деятельность подчиненных;</p> <p>выбирать методы принятия эффективных управленческих решений;</p> <p>управлять конфликтами и стрессами в организации;</p> <p>применять в профессиональной деятельности приемы делового общения и управленческого воздействия;</p> <p>анализировать текущую ситуацию на рынке товаров и услуг;</p> <p>составлять бизнес-план для организации ресторанного бизнеса</p> <p>анализировать возможности организации питания в области выполнения планов по производству и реализации на основании уровня технического оснащения, квалификации поваров и кондитеров;</p> <p>прогнозировать изменения на рынке ресторанного бизнеса и восприятие потребителями меню;</p> <p>анализировать спрос на товары и услуги организации ресторанного бизнеса;</p> <p>грамотно определять маркетинговую политику организации питания (товарную, ценовую политику, способы продвижения продукции и услуг на рынке);</p> <p>проводить маркетинговые исследования в соответствии с целями организации и анализ потребительских предпочтений, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса</p>		
---	--	--

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**ОП 06 Правовые основы профессиональной деятельности**

Обязательный профессиональный блок  
Общепрофессиональный цикл



# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## «ОП 06 Правовые основы профессиональной деятельности»

### 1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОП 06 Правовые основы профессиональной деятельности» является обязательной частью общепрофессионального цикла ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11.

### 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ОК, ПК	Дисциплинарные результаты	
	Умения	Знания
ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11. ПК 6.1-6.4	использовать необходимые нормативно-правовые документы; защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством; анализировать и оценивать результаты и последствия деятельности (бездействия) с правовой точки зрения	<ul style="list-style-type: none"> <li>- основные положения Конституции Российской Федерации, Трудового Кодекса;</li> <li>- права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации;</li> <li>- понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности;</li> <li>- законодательные акты и другие нормативные документы, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности;</li> <li>- организационно-правовые формы юридических лиц; правовое положение субъектов предпринимательской деятельности;</li> <li>- права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности;</li> <li>- порядок заключения трудового договора и основания его прекращения;</li> <li>- роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения;</li> <li>- право социальной защиты граждан понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника;</li> <li>- виды административных правонарушений и административной ответственности;</li> <li>- нормы защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров</li> </ul>

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем в часах</b>
<b>Объем образовательной программы учебной дисциплины</b>	32
<b>в т.ч. в форме практической подготовки</b>	5
в т. ч.:	
теоретическое обучение	23
практические занятия	5
<i>Консультации</i>	4
<b>Промежуточная аттестация</b>	2

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
<b>Раздел 1</b>	<b>Основные положения Конституции РФ</b>	<b>4</b>	
<b>Тема 1.1</b> <b>Основные положения Конституции РФ</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Основной закон – Конституция РФ. Основные положения Конституции РФ. Конституционные формы осуществления народовластия	<b>2</b>	ОК 01-07, ОК 09, 10
<b>Тема 1.2</b> <b>Права и свободы человека и гражданина, механизм их реализации</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>1</b>	ОК 01-07, ОК 09, 10
	Понятие и содержание правового статуса человека и гражданина		
	Механизм реализации прав и свобод человека и гражданина		
	Право социальной защиты граждан		
	Консультация по разделу 1 <b>Основные положения Конституции РФ</b>	<b>1</b>	
<b>Раздел 2</b>	<b>Основы гражданского права</b>	<b>8</b>	
<b>Тема 2.1</b> <b>Правовое регулирование хозяйственных отношений</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	ОК 01-07, ОК 09, 10
	Предмет, принципы и источники российского гражданского права		
	Хозяйственная деятельность: понятие, виды, формы, ее связь с предпринимательской деятельностью. Особенности правового регулирования хозяйственной деятельности.		
<b>Тема 2.2</b> <b>Классификация и организационно-правовые формы юридических лиц</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	ОК 01-07, ОК 09, 10
	Классификация субъектов предпринимательской деятельности		
	Коммерческие и некоммерческие организации как юридические лица		
	Организационно-правовые формы торговых и сбытовых организаций различных форм собственности, регламентация их деятельности		
<b>Тема 2.3</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		ОК 01-07, ОК 09, 10

<b>Субъекты предпринимательской деятельности, их правовое положение</b>	Субъекты предпринимательской деятельности: граждане (физические лица) – индивидуальные предприниматели, юридические лица, Российская Федерация, субъекты Российской Федерации, муниципальные образования.	<b>2</b>	
	Государственная регистрация и учредительные документы юридического лица, его органы. Представительства и филиалы, ответственность, реорганизация, ликвидация юридического лица, его несостоятельность (банкротство).	<b>2</b>	
<b>Раздел 3</b>	<b>Основы трудового права</b>	<b>8</b>	
<b>Тема 3.1 Правовое регулирование трудовых отношений</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>1</b>	ОК 01-07, ОК 09, 10
	Трудовые отношения: понятие, основания возникновения		
	Законодательные акты и другие нормативные документы, регламентирующие трудовые отношения		
	Заключение коллективных трудовых договоров, соглашений		
	Трудовой договор: понятие, стороны, содержание, сроки, форма. основания прекращения трудового договора		
	Роль выборного профсоюзного органа в рассмотрении вопросов, связанных с расторжением трудового договора по инициативе работника		
	<b>Практическое занятие</b>	<b>1</b>	
Решение ситуационных задач «Ознакомление с порядком заключения трудового договора, перевода на другую работу, увольнения с работы»			
<b>Тема 3.2 Материальная ответственность сторон трудового договора</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	ОК 01-07, ОК 09, 10
	Материальная ответственность работодателя перед работником		
	Материальная ответственность работника за ущерб, причиненный работодателю: понятие, условия наступления, виды.		
	<b>Практическое занятие</b>	<b>2</b>	
Решение ситуационных задач «Определение материальной ответственности работодателей и работников»			
<b>Тема 3.3 Защита трудовых прав работников</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>1</b>	ОК 01-07, ОК 09, 10
	Способы защиты трудовых прав работника. Трудовые споры: понятие, виды, причины возникновения		
	Роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения		

	Консультация по разделу 3 Основы трудового права	<b>1</b>	
<b>Раздел 4.</b>	<b>Административные правонарушения и административная ответственность</b>	<b>6</b>	
<b>Тема 4.1.</b> <b>Законодательство об административных правонарушениях, его задачи и принципы</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	ОК 01-07, ОК 09, 10
	Основные понятия: административные правонарушения и административная ответственность. Формы вины		
	Административная ответственность разных субъектов (должностных, юридических лиц, иностранных граждан и др.).		
<b>Тема 4.2.</b> <b>Административные правонарушения и административная ответственность</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	ОК 01-07, ОК 09, 10
	Административные правонарушения, посягающие на права граждан, на здоровье, санитарно-эпидемиологическое благополучие населения и в области предпринимательской деятельности		
<b>Тема 4.3.</b> <b>Административные наказания</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>1</b>	ОК 01-07, ОК 09, 10
	Административные наказания: понятие, цели, виды. Основные и дополнительные административные наказания, их краткая характеристика		
	Консультация по разделу 4 Административные правонарушения и административная ответственность		
<b>Раздел 5.</b>	<b>Защита прав субъектов предпринимательской деятельности</b>	<b>4</b>	
<b>Тема 5.1.</b> <b>Правовая охрана хозяйственных прав</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	ОК 01-07, ОК 09, 10
	Конституционные гарантии предпринимательской деятельности, защита хозяйственных прав		
<b>Тема 5.2.</b> <b>Судебный порядок разрешения споров</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>1</b>	ОК 01-07, ОК 09, 10
	Понятие арбитражного процесса и арбитражного суда.		
	Третейские суды в РФ		
	Консультация по разделу 5 Защита прав субъектов предпринимательской деятельности	<b>1</b>	
<b>Практическое занятие: дифференцированный зачет</b>		<b>2</b>	
<b>Всего:</b>		<b>32</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Социально-экономических дисциплин», оснащенный в соответствии с п.6.1.2.1 образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

#### 3.2.1. Основные печатные издания

1. Гербер, И. А., Комплект контрольно-оценочных средств по дисциплине «Экономические и правовые основы профессиональной деятельности» для студентов профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»: практическое пособие / И. А. Гербер, Г. М. Базильчук. - Москва: Русайнс, 2023. - 183 с.

#### 3.2.2. Основные электронные издания

1. Грибов, В. Д., Экономические и правовые основы профессиональной деятельности + Приложение: Тесты: учебное пособие / В. Д. Грибов. - Москва: КноРус, 2023. - 185 с. - ISBN 978-5-406-11274-8. - URL: <https://book.ru/book/948701> (дата обращения: 04.07.2023). - Текст: электронный.

2. Грибов, В. Д., Правовые основы профессиональной деятельности: учебник / В. Д. Грибов. - Москва: КноРус, 2023. - 128 с. - ISBN 978-5-406-11716-3. - URL: <https://book.ru/book/949449> (дата обращения: 04.07.2023). - Текст: электронный.

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

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p>Знание:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– основные положения Конституции Российской Федерации, Трудового Кодекса;</li> <li>– права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации;</li> <li>– понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности;</li> <li>– законодательные акты и другие нормативные документы, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности;</li> <li>– организационно-правовые формы юридических лиц;</li> <li>– правовое положение субъектов предпринимательской деятельности;</li> <li>– права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности;</li> <li>– порядок заключения трудового договора и основания его прекращения;</li> <li>– роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения;</li> <li>– право социальной защиты граждан</li> <li>– понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника;</li> <li>– виды административных правонарушений и административной ответственности;</li> <li>– нормы защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров.</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><b>Текущий контроль при проведении:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-письменного/устного опроса;</li> <li>-тестирования;</li> </ul> <p>-оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p><b>Промежуточная аттестация</b> в форме дифференцированного зачета в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-письменных/ устных ответов,</li> <li>-тестирования</li> </ul>

<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– использовать необходимые нормативно-правовые документы;</li> <li>– защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством;</li> </ul> <p>анализировать и оценивать результаты и последствия деятельности (бездействия) с правовой точки зрения</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, самооценки выполнения Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий и т.д.</p>	<p><b>Текущий контроль:</b></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><b>Промежуточная аттестация:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете</li> </ul>
--	---	--

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего контроля и промежуточной аттестации производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица).

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
70 ÷ 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	не удовлетворительно

На этапе промежуточной аттестации по медиане качественных оценок индивидуальных образовательных достижений аттестационной комиссией определяется интегральная оценка уровня подготовки по учебной дисциплине.



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**ОП 07 Информационные технологии в профессиональной деятельности**

Обязательный профессиональный блок  
Общепрофессиональный цикл

**2023 г.**

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ  
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
«ОП 07 Информационные технологии в профессиональной деятельности»**

**1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:**

Учебная дисциплина «ОП 07 Информационные технологии в профессиональной деятельности» является обязательной частью общепрофессионального цикла ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09, ОК 10, ОК 11.

**1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:**

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ОК, ПК	Дисциплинарные результаты	
	Умения	Знания
ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09, ОК 10, ОК 11. ПК 6.1-6.4	пользоваться современными средствами связи и оргтехникой; обрабатывать текстовую и табличную информацию;	основные понятия автоматизированной обработки информации;
	использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах;	общий состав и структуру персональных компьютеров и вычислительных систем;
	использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, применять компьютерные и телекоммуникационные средства;	базовые системные программные продукты в области профессиональной деятельности;
	обеспечивать информационную безопасность;	состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности; методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации;
	применять антивирусные средства защиты информации;	основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности
	осуществлять поиск необходимой информации	основные понятия автоматизированной обработки информации;

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем в часах</b>
<b>Объем образовательной программы учебной дисциплины</b>	96
<b>в т.ч. в форме практической подготовки</b>	64
в т. ч.:	
теоретическое обучение	20
практические занятия	64
<i>Консультации</i>	12
<b>Промежуточная аттестация</b>	2

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
<b>Раздел 1</b>	<b>Автоматизированная обработка информации</b>	<b>12</b>	
<b>Тема 1.1</b> <b>Информация и информационные процессы</b>	<b>Содержание учебного материала</b> 1. Основные понятия автоматизированной обработки информации. Представление об автоматических и автоматизированных системах управления. АСУ различного назначения, примеры их использования.	<b>2</b>	ОК 01-07, 09, 10
<b>Тема 1.2.</b> <b>Технические средства информационных технологий</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Состав и структура персональных ЭВМ и вычислительных систем. Телекоммуникации. Средства хранения и переноса информации. Комплектации компьютерного рабочего места в соответствии с целями его использования для различных направлений деятельности на предприятии общественного питания. Оргтехника	<b>4</b> <b>2</b> <b>2</b>	ОК 01-07, 09, 10
<b>Тема 1.3.</b> <b>Информационные системы</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Основные понятия, классификация и структура автоматизированных информационных систем. Виды профессиональных автоматизированных систем. Классификация информационных систем	<b>2</b> <b>2</b>	ОК 01-07, 09, 10
<b>Раздел 2</b>	<b>Базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности</b>		
<b>Тема 2.1</b> <b>Технология обработки текстовой информации</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Текстовые редакторы как один из пакетов прикладного программного обеспечения, общие сведения о редактировании текстов. Основы конвертирования текстовых файлов. Оформление страниц документов, формирование оглавлений. Расстановка колонтитулов, нумерация страниц, букваца. Шаблоны и стили оформления. Работа с таблицами и рисунками в тексте. Водяные знаки в тексте. Слияние документов. Издательские возможности редактора.	<b>2</b> <b>2</b>	ОК 01-07, 09, 10 ПК 6.1-6.3
	<b>Консультация по теме:</b>	<b>2</b>	

	Состав персонального компьютера. Устройства системного блока. Периферийные устройства. Основные характеристики. Системное программное обеспечение. Прикладное программное обеспечение. Системы программирования. Специальное программное обеспечение Установка параметров страниц. Редактирование и форматирование текста: работа с фрагментами, с абзацами, форматирование шрифтов, списков, колонок. Работа с таблицами: создание, редактирование, форматирование. Работа с графическими объектами, с формулами.		
<b>Практические занятия к Разделу 1. Автоматизированная обработка информации</b>		<b>2</b>	ОК 01-07, 09, 10 ПК 6.1-6.3
	<b>Практическое занятие № 1</b> Основы работы в программах оптического распознавания информации, в справочно-правовых системах «Консультант – плюс», «Гарант».	<b>2</b>	
	<b>Практическое занятие № 1</b> Основы работы в программах оптического распознавания информации, в справочно-правовых системах «Консультант – плюс», «Гарант».		
<b>Практические занятия к Разделу 2. Базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности</b>		<b>12</b>	
	<b>Практическое занятие № 2</b> Интерфейс программы. Редактирование текста формулами	<b>2</b>	
	<b>Практическое занятие № 2</b> Форматирование документа: работа с абзацами		
	<b>Практическое занятие № 3</b> Работа с таблицами, графическими объектами, формулами	<b>2</b>	
	<b>Практическое занятие № 3</b> Создание и форматирование документа с помощью текстового редактора. Создание структурированного документа		
	<b>Практическое занятие № 4</b> Создание и форматирование документа с помощью текстового редактора. Создание структурированного документа	<b>2</b>	
	<b>Практическое занятие № 4</b> Создание и форматирование документа с помощью текстового редактора. Создание структурированного документа		
<b>Тема 2.2 Технология обработки графической информации</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	ОК 01-07, 09, 10 ПК 6.1-6.3
	Форматы графических файлов. Способы получения графических изображений – рисование, оптический (сканирование). Растровые и векторные графические редакторы. Прикладные программы для обработки графической информации (Например: Microsoft Paint; Corel DRAW, Adobe Photoshop)	<b>2</b>	
<b>Тема 2.3 Компьютерные</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	ОК 01-07, 09, 10
	Формы компьютерных презентаций. Графические объекты, таблицы и диаграммы как	<b>2</b>	

<b>презентации</b>	элементы презентации. Общие операции со слайдами. Выбор дизайна, анимация, эффекты, звуковое сопровождение		ПК 6.1-6.3
	<b>Консультация</b> по теме: Интерфейс программы. Макет слайда. Структура слайда. Работа с объектами. Настройка анимации. Использование гиперссылок. Сохранение презентации в различных форматах	<b>2</b>	
<b>Тема 2.4 Технологии обработки числовой информации в профессиональной деятельности</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	ОК 01-07, 09, 10
	Электронные таблицы, базы и банки данных, их назначение, использование в информационных системах профессионального назначения. Расчетные операции, статистические и математические функции. Решение задач линейной и разветвляющейся структуры в ЭТ. Связь листов таблицы. Построение макросов. Дополнительные возможности EXCEL.	<b>2</b>	
	База данных ACCESS. Основные типы данных. Объекты, атрибуты и связи. Формирование запроса-выборки.		
	<b>Консультация</b> по теме: Интерфейс программы. Форматы данных. Редактирование таблицы. Ввод и редактирование формул.	<b>2</b>	
	<b>Консультация</b> по теме: Маркер автозаполнения. Стандартные функции. Построение графиков и диаграмм		
<b>Тема 2.5 Пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	ОК 01-07, 09, 10 ПК 6.1-6.3
	Функциональное назначение прикладных программ. Способы формирования запросов при обращении к базе данных. Ввод, редактирование и хранение данных.	<b>2</b>	
	Составление и получение отчетов о деятельности ресторана. Работа с калькуляционными карточками, меню, себестоимостью.		
<b>Практические занятия к Разделу 2. Базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности</b>			ОК 01-07, 09, 10 ПК 6.1-6.3
	<b>Практическое занятие № 5</b> Основы работы с объектами средствами прикладных компьютерных программ	<b>2</b>	
	<b>Практическое занятие № 5</b> Знакомство с профессиональным программным обеспечением		
	<b>Практическое занятие № 6</b> Решение профессиональных задач	<b>2</b>	

	<b>Практическое занятие № 6</b> Решение профессиональных задач (построение схем, чертежей,)		
	<b>Практическое занятие № 7</b> Основы работы с объектами средствами прикладных компьютерных программ	2	
	<b>Практическое занятие № 7</b> Основы работы с объектами средствами прикладных компьютерных программ		
	<b>Практическое занятие № 8</b> Создание и оформление презентаций	2	
	<b>Практическое занятие № 8</b> Работа в программе Power Point над презентациями по темам: Новые блюда ресторана, Новое меню ресторана, Современные способы обслуживания в ресторане и т.п..		
	<b>Практическое занятие № 9</b> Работа в программе Power Point над презентациями по темам: Новые блюда ресторана, Новое меню ресторана, Современные способы обслуживания в ресторане и т.п..	2	
	<b>Практическое занятие № 10</b> Работа в программе Power Point над презентациями по темам: Новые блюда ресторана, Новое меню ресторана, Современные способы обслуживания в ресторане и т.п..	2	
	<b>Практическое занятие № 11</b> Создание базы данных в ACCESS. Создание таблицы, запроса. Создание формы, отчета	2	
	<b>Практическое занятие № 12</b> Создание базы данных в ACCESS. Создание таблицы, запроса. Создание формы, отчета	2	ОК 01-07, 09, 10
	<b>Практическое занятие № 13</b> Работа с таблицами, графическими объектами, формулами Интерфейс программы. Форматы данных. Редактирование таблицы.	2	ПК 6.1-6.3
	<b>Практическое занятие № 14</b> Работа с таблицами, графическими объектами, формулами Работа с формулами. Использование т функций	2	
	<b>Практическое занятие № 15</b> Работа с таблицами, графическими объектами, формулами Построение графиков и диаграмм. Решение задач	2	
	<b>Практическое занятие № 16</b> Работа с калькуляционными карточками, меню, себестоимостью. Учет движения това ров (приход, расход, внутренние перемещения, возвраты, списания).	2	
	<b>Практическое занятие № 17</b> Работа с калькуляционными карточками, меню, себестоимостью. Учет движения това ров (приход, расход, внутренние перемещения, возвраты, списания).	2	
<b>Раздел 3</b>	<b>Возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности и информационная безопасность</b>	<b>24</b>	

<b>Тема 3.1</b> <b>Компьютерные сети, сеть Интернет</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>12</b>	ОК 01-07, 09, 10 ПК 6.1-6.3
	Классификация сетей по масштабам, топологии, архитектуре и стан дартам. Среда передачи данных. Типы компьютерных сетей. Эталонная модель OSI. Преимущества работы в локальной сети.	<b>2</b>	
	Технология World Wide Web. Браузеры. Адресация ресурсов, навигация. Настройка Internet Explorer. Электронная почта и телеконференции		
	Мультимедиа технологии и электронная коммерция в Интернете. Основы языка гипертекстовой разметки документов. Форматирование текста и размещение графики. Гиперссылки, списки, формы. Инструментальные средства создания Web-страниц. Основы проектирования Web – страниц..		
	<b>Консультация</b> по теме Мультимедиа технологии и электронная коммерция в Интернете. Основы языка гипертекстовой разметки документов. Форматирование текста и размещение графики. Гиперссылки, списки, формы. Инструментальные средства создания Web-страниц. Основы проектирования Web – страниц..	<b>2</b>	
	<b>Консультация</b> по теме Использование сети Интернет: навигация, службы (электронная почта, конвертеры, WWW, облачные технологии), сервисы (онлайн- приложения)	<b>2</b>	
<b>Тема 3.2</b> <b>Основы информационной и технической компьютерной безопасности</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>12</b>	ОК 01-07, 09, 10 ПК 6.1-6.3
	Информационная безопасность. Классификация средств защиты. Программно-технический уровень защиты. Защита жесткого диска. Защита от компьютерных вирусов. Виды компьютерных вирусов Организация безопасной работы с компьютерной техникой.	<b>2</b>	
	<b>Консультация</b> по теме Этика работы в составе сети. Информационная безопасность.	<b>2</b>	
<b>Практические занятия к Разделу 3. Возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности и информационная безопасность</b>			
	<b>Практическое занятие № 18-19</b> Использование сети Интернет в профессиональной деятельности.	<b>4</b>	ОК 01-07, 09, 10 ПК 6.1-6.3
	<b>Практическое занятие № 20</b> Работа в системе навигации	<b>2</b>	
	<b>Практическое занятие № 21</b> Работа в системе навигации	<b>2</b>	
	<b>Практическое занятие № 22</b> Создание Web-страницы предприятия общественного питания	<b>2</b>	



	<b>Практическое занятие № 23</b> Создание Web-страницы предприятия общественного питания	2	
	<b>Практическое занятие № 24</b> Создание Web-страницы предприятия общественного питания	2	
	<b>Практическое занятие № 25</b> Организация безопасной работы с компьютерной техникой.	2	
	<b>Практическое занятие № 26</b> Организация безопасной работы с компьютерной техникой.	2	
	<b>Практическое занятие № 27</b> Организация безопасной работы с компьютерной техникой.	2	
	<b>Практическое занятие № 28</b> Организация безопасной работы с компьютерной техникой.	2	
	<b>Практическое занятие № 29</b> Организация безопасной работы с компьютерной техникой.	2	
	<b>Практическое занятие № 30</b> Организация безопасной работы с компьютерной техникой.	2	
	<b>Практическое занятие № 31</b> Организация безопасной работы с компьютерной техникой.	2	
<b>Дифференцированный зачет</b>		<b>2</b>	
<b>Всего:</b>		<b>96</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Информационных технологий в профессиональной деятельности», оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

#### 3.2.1. Основные печатные издания

1. Абдуллаева, О. С., Информационные технологии. Практикум: учебное пособие / О. С. Абдуллаева. - Москва: Русайнс, 2023. - 119 с. - ISBN 978-5-466-00813-5.

2. Вебер, Н. П., Информационные технологии в профессиональной деятельности для специальности «Поварское и кондитерское дело». Практикум: учебное пособие / Н. П. Вебер. - Москва: КноРус, 2023. - 185 с. - ISBN 978-5-406-10875-8.

3. Демидов, Л. Н., Информационные технологии: учебник / Л. Н. Демидов, В. Б. Терновсков, С. М. Григорьев, Д. В. Крахмалев. - Москва: КноРус, 2023. - 222 с. - ISBN 978-5-406-11050-8.

#### 3.2.2. Основные электронные издания

1. Прохорский, Г. В., Информатика и информационные технологии в профессиональной деятельности: учебное пособие / Г. В. Прохорский. - Москва: КноРус, 2023. - 271 с. - ISBN 978-5-406-11333-2. - URL: <https://book.ru/book/948626> (дата обращения: 04.07.2023). - Текст: электронный.

2. Шитов, В. Н., Информационные технологии в профессиональной деятельности: учебник / В. Н. Шитов. - Москва: КноРус, 2023. - 322 с. - ISBN 978-5-406-11304-2. - URL: <https://book.ru/book/948868> (дата обращения: 04.07.2023). - Текст: электронный.

3. Филимонова, Е. В., Информационные технологии в профессиональной деятельности: учебник / Е. В. Филимонова. - Москва: КноРус, 2023. - 482 с. - ISBN 978-5-406-11493-3. - URL: <https://book.ru/book/948895> (дата обращения: 04.07.2023). - Текст: электронный.

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

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<p><b>Знания:</b> основных понятий автоматизированной обработки информации; общего состава и структуры персональных компьютеров и вычислительных систем; базовых системных программных продуктов в области профессиональной деятельности; состава, функций и возможностей использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности; методов и средств сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации; основных методов и приемов обеспечения информационной безопасности</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность расчетов, соответствие требованиям безопасности Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, последовательностей действий и т.д. Точность оценки, самооценки выполнения Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий</p>	<p>- активность поведения на занятиях в группах; - точность формулировок ответов и выступлений по теме занятия; - дифференцированный зачет</p>
<p><b>Умения:</b> пользоваться современными средствами связи и оргтехникой; обрабатывать текстовую и табличную информацию; использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах; использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, применять компьютерные и телекоммуникационные средства; обеспечивать информационную безопасность; применять антивирусные средства защиты информации; осуществлять поиск необходимой информации</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность расчетов, соответствие требованиям безопасности Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, последовательностей действий и т.д. Точность оценки, самооценки выполнения Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий</p>	<p>- активность поведения на занятиях в группах; - точность формулировок ответов и выступлений по теме занятия; - дифференцированный зачет</p>

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего контроля и промежуточной аттестации производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица).

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
70 ÷ 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	не удовлетворительно

На этапе промежуточной аттестации по медиане качественных оценок индивидуальных образовательных достижений экзаменационной комиссией определяется интегральная оценка уровня подготовки по учебной дисциплине.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**ОП 08 Охрана труда**

Обязательный профессиональный блок  
Общепрофессиональный цикл

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОП 08 Охрана труда»

## 1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОП 08 Охрана труда» является обязательной частью общепрофессионального цикла ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11

## 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ОК, ПК	Дисциплинарные результаты	
	Умения	Знания
ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4	- выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;	системы управления охраной труда в организации;
	- использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;	- законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;
	- участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;	- обязанности работников в области охраны труда;
	- проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;	- фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;
	- разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда;	- возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);
	- вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда;	- порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала); - порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем в часах</b>
<b>Объем образовательной программы учебной дисциплины</b>	32
<b>в т.ч. в форме практической подготовки</b>	10
в т. ч.:	
теоретическое обучение	18
практические занятия	10
<i>Консультации</i>	4
<b>Промежуточная аттестация</b>	2

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4
<b>Введение</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	<b>ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1 ОК 1-11</b>
	<b>1.</b> Основные понятия в области охраны труда. Предмет, цели и задачи дисциплины. Межпредметные связи с другими дисциплинами. Роль знаний по охране труда в профессиональной деятельности. Состояние охраны труда в отрасли		
<b>Раздел 1</b>	<b>Нормативно - правовая база охраны труда</b>		
<b>Тема 1.1 Законодательство в области охраны труда</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	<b>ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1 ОК 1-11</b>
	<b>1.</b> Нормативно-правовая база охраны труда: понятие, назначение. Федеральные законы в области охраны труда: Конституция Российской Федерации, «Об основах охраны труда в Российской Федерации», Трудовой кодекс Российской Федерации (гл. 33-36). Основные нормы, регламентирующие этими законами, сферами их применения		
	<b>2.</b> Основные направления государственной политики в области охраны труда. Полномочия органов государственной власти России и субъектов РФ, а также местного самоуправления в области охраны труда. Государственные нормативные требования охраны труда (Трудовой кодекс РФ, ст. 211).		
	<b>3.</b> Система стандартов по технике безопасности: назначение, объекты. Межотраслевые правила по охране труда, назначение, содержание, порядок действия		
	<b>4.</b> Положение о системе сертификации работ по охране труда в организациях: назначение, содержание		
	<b>Тематика практических работ</b>		
	Семинар по теме «Права и обязанности работника и работодателя в области охраны труда».	<b>2</b>	
<b>Тема 1.2 Обеспечение охраны труда</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	<b>ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1 ОК 1-11</b>
	<b>1.</b> Обеспечение охраны труда: понятие, назначение. Государственное управление охраной труда		
	<b>2.</b> Государственный надзор и контроль за соблюдением законодательства об охране труда. Органы надзора и контроля за охраной труда. Федеральные инспекции труда: назначение, задачи, функции. Права государственных инспекторов труда. Государственные технические инспекции (Госгортехнадзор, Госэнергонадзор, Госсанинспекция, Государственная пожарная инспекция и др.), их назначение и функции		



	3. Административный, общественный, личный контроль за охраной труда. Права и обязанности профсоюзов по вопросам охраны труда. Правовые акты, регулирующие взаимные обязательства сторон по условиям и охране труда (Коллективный договор, соглашение по охране труда). Ответственность за нарушение требований охраны труда: административная, дисциплинарная, уголовная		
<b>Тема 1.3. Организация охраны труда в предприятиях</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	<b>ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1 ОК 1-11</b>
	1. Служба охраны труда на предприятии: назначение, основные задачи, права, функциональные обязанности. Основание для заключения договоров со специалистами или организациями, оказывающими услугу по охране труда. Комитеты (комиссии) по охране труда: состав, назначение		
	2. Обязанности работодателя по обеспечению безопасных условий и охраны труда. Соответствие производственных процессов и продукции требованиям охраны труда. Обязанности работника по соблюдению норм и правил по охране труда. Санитарно-бытовые и лечебно-профилактическое обслуживание работников. Обеспечение прав работников на охрану труда. Дополнительные гарантии по охране труда отдельных категорий работников		
	3. Обеспечение и профессиональная подготовка в области охраны труда. Инструктажи по охране и технике безопасности (вводный, первичный, повторный, внеплановый, текущий), характеристика, оформление документации		
	4. Финансирование мероприятий по улучшению условий и охраны труда		
	<b>Консультация по теме: Организация охраны труда в предприятиях</b>	<b>2</b>	
<b>Раздел 2</b>	<b>Условия труда на предприятиях общественного питания</b>		<b>ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1 ОК 1-11</b>
<b>Тема 2.1 Основы понятия условия труда. Опасные и вредные производственные факторы</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	
	Основные понятия: условия труда, их виды. Основные метеорологические параметры (производственный микроклимат) и их влияние на организм человека. Санитарные нормы условий труда. Мероприятия по поддержанию установленных норм		
	Вредные производственные факторы: понятие, классификация. Краткая характеристика отдельных видов вредных производственных факторов (шум, вибрация, тепловое излучение, электромагнитные поля и т.д.), их воздействие на человека		
	Допустимые параметры опасных и вредных производственных факторов, свойственных производственным процессам в общественном питании. Понятие о ПДК (предельно-допустимых концентрациях) вредных факторов. Способы и средства защиты от вредных производственных факторов <sup>2</sup>		
	<b>Тематика практических занятий</b>		
	Обучение работников безопасности труда.	<b>2</b>	

<b>Тема 2.2</b> <b>Производственный травматизм и профессиональные заболевания</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	<b>ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1</b> <b>ОК 1-11</b>
	1. Производственный травматизм и профессиональные заболевания: понятия, причины и их анализ. Травмоопасные производственные факторы в предприятиях общественного питания. Изучение травматизма: методы, документальное оформление, отчетность. Первая помощь при механических травмах (переломах, вывихах, ушибах и д.т.), при поражениях холодильными агентами и др. основные мероприятия по предупреждению травматизма и профессиональных заболеваний		
	2. Несчастные случаи: понятия, классификация. Порядок расследования и документального оформления и учета несчастных случаев в организациях. Порядок возмещения работодателями вреда, причиненного здоровью работников в связи с несчастными случаями. Доврачебная помощь пострадавшим от несчастного случая		
	<b>Тематика практических занятий</b>		
	Санитарно-гигиенические условия труда. Санитарные требования к личной гигиене персонала.	<b>2</b>	
<b>Раздел 3</b>	<b>Электробезопасность и пожарная безопасность</b>		
<b>Тема 3.1</b> <b>Электробезопасность</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	<b>ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1</b> <b>ОК 1-11</b>
	1. Электробезопасность: понятие, последствия поражения человека электрическим током. Условия возникновения электротравм, их классификация. Факторы, влияющие на тяжесть электротравм (параметры тока, время воздействия, особенности состояния организма)		
	2. Классификация условий работы по степени электробезопасности. Опасные узлы и зоны машин. Требования электробезопасности, предъявляемые к конструкции технологического оборудования		
	3. Защита от поражения электрическим током. Технические способы защиты (защитное заземление и зануление, защитное отключение, изоляция и ограждение токоведущих частей), понятие, назначение. Порядок и сроки проверки заземляющих устройств, и сопротивление изоляции. Индивидуальные средства защиты от поражения электрическим током, их виды, назначение, сроки проверки, правила эксплуатации и хранения		
	4. Статистическое электричество: понятие, способы защиты от его воздействия		
	5. Технические и организационные мероприятия по обеспечению электробезопасности на предприятиях общественного питания		
<b>Тема 3.2</b> <b>Пожарная безопасность</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	<b>ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1</b> <b>ОК 1-11</b>
	1. Пожарная безопасность: понятие, последствия ее несоблюдения. Правовая база: ФЗ «О пожарной безопасности», стандарты ССБТ, правила и инструкции по пожарной безопасности. Организация пожарной охраны в предприятиях. Пожарная безопасность зданий и сооружений (СниП 21-01-97). Правила пожарной безопасности в РФ (ППБ 01-		

	99). Обязанности и ответственность должностных лиц за обеспечением пожарной безопасности в предприятиях. Государственная служба пожарной безопасности: назначение, структура, область компетенции		
	2. Противопожарный инструктаж: понятие, назначение, виды, порядок, сроки проведения и документальное оформление. Противопожарный режим содержания территории предприятия, его помещений и оборудования. Действия администрации и работников предприятия при возникновении пожаров. Эвакуация людей из помещений, охваченных пожарами		
	3. Факторы пожарной опасности отраслевых объектов. Основные причины возникновения пожаров в предприятиях, способы предупреждения и тушения пожаров. Огнетушители: назначение, типы, устройство, принцип действия, правила хранения и применения		
	4. Пожарный инвентарь. Противопожарное водоснабжение, его виды, особенности устройства и применения. Средства пожарной сигнализации и связь, их типы, назначение		
	5. Организация эвакуации людей при пожаре на предприятии общественного питания		
	<b>Тематика практических занятий</b>		
	1.Идентификация вредных и опасных производственных факторов при технологическом процессе приготовления горячей кулинарной продукции. Методы и средства борьбы с ними. 2.Организация рабочих мест с соблюдением норм и правил охраны труда при технологическом процессе приготовления кулинарной продукции.	2	
<b>Тема 3.3 Требования безопасности к производственному оборудованию</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1 ОК 1-11
	1.Нормативная база: стандарты ССБТ, правила и инструкции по технике безопасности		
	2.Общие требования безопасности, предъявляемые к торгово-технологическому оборудованию (к материалам, конструкции, эксплуатации, элементам защиты, монтажу и т.д.). Опасные зоны технологического оборудования		
	3.Специальные требования безопасности при эксплуатации различных типов торгово-технологического оборудования: механического, торгового, измерительного, холодильного, подъемно-транспортного и др		
	<b>Консультация по теме: Требования безопасности к производственному оборудованию</b>	2	
<b>Дифференцированный зачет</b>	2		
<b>Всего:</b>		<b>32</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Безопасности жизнедеятельности и охраны труда», оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

#### 3.2.1. Основные печатные издания

1. Калинина, В.М. Охрана труда в организациях питания [Текст]: учебник / В.М.Калинина. – М.: Издательский центр «Академия», 2019. – 320 с.

2. Косолапова Н.В., Прокопенко Н.А. Охрана труда (для СПО) [Электронный ресурс]: учебник / Н.В. Косолапова, Н.А. Прокопенко.- М.: КноРус, 2019.- URL:<https://www.book.ru/>

#### 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: 03.07.2023). - 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>.

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

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p><b>Знание:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-системы управления охраной труда в организации;</li> <li>-законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;</li> <li>-обязанности работников в области охраны труда;</li> <li>-фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;</li> <li>-возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);</li> <li>-порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала);</li> <li>-порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты</li> </ul>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b></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><b>Промежуточная аттестация</b> в форме дифференцированного зачета в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-письменных/ устных ответов,</li> <li>-тестирования</li> </ul>
<p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;</li> <li>-использовать средства коллективной и</li> </ul>	<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, самооценки выполнения</p>	<p><b>Текущий контроль:</b></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><b>Промежуточная аттестация:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете</li> </ul>

<p>индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;</p> <p>-участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;</p> <p>-проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;</p> <p>-разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда;</p> <p>-вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда;</p> <p>-вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения</p>	<p>Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>Рациональность действий и т.д.</p>	
---	---	--

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего контроля и промежуточной аттестации производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица).

<b>Процент результативности (правильных ответов)</b>	<b>Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений</b>	
	<b>балл (отметка)</b>	<b>вербальный аналог</b>
90 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
70 ÷ 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	не удовлетворительно

На этапе промежуточной аттестации по медиане качественных оценок индивидуальных образовательных достижений экзаменационной комиссией определяется интегральная оценка освоенных обучающимися профессиональных и общих компетенций как результатов освоения профессионального модуля.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**ОП 09 Безопасность жизнедеятельности**

Обязательный профессиональный блок  
Общепрофессиональный цикл



# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## «ОП 09 Безопасность жизнедеятельности»

### 1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОП 09 Безопасность жизнедеятельности» является обязательной частью общепрофессионального цикла ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дел.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 06, ОК 08, ОК 09, ОК 10.

### 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ОК, ПК	Дисциплинарные результаты	
	Умения	Знания
ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 06, ОК 08, ОК 09, ОК 10.	организовывать и проводить мероприятия по защите населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций; предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту; использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;	принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России; основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;
	применять первичные средства пожаротушения;	основы военной службы и обороны государства;
	ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности;	задачи и основные мероприятия гражданской обороны;
	применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью;	способы защиты населения от оружия массового поражения;
	владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы; оказывать первую помощь пострадавшим	меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах; организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на неё в добровольном порядке;
		основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на

		вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО;
	организовывать и проводить мероприятия по защите населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций; предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту; использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;	область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;
	применять первичные средства пожаротушения;	порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.
	ориентироваться в перечне военно - учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности;	принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России; основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;
	применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью;	основы военной службы и обороны государства; задачи и основные мероприятия гражданской обороны;
	владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы; оказывать первую помощь пострадавшим.	способы защиты населения от оружия массового поражения.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем в часах</b>
<b>Объем образовательной программы учебной дисциплины</b>	68
<b>в т.ч. в форме практической подготовки</b>	48
в т. ч.:	
теоретическое обучение	12
практические занятия	48
<i>Консультации</i>	8
<b>Промежуточная аттестация</b>	*

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
<b>Раздел I. Гражданская оборона</b>		<b>9</b>	
<b>Тема 1.1. Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	
	Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций	2	
<b>Тема 1.2. Организация гражданской обороны</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	ОК 01-04, ОК 06, ОК 09, ОК 10
	Ядерное, химическое и биологическое оружие. Средства индивидуальной защиты от оружия массового поражения. Средства коллективной защиты от оружия массового поражения. Приборы радиационной и химической разведки и контроля	1	
	Правила поведения и действия людей в зонах радиоактивного, химического заражения и в очаге биологического поражения	1	
	<b>Тематика практических занятий № 1</b>	<b>2</b>	
	Средства индивидуальной защиты от оружия массового поражения. Отработка нормативов по надеванию противогаза и ОЗК	2	
<b>Тема 1.3. Защита населения и территорий при стихийных бедствиях, при авариях (катастрофах) на транспорте,</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>1</b>	ОК 01-04, ОК 06, ОК 09, ОК 10
	Защита населения и территорий при стихийных бедствиях	1	
	Защита населения и территорий при авариях (катастрофах) на транспорте, производственных объектах		
	<b>Тематика практических занятий № 2</b>	<b>1</b>	
	Отработка порядка и правил действий при возникновении пожара, пользовании средствами пожаротушения	1	

<b>производственных объектах</b>			
<b>Тема 1.4. Обеспечение безопасности при неблагоприятной экологической обстановке, при неблагоприятной социальной обстановке</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	ОК 01-04, ОК 06, ОК 09, ОК 10
	Обеспечение безопасности при неблагоприятной экологической обстановке, при эпидемии Обеспечение безопасности при нахождении на территории ведения боевых действий и при неблагоприятной социальной обстановке	2	
<b>Раздел 2. Основы медицинских знаний и здорового образа жизни</b>		<b>11</b>	
<b>Тема 2.1. Основы медицинских знаний. Здоровый образ жизни и его составляющие</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>3</b>	ОК 01-04, ОК 06, ОК 09, ОК 10
	Здоровье человека и здоровый образ жизни. Здоровье – одна из основных ценностей человека. Здоровье физическое и духовное, их взаимосвязь и влияние на жизнедеятельность человека. Общественное здоровье. Правильное чередование физических и умственных нагрузок. Рациональный режим дня. Факторы, формирующие здоровье, и факторы, разрушающие здоровье. Вредные привычки и их влияние на здоровье, профилактика злоупотребления психоактивными веществами.	2	
	Правовые основы оказания первой медицинской помощи. Первая медицинская помощь при ранениях Первая (доврачебная) помощь при травмах, ожогах, поражении электрическим током, утоплении, перегревании, переохлаждении, обморожении, общем замерзании. Первая (доврачебная) помощь при отравлениях.	1	
	<b>Тематика практических занятий:</b>	<b>5</b>	
	Отработка умений наложения кровоостанавливающего жгута (закрутки), пальцевого прижатия артерий	1	
	Отработка умений наложения повязок на голову, туловище, верхние и нижние конечности	2	
	Отработка умений наложения шины на место перелома, транспортировка поражённого.	2	
	Отработка на тренажёре прекардиального удара и искусственного дыхания. Отработка на тренажёре непрямого массажа сердца		

	<b>Консультация на тему: Основы медицинских знаний. Здоровый образ жизни и его составляющие</b>	4	
<b>Раздел 3. Основы военной службы</b>		<b>48</b>	
<b>Тема 3.1. Основы обороны государства. Военная доктрина Российской Федерации</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	ОК 01-04, ОК 06, ОК 09, ОК 10
	Гражданская оборона — составная часть обороноспособности страны. Гражданская оборона, ее структура и цели и задачи по защите населения от опасностей, возникающих при ведении военных действий или вследствие этих действий	1	
	Вооруженные Силы РФ - основа обороны РФ Функции и основные задачи современных Вооруженных Сил России, их роль в системе обеспечения национальной безопасности страны. Состав и структура Вооруженных сил России. Организация и порядок призыва граждан на военную службу, и поступление на нее в добровольном порядке	1	
	<b>Терроризм как серьезная угроза национальной безопасности России</b> Проявление терроризма в России. Виды терроризма. Борьба с терроризмом. Террористические организации	2	
	<b>Тематика практических занятий</b>	<b>40</b>	
	Подготовка данных использования инженерных сооружений для защиты работающих и населения от чрезвычайных ситуаций	8	
	Организация получения средств индивидуальной защиты в чрезвычайных ситуациях	8	
	Изучение материальной части, сборка, разборка автомата	6	
	Отработка строевой стойки и поворотов на месте. Повороты в движении.	6	
	Построение и отработка движения походным строем	6	
Отработка движений строевым и походным шагом, бегом, шагом на месте	4		
<b>Консультация на тему: «Основы обороны государства. Военная доктрина Российской Федерации»</b>		4	
<b>Дифференцированный зачет</b>		2	
<b>Всего:</b>		<b>68</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Безопасности жизнедеятельности и охраны труда», оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

#### 3.2.1. Основные печатные издания

1. Сапронов, Ю.Г. Безопасность жизнедеятельности [Текст]: учебник / Ю.Г. Сапронов. – Москва: Академия, 2018. – 336с.

#### 3.2.2. Основные 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: 03.07.2022).

2. Безопасность жизнедеятельности: учебник и практикум для среднего профессионального образования / С. В. Абрамова [и др.]; под общей редакцией В. П. Соломина. - Москва: Издательство Юрайт, 2022. - 399 с. - (Профессиональное образование). - ISBN 978-5-534-02041-0. - Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. - URL: <https://urait.ru/bcode/489702> (дата обращения: 03.07.2022).

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

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях,</li> <li>- основные виды потенциальных опасностей и их последствия в</li> <li>- основы военной службы и обороны государства;</li> <li>- задачи и основные мероприятия гражданской обороны;</li> <li>- способы защиты населения от оружия массового поражения;</li> <li>- меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;</li> <li>- организацию и порядок призыва граждан на военную службу</li> <li>основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящие на вооружении (оснащении) воинских подразделений,</li> <li>- область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;</li> <li>- порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.</li> </ul>	<p>Уровень правильных ответов при тестовом письменном и устном контроле.</p> <p>Качество и техническая грамотность составленных рефератов, четкость изложения материала.</p> <p>Быстрота ориентации в представляемом материале, быстрота реакции на вопросы</p>	<p>Тестовый и устный контроль по заданной тематике</p> <p>Представление докладов, рефератов, презентаций по заданной тематике</p> <p>Дифференцированный зачет</p>
<p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- организовывать и проводить мероприятия по защите работников и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;</li> <li>- предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий</li> <li>- использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;</li> <li>- применять первичные средства пожаротушения;</li> <li>- ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей;</li> <li>- применять профессиональные знания входе исполнения обязанностей военной службы;</li> <li>- владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции;</li> <li>- оказывать первую помощь</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Точность и скорость выбора средств индивидуальной и коллективной защиты в ЧС.</li> <li>- Точность и грамотность использования конкретных средств защиты;</li> <li>- Грамотность использования первичных средств пожаротушения;</li> <li>- Скорость и качество оказания первой помощи возможным пострадавшим</li> </ul>	<p>Оценка выполнения практических заданий</p> <p>Дифференцированный зачет</p>



пострадавшим		
--------------	--	--

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего контроля и промежуточной аттестации производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица).

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
70 ÷ 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	не удовлетворительно

На этапе промежуточной аттестации по медиане качественных оценок индивидуальных образовательных достижений аттестационной комиссией определяется интегральная оценка уровня подготовки по учебной дисциплине.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**ОП 10В. Основы бережливого производства**

Обязательный профессиональный блок  
Общепрофессиональный цикл

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОП 10В. Основы бережливого производства»

## 1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОП 10В. Основы бережливого производства» является обязательной частью общепрофессионального цикла ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 07, ОК 10, ОК 11.

## 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ОК, ПК	Дисциплинарные результаты	
	Умения	Знания
ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 07, ОК 10, ОК 11	- выявлять потери в процессе профессиональной деятельности	- основные понятия и принципы бережливого производства; - роль бережливого производства в профессиональной деятельности специалиста; - понятия, классификацию, виды потерь и методы их выявления
	- разрабатывать стандартизированные операционные процедуры	Основные инструменты бережливого производства
	- проводить оценку рабочего места в соответствии с принципами бережливого производства	
	- строить карты потока создания ценности	Понятие потока создания ценности

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем в часах</b>
<b>Объем образовательной программы учебной дисциплины</b>	32
<b>в т.ч. в форме практической подготовки</b>	22
в т. ч.:	
теоретическое обучение	8
практические занятия	22
<b>Промежуточная аттестация</b>	2

**2.1. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Основы бережливое производства»**

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа студентов	Объем часов
1	2	3
<b>Тема 1. Основные понятия и принципы</b>	<b>Содержание учебного материала:</b> Бережливое производство: понятие, цели. Формирование концепций бережливого производства. Потери: классификация, виды. Основные принципы и методы бережливого производства. Система Кайдзен. Этапы внедрения бережливого производства на предприятии.	2
<b>Тема 2. Понятие потока создания ценности</b>	<b>Содержание учебного материала:</b> Поток создания ценности. Составление карты потока создания ценности (этапы) Функции КПСЦ. Алгоритм построения КПСЦ. Анализ процессов и их характеристик по картам. Создание карты будущего состояния.	2
	<b>Практическая работа</b> 1. Организация потока единичных изделий.	4
	2. Поиск путей повышения производительности ПСЦ	2
<b>Тема 3. Инструменты бережливого производства</b>	<b>Содержание учебного материала:</b> Понятие системы «Точно в срок». Координация производства продукции в системе «Точно в срок». Понятие системы 5S: задачи, принципы, методика внедрения. Система ТРМ как инструмент снижения времени простоев оборудования из-за отказов и ремонта. Цели и принципы ТРМ. Решение проблем. Производственный анализ. Стандартизированная работа. Стандарты и стандартизация в бережливом производстве. Стандартизированные операционные процедуры, регламентирование	4
	<b>Аудиторная самостоятельная работа</b> Стандарты и стандартизация в бережливом производстве.	2
	<b>Практическая работа</b> 4. Разработка требований к рабочим местам подразделения в соответствии с требованиями системы 5S (по вариантам)	4
	5. Оценка рабочего места в соответствии с принципами 5S (по индивидуальным заданиям).	4
	6. Разработка стандартизированной операционной процедуры.	2
	<b>Дифференцированный зачет</b>	2
	ВСЕГО:	32

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Социально-экономических дисциплин», оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

#### 3.2.1. Основные печатные издания

1. Курамшина, А. В., Основы бережливого производства: учебник / А. В. Курамшина, Е. В. Попова. - Москва: КноРус, 2023. - 199 с. - ISBN 978-5-406-11086-7.

2. Зинчик, Н. С., Бережливое производство: учебник / Н. С. Зинчик, О. В. Кадырова, Ю. И. Растова; под общ. ред. А. Г. Бездудной. - Москва: КноРус, 2023. - 203 с. - ISBN 978-5-406-11251-9.

### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения студентами индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Знать: З 1. Основные понятия и принципы бережливого производства	Текущий контроль: тестирование Промежуточная аттестация: оценка на дифференцированном зачете
З 2. Роль бережливого производства в профессиональной деятельности специалиста	Текущий контроль: тестирование Промежуточная аттестация: оценка на дифференцированном зачете
З 3. Понятия, классификацию, виды потерь и методы их выявления	Текущий контроль: тестирование Промежуточная аттестация: оценка на дифференцированном зачете
З 4. Основные инструменты бережливого производства	Текущий контроль: тестирование Промежуточная аттестация: оценка на дифференцированном зачете
З 5. Понятие потока создания ценности	Текущий контроль: тестирование Промежуточная аттестация: оценка на дифференцированном зачете
Уметь: У 1. Выявлять потери в процессе профессиональной деятельности	Текущий контроль: тестирование Промежуточная аттестация: оценка на дифференцированном зачете
У 2. Разрабатывать стандартизированные операционные процедуры	Текущий контроль: тестирование Промежуточная аттестация: оценка на дифференцированном зачете
У 3. Проводить оценку рабочего места в соответствии с принципами бережливого производства	Текущий контроль: тестирование Промежуточная аттестация: оценка на дифференцированном зачете
У 4. Строить карты потока создания ценности	Текущий контроль: тестирование Промежуточная аттестация: оценка на дифференцированном зачете

**Рабочая программа учебной дисциплины  
ОП 11В Основы предпринимательства**

Обязательный профессиональный блок  
Общепрофессиональный цикл

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОП 11В Основы предпринимательства»

## 1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОП 11В Основы предпринимательства» является обязательной частью общепрофессионального цикла ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09, ОК 10, ОК 11.

## 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ОК, ПК	Дисциплинарные результаты	
	Умения	Знания
ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09, ОК 10, ОК 11.	- ориентироваться в нормативно-правовых документах, регламентирующих предпринимательскую деятельность;	- социально-экономическую сущность предпринимательства;
	- обосновывать выбор сферы предпринимательской деятельности, организационно-правовой формы предприятия;	основные нормативные и правовые документы, регламентирующие предпринимательскую деятельность;
	- формулировать цели создания конкретного собственного дела;	- сущность основных организационно - правовых форм, их различия, порядок процедуры регистрации фирмы;
	- проводить маркетинговые исследования;	- основные понятия маркетинга, финансово-экономические показатели;
	- определять состав материальных, трудовых и финансовых ресурсов организации;	- структуру и содержание основных разделов бизнес-плана;
	- рассчитывать основные финансово-экономические показатели;	- этапы создания бизнеса;
	- оформлять бизнес-идеи и представлять ее;	- виды предпринимательского риска при создании собственного дела и методы их предотвращения;
	- ориентироваться в актуальных программах государственной поддержки малого и среднего бизнеса;	- направления государственной поддержки малого и среднего предпринимательства;
	- определять виды предпринимательского риска.	- методологии и процессы развития, методы оценки бизнес-идеи.



## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем в часах</b>
<b>Объем образовательной программы учебной дисциплины</b>	52
<b>в т.ч. в форме практической подготовки</b>	24
в т. ч.:	
теоретическое обучение	26
практические занятия	24
<i>Самостоятельная аудиторная работа</i>	2
<b>Промежуточная аттестация</b>	

## 2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины «Основы предпринимательства»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся,		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
Тема 1. Введение в предпринимательство	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>2</b>	<b>2</b>
	1	История развития предпринимательства. Понятие, виды предпринимательской деятельности. Необходимые условия для предпринимательской деятельности. Факторы, влияющие на результат предпринимательской деятельности.	1	
	<b>Практические занятия. 1.</b> Анализ видов предпринимательской деятельности.		1	
Тема 2. Правовые аспекты предпринимательства	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>2</b>	<b>2</b>
	1	Организационно-правовые формы. Порядок регистрации предприятия. Структура государственного регулирования предпринимательской деятельности. Государственный контроль.	1	
	<b>Практическое занятие 2</b> Разработка алгоритм действий по регистрации предприятия.		1	
Тема 3. Понятие, структура бизнес-плана	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>2</b>	<b>2</b>
	1	Понятие, роль, значение бизнес-плана. Структура бизнес-плана, основные разделы и их содержание	2	
Тема 4. Генерация идей и разработка бизнес-идеи	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>2</b>	
	1	Формирование и развитие бизнес-идей. Методы оценки бизнес-идей.	1	
	<b>Практическое занятие 3:</b> Формирование бизнес-идеи и оценка их реализуемости.		1	
Тема 5. Описание будущего продукта или услуги	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>3</b>	
	1	Описание продукта, услуги, этапы создания продукта. Область применения, отличительные особенности в сравнении с аналогичным продуктом конкурентов. Теория жизненного цикла товара.	2	
	<b>Практическое занятие 4.</b> Описание продукта, услуги в соответствии с бизнес-идеей		2	
Тема 6. Анализ рынка. Маркетинговая стратегия	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>9</b>	
	1	Понятие, цели, стратегии маркетинговой деятельности. Анализ и определение целевой аудитории. Конкурентная среда. Ценообразование	2	
	2	Теория уникального торгового предложения (УТП). Система продвижения. Бюджет плана маркетинга.	2	
	<b>Практическое занятие 5</b> Определение и анализ целевой аудитории		1	
	<b>Практическое занятие 6</b> Разработка маркетингового плана в соответствии с теорией «4Р»		1	
	<b>Практическое занятие 7</b> Проведение SWOT-анализа Разработка плана продвижения товара, услуги		2	

Тема 7. Организационное планирование этапов бизнеса	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>6</b>	
	1	Организационная структура фирмы. Сведения о партнерах. Трудовые ресурсы фирмы. Календарный план реализации проекта	2	
	<b>Практическое занятие 8</b> Разработка организационной структуры предприятия		2	
	<b>Практическое занятие 9</b> Разработка календарного плана реализации проекта (с использованием диаграммы Ганта)		2	
Тема 8. План производства	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>4</b>	
	1	Выбор оборудования, помещения. Необходимое сырье и материалы. Описание технологического процесса. Экология проекта	2	
	<b>Практическое занятие 10</b> Разработка плана производства		2	
Тема 9. Финансовое планирование	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>8</b>	
	1	Основные понятия финансовой деятельности предприятия (доходы, расходы, прибыль, рентабельность, точка безубыточности).	2	
	2	План доходов и расходов. Стратегия финансирования (источники поступления средств и их использование).	2	
	<b>Практическое занятие 11</b> Расчет основных финансовых показателей деятельности предприятия		2	
	<b>Практическое занятие 12</b> Расчет точки безубыточности		2	
Тема 10. Налогообложение	<b>Содержание учебного материала</b>			
	1	Понятие и функции налогов. Основные системы налогообложения. Выбор способа и базы налогообложения для предприятия.	2	
	<b>Практическое занятие 13</b> Сравнительный анализ систем налогообложения, обоснование выбора оптимальной системы под конкретную бизнес-идею.		2	
Тема 11. Предпринимательские риски	<b>Содержание учебного материала</b>			
	1	Понятие, виды предпринимательского риска. Факторы, влияющие на уровень предпринимательского риска. Методы управления рисками.	2	
	Аудиторная самостоятельная работа:		<b>2</b>	
	1	Методы управления рисками.	2	
<b>Практическое занятие 14</b> Разработка основных мероприятий снижения рисков бизнес-идеи.		2		
Тема 12. Стартап и перспективы развития бизнеса	<b>Содержание учебного материала</b>			
	1	Понятие о стартапе. Государственная поддержка малого и среднего бизнеса. Перспективы развития.	2	
	<b>Практическое занятие 15</b> Ориентироваться в актуальных программах государственной поддержки малого и среднего бизнеса		2	
Тема 13.	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>5</b>	

Оформление и представление бизнес-идеи	1	Требования к защите бизнес-идеи. Разработка доклада. Формы презентации бизнес-идеи. Критерии оценивания	<i>1</i>	
	<b>Практическое занятие 16</b> Дифференцированный зачет Показ презентации и защита бизнес-идеи.		<i>1</i>	
<b>Всего:</b>			<b>52</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Социально-экономических дисциплин», оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

#### 3.2.1. Основные печатные издания

1. Основы предпринимательской деятельности: учебное пособие / С.Д. Резник, И.В. Глухова, К.А. Назарова, А.Б. Черницын - М.: Инфра-М-2018 - 254 с.

#### 3.2.2. Основные электронные издания

1. Основы предпринимательства: учебное пособие/ Н.П. Иващенко, И.В. Савченко, М.С. Шахова, А.А. Энговатова, М.С. Антропов, М.В. Красностанова, Е.В. Груздева, Ф.Ш. Федорова, В.Г. Попова, Е.Б. Тищенко,

В. А. Петреченко, М.В. Хомич, И.И. Коростылева, Б. - М.: МГУ, 2018. - 336 с. Режим доступа: <https://www.book.ru/book/930157>

2. Основы экономики, менеджмента и маркетинга (СПО): учебник / М. Пястолов. - Москва: КноРус, 2019. - 246 с. Режим доступа: <https://www.book.ru/book/931838>

### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Уметь: - ориентироваться в нормативно-правовых документах, регламентирующих предпринимательскую деятельность	Текущий контроль: наблюдение в ходе выполнения практической работы
- обосновывать выбор сферы предпринимательской деятельности, организационно-правовой формы предприятия	Текущий контроль: наблюдение в ходе выполнения практической работы
формулировать цели создания конкретного собственного дела;	Текущий контроль: наблюдение в ходе выполнения практической работы
- проводить маркетинговые исследования	Текущий контроль: наблюдение в ходе выполнения практической работы
- определять состав материальных, трудовых и финансовых ресурсов организации	Текущий контроль: наблюдение в ходе выполнения практической работы
- рассчитывать основные финансово-экономические показатели	Текущий контроль: наблюдение в ходе выполнения практической работы
- оформлять бизнес-идеи и представлять ее	Текущий контроль: наблюдение в ходе выполнения практической работы Итоговый контроль: Оценка на дифференцированном зачете
- ориентироваться в актуальных программах государственной поддержки малого и среднего бизнеса	Текущий контроль: наблюдение в ходе выполнения практической работы
определять виды предпринимательского риска	Текущий контроль: наблюдение в ходе выполнения практической работы
Знать: - социально-экономическую сущность предпринимательства	Текущий контроль: тестирование

- основные нормативные и правовые документы, регулирующие предпринимательскую деятельность	Текущий контроль: тестирование
- особенности различных способов начала осуществления предпринимательской деятельности и организационно – правовых форм	Текущий контроль: тестирование
- основные понятия маркетинга, финансово-экономические показатели	Текущий контроль: тестирование
- структуру и содержание основных разделов бизнес-плана	Текущий контроль: тестирование
- виды предпринимательского риска при создании собственного дела и методы их предотвращения	Текущий контроль: тестирование

### **Показатели оценки результатов на итоговом контроле (защита бизнес - идеи)**

Показатели оценки результатов	Количество баллов				
	5	4	3	2	1
Эффективное использование средств и методов презентации					
Эффективное использование времени выступления (не менее 90% от 5 минут выступления)					
Логика изложения					
Использование терминологии					
Грамотность выступления					
Командная работа					
Внешний вид					
Аргументация ответов на вопросы					
Отражение в презентации основных разделов бизнес-идеи в соответствии с типовой структурой бизнес-плана					
Итого:					

### **Критерии оценки результатов на итоговом контроле (защита бизнес- идеи)**

45-41 баллов (90%) - «5»  
40- 35 баллов (80%) - «4»  
34 - 30 баллов (70%) - «3»  
29 баллов и менее - «2»

**Приложение 4**  
к ОПОП-П по специальности  
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ВОСПИТАНИЯ**

**2023 г.**

615

## **СОДЕРЖАНИЕ**

**РАЗДЕЛ 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ВОСПИТАНИЯ**

**РАЗДЕЛ 2. ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ ОБУЧАЮЩИМИСЯ ОСНОВНОЙ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ В ЧАСТИ ДОСТИЖЕНИЯ ЛИЧНОСТНЫХ  
РЕЗУЛЬТАТОВ**

**РАЗДЕЛ 3. ТРЕБОВАНИЯ К РЕСУРСНОМУ ОБЕСПЕЧЕНИЮ ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ  
РАБОТЫ**

**РАЗДЕЛ 4. КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ**



## РАЗДЕЛ 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ВОСПИТАНИЯ

Название	Содержание
Наименование программы	Рабочая программа воспитания по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
Основания для разработки программы	Настоящая программа разработана на основе следующих нормативных правовых документов: Конституция Российской Федерации; Указ Президента Российской Федерации от 21.07.2020 г. № 474 «О национальных целях развития Российской Федерации на период до 2030 года»; Федеральный закон от 31.07.2020 г. № 304-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» по вопросам воспитания обучающихся» (далее – ФЗ-304); распоряжение Правительства Российской Федерации от 12.11.2020 г. № 2945-р об утверждении Плана мероприятий по реализации в 2021–2025 годах Стратегии развития воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года; Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденный Приказом приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. N 1565
Цель программы	Цель рабочей программы воспитания – личностное развитие обучающихся и их социализация, проявляющиеся в развитии их позитивных отношений к общественным ценностям, приобретении опыта поведения и применения сформированных общих компетенций квалифицированных рабочих, служащих/ специалистов среднего звена на практике
Сроки реализации программы	на базе среднего общего образования в очной форме – 2 года 10 месяцев; на базе основного общего образования в очной форме – 3 года 10 месяцев
Исполнители программы	Директор, заместитель директора, курирующий воспитательную работу, кураторы, преподаватели, сотрудники учебной части, заведующие отделением, педагог-психолог, педагог-организатор, социальный педагог, члены Студенческого совета, преподаватели – тьюторы региональных Флагманских программ и направлений ВР, представители родительского комитета, представители организаций - работодателей

Данная рабочая программа воспитания разработана с учетом преемственности целей и задач Примерной программы воспитания для общеобразовательных организаций, одобренной решением Федерального учебно-методического объединения по общему образованию (утв. Протоколом заседания УМО по общему образованию Минпросвещения России № 2/20 от 02.06.2020 г.).

Согласно Федеральному закону «Об образовании» от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ (в ред. Федерального закона от 31.07.2020 г. № 304-ФЗ) «воспитание – деятельность, направленная на развитие личности, создание условий для самоопределения и социализации обучающихся 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».

При разработке формулировок личностных результатов учет требований Закона в части формирования 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, бережного отношения к здоровью, эстетических чувств и уважения к ценностям семьи, является обязательным.

<b>Личностные результаты реализации программы воспитания</b>	<b>Код личностных результатов реализации программы воспитания</b>
Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.	<b>ЛР 1</b>
Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.	<b>ЛР 2</b>
Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.	<b>ЛР 3</b>
Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».	<b>ЛР 4</b>
Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.	<b>ЛР 5</b>
Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.	<b>ЛР 6</b>
Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	<b>ЛР 7</b>
Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.	<b>ЛР 8</b>
Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую	<b>ЛР 9</b>

устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.	
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.	ЛР 10
Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.	ЛР 11
Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.	ЛР 12
<b>Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности</b>	
Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства/гостиничного дела	ЛР 13
<b>Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектом Российской Федерации</b>	
Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства/гостиничного дела с учетом специфики Томской области	ЛР 14
Демонстрирующий готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности	ЛР 15
Демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости	ЛР 16
<b>Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями</b>	
Выполняющий трудовые функции в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства/гостиничного дела/	ЛР 17
Проявляющий умение ставить цели и достигать их, умение управлять производственными процессами	ЛР 18
Демонстрирующий навыки межотраслевой коммуникации и коммуникации в коллективе	ЛР 19
Демонстрирующий способность принимать адекватные инновационные решения, распределять ресурсы и время	ЛР 20
<b>Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектами образовательного процесса</b>	
Демонстрирующий профессиональные навыки в сфере в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства/гостиничного дела/	ЛР 21
Проявляющий способность к критическому, проектному, системному и креативному мышлению	ЛР 22
Демонстрирующий навыки самоорганизации, концентрации и управления вниманием, саморегуляции, жизнестойкости	ЛР 23
Проявляющий способность к кооперации, эффективной коммуникации, кросскультурности и эмпатии при работе к команде	ЛР 24

### **Планируемые личностные результаты в ходе реализации образовательной программы**

<b>Наименование профессионального модуля, учебной дисциплины</b>	<b>Код личностных результатов реализации программы воспитания</b>
ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	ЛР 13, 14, 15, 19,23
ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ЛР 13, 14, 15, 19,23
ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ЛР 13, 14, 15, 19,23
ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ЛР 13, 14, 15, 19,23
ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ЛР 13, 14, 15, 19,23
ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	ЛР 15, 21,22, 23, 24
ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар, кондитер)	ЛР 17,18,19, 20

### **РАЗДЕЛ 2. ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ ОБУЧАЮЩИМИСЯ ОСНОВНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ В ЧАСТИ ДОСТИЖЕНИЯ ЛИЧНОСТНЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ**

Оценка достижения обучающимися личностных результатов проводится в рамках контрольных и оценочных процедур, предусмотренных настоящей программой.

#### **Комплекс критериев оценки личностных результатов обучающихся:**

- демонстрация интереса к будущей профессии;
- оценка собственного продвижения, личностного развития;
- положительная динамика в организации собственной учебной деятельности по результатам самооценки, самоанализа и коррекции ее результатов;
- ответственность за результат учебной деятельности и подготовки к профессиональной деятельности;
- проявление высокопрофессиональной трудовой активности;
- участие в исследовательской и проектной работе;
- участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, в предметных неделях;
- соблюдение этических норм общения при взаимодействии с обучающимися, преподавателями, мастерами и руководителями практики;
- конструктивное взаимодействие в учебном коллективе/бригаде;

- демонстрация навыков межличностного делового общения, социального имиджа;
- готовность к общению и взаимодействию с людьми самого разного статуса, этнической, религиозной принадлежности и в многообразных обстоятельствах;
- сформированность гражданской позиции; участие в волонтерском движении;
- проявление мировоззренческих установок на готовность молодых людей к работе на благо Отечества;
- проявление правовой активности и навыков правомерного поведения, уважения к Закону;
- отсутствие фактов проявления идеологии терроризма и экстремизма среди обучающихся;
- отсутствие социальных конфликтов среди обучающихся, основанных на межнациональной, межрелигиозной почве;
- участие в реализации просветительских программ, поисковых, археологических, военно-исторических, краеведческих отрядах и молодежных объединениях;
- добровольческие инициативы по поддержке инвалидов и престарелых граждан;
- проявление экологической культуры, бережного отношения к родной земле, природным богатствам России и мира;
- демонстрация умений и навыков разумного природопользования, нетерпимого отношения к действиям, приносящим вред экологии;
- демонстрация навыков здорового образа жизни и высокий уровень культуры здоровья обучающихся;
- проявление культуры потребления информации, умений и навыков пользования компьютерной техникой, навыков отбора и критического анализа информации, умения ориентироваться в информационном пространстве;
- участие в конкурсах профессионального мастерства и в командных проектах;
- проявление экономической и финансовой культуры, экономической грамотности, а также собственной адекватной позиции по отношению к социально-экономической действительности.

### **РАЗДЕЛ 3. ТРЕБОВАНИЯ К РЕСУРСНОМУ ОБЕСПЕЧЕНИЮ ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ**

– Ресурсное обеспечение воспитательной работы направлено на создание условий для осуществления воспитательной деятельности обучающихся, в том числе инвалидов и лиц с ОВЗ, в контексте реализации образовательной программы.

#### **3.1. Нормативно-правовое обеспечение воспитательной работы**

– Программа воспитания разработана в соответствии с нормативно-правовыми документами федеральных органов исполнительной власти в сфере образования, требованиями ФГОС СПО, с учетом сложившегося опыта воспитательной деятельности и имеющимися необходимыми ресурсами в профессиональной образовательной организации.

– Нормативно-правовая база воспитательной работы (федеральный, региональный и локальный уровень)

-- Федеральный закон от 6 октября 2003 г. № 131-ФЗ «Об общих принципах организации местного самоуправления в Российской Федерации»;

-- Федеральный закон от 12 января 1996 г. № 7-ФЗ «О некоммерческих организациях»;

-- Федеральный закон от 11 августа 1995 г. № 135-ФЗ «О благотворительной деятельности и добровольчестве (волонтерстве)»;

-- Распоряжение Правительства РФ от 27 декабря 2018 г. № 2950-р Об утверждении - Концепции развития добровольчества (волонтерства) в РФ до 2025 г.;

-- Федеральный закон № 15-ФЗ от 5 февраля 2018 года “О внесении изменений в отдельные законодательные акты Российской Федерации по вопросам добровольчества (Волонтерства);

-- Федеральный закон от 19 мая 1995 г. № 82-ФЗ «Об общественных объединениях»;

- Распоряжение Правительства Российской Федерации от 29 мая 2015 г. № 996-р об утверждении Стратегии развития воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года;

- Распоряжение Правительства Российской Федерации от 13 февраля 2019 г. № 207-р об утверждении Стратегии пространственного развития Российской Федерации на период до 2025 года;
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 1 февраля 2021 г. № 37 об утверждении методик расчета показателей федеральных проектов национального проекта «Образование»;
- Приказ Министерства экономического развития Российской Федерации от 24 января 2020 г. №41 «Об утверждении методик расчета показателей федерального проекта «Кадры для цифровой экономики» национальной программы «Цифровая экономика Российской Федерации».
- Доклад Агентства стратегических инициатив «Навыки будущего»
- Национальный проект "Образование", включающий Федеральный проект "Молодые профессионалы", Федеральный проект "Социальная активность";
- Национальный проект "Демография", включающий Федеральный проект "Укрепление общественного здоровья", Федеральный проект "Спорт-норма жизни"
- Стратегия развития молодежи Российской Федерации на период до 2025 года;
- Национальный проект «Экология» (утвержден президиумом Совета при Президенте Российской Федерации по стратегическому развитию и национальным проектам (протокол от 24 декабря 2018 г. № 16);
- Стратегии развития непрерывного экологического образования и просвещения населения РФ;
- Федеральный закон «Об основных гарантиях прав ребенка в Российской Федерации» от 24.07.1998 N 124-ФЗ (действующая редакция, 2016);
- Федеральный закон от 21 ноября 2011 г. № 323-ФЗ "Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации" (ЗОЖ);
- Федеральный закон от 24 июня 1999 г. № 120-ФЗ "Об основах системы профилактики безнадзорности и правонарушений несовершеннолетних" (профилактика преступлений и правонарушений);
- Федеральный Закон № 114-ФЗ от 25.07.2002 (ред.от 23.11.2015) «О противодействии экстремистской деятельности»
- Федеральный закон « 35- ФЗ от 06.03.2006 (ред. 31.12.2014) «О противодействии терроризму»
- Комплексный план противодействия идеологии терроризма в Российской Федерации на 2019-2023 гг.
- ФГОС среднего профессионального образования по специальностям, реализуемым в колледже;
- Письмо Министерства образования РФ от 27 июня 2003 г. № 28-513/16 «Методические рекомендации по психолого-педагогическому сопровождению учащихся в учебно-воспитательном процессе в условиях модернизации образования»;
- Закон Томской области от 12 августа 2013 года №149-ОЗ "Об образовании в Томской области";
- Закон Томской области от 05.12.2008 N 245-ОЗ «О государственной молодежной политике в Томской области»;
- Государственная программа «Развитие молодежной политики, физической культуры и спорта в Томской области» (от 27.09.2019);
- Распоряжение от 17.03.2016 №89 "Об утверждении программы «Непрерывное экологическое образование и просвещение населения Томской области на 2016-2020 гг.»;
- Региональный регламент воспитательной работы в профессиональных образовательных организациях в системе среднего профессионального образования Томской области (приложение)
- Устав ОГБПОУ «Колледжа индустрии питания, торговли и сферы услуг»;
- Программа модернизации ОГБПОУ «Колледжа индустрии питания, торговли и сферы услуг» 2018 – 2024 гг.;
- Положение о социально-психологической службе ОГБПОУ «Колледж индустрии питания, торговли и сферы услуг»
- Правила внутреннего распорядка для обучающихся ОГБПОУ «Колледж индустрии питания, торговли и сферы услуг
- Правила внутреннего распорядка для проживающих в студенческом общежитии ОГБПОУ «Колледж индустрии питания, торговли и сферы услуг»;

- Положение о студенческом общежитии ОГБПОУ «Колледж индустрии питания, торговли и сферы услуг»
- Положение о Совете профилактики правонарушений и безнадзорности среди несовершеннолетних в ОГБПОУ «Колледж индустрии питания, торговли и сферы услуг»;
- Положение о студенческом совете ОГБПОУ «Колледже индустрии питания, торговли и сферы услуг»;
- Положение о кураторах учебных групп ОГБПОУ «Колледж индустрии питания, торговли и сферы услуг»;
- Положение об организации внеурочной работы;
- Положение о Службе примирения колледжа;
- Коррекционная программа по развитию навыков социальной адаптации обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов в условиях ПОО;
- Профилактическая программа «ПЕРВОКУРСНИК!»;
- Программа по профилактике суицидального поведения «Голубое небо»;
- Профилактическая программа по предупреждению употребления ПАВ «Касается каждого»;
- Профилактическая программа духовно-нравственного развития обучающихся «Возвращение к истокам».

### **3.2. Кадровое обеспечение воспитательной работы**

Для реализации рабочей программы воспитания колледж укомплектован квалифицированными специалистами. Управление воспитательной работой обеспечивается кадровым составом, включающим директора, который несёт ответственность за организацию воспитательной работы в профессиональной образовательной организации, заместителя директора, непосредственно курирующего данное направление, педагогов-организаторов, социальных педагогов, специалистов психолого-педагогической службы, классных руководителей (кураторов), преподавателей, мастеров производственного обучения. Функционал работников регламентируется требованиями профессиональных стандартов.

### **3.3. Материально-техническое обеспечение воспитательной работы**

Содержание материально-технического обеспечения воспитательной работы соответствует требованиям к материально-техническому обеспечению ООП и включает технические средства обучения и воспитания, соответствующие поставленной воспитывающей цели, задачам, видам, формам, методам, средствам и содержанию воспитательной деятельности. В ходе реализации воспитательной работы используются следующие помещения и оборудование:

Помещение	Оборудование
Актовый зал- 1	Аудио-видео аппаратура, интернет, экран, осветительное оборудование, сцена, подиум, мебель
Спортивный зал - 2	Спортивный инвентарь, снаряды, инвентарь
Конференц-зал	Аудио, видео- аппаратура, интернет, экран, 3 телевизора, флипчарт
Тренажерный зал	Спортивный инвентарь, снаряды, тренажеры
Штаб патриотического центра	Мебель
Реквизитная для творческого направления	Мебель, костюмы, реквизиты, средства для художественного творчества, ширмы

Штаб Студсовета	мебель, ноутбук, интернет, телевизор, бытовая техника, фотозона, стеллажи для хранения наград, фотоаппарат
Тренинг-зал	мебель, телевизор, пуфики, мягкое покрытие пола, учебные принадлежности, планшеты, раздаточный материал
Открытое творческое пространство (холл 4 этажа)	Корпусная мебель в молодежном стиле (диванчики, столики, грифельная магнитная доска, магниты)
Фотозона	Кубы, подиум,
Кабинеты специалистов воспитательного отдела -5	Мебель, ПК, интернет, колонки
Комната отдыха в общежитии	Аудио, видео - аппаратура, ПК на 5 рабочих мест, телевизор, книги, мягкая мебель, столы, стулья
Учебные кабинеты, мастерские, лаборатории, используемые в воспитательном процессе - 8	Оборудованы согласно паспорта кабинета/мастерской и лицензионных требований надзорных органов
Библиотека -2	Мебель, ПК на 10 мест, копировальная техника, стенды, зоны для выставок
Выставочная зона	Металлический каркас, сетка из жгута, кубы, вешала

Материально-техническое обеспечение учитывает специфику ООП, специальные потребности обучающихся с ОВЗ и следует установленным государственным санитарно-эпидемиологическим правилам и гигиеническим нормативам.

В целях обеспечения права инвалидов и лиц с ОВЗ на получение среднего профессионального образования в колледже, а также реализации специальных условий для обучения данной категории обучающихся в колледже разработано Положение об организации и осуществлении образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования для лиц с ограниченными возможностями. Положение регулирует особенности организации и осуществления образовательной деятельности обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в ОГБПОУ "Колледж индустрии питания, торговли и сферы услуг" (далее - Колледж), включая порядок приема на обучение, адаптацию основных образовательных программ, особенности аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, кадровое обеспечение, учебно-методическое обеспечение образовательной деятельности. Положение направлено на решение следующих задач:

- создание условий, необходимых для социализации и адаптации инвалидов и лиц с ОВЗ;
- создание адекватной возможностям обучающихся с ОВЗ образовательной среды;
- повышение уровня доступности и качества образования для инвалидов и лиц с ОВЗ;
- возможность формирования индивидуальной образовательной траектории для инвалидов и лиц с ОВЗ;
- освоение обучающимися образовательных программ подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ), программ подготовки квалифицированных рабочих (ППКРС) в соответствии с Федеральными государственными образовательными стандартами среднего профессионального образования (ФГОС СПО)
- формирование в колледже толерантной социокультурной среды.

На обучение в колледж по образовательным программам среднего профессионального образования по всем специальностям/профессиям принимаются лица с ограниченными возможностями здоровья, инвалиды II и III групп, которым согласно заключению



федерального государственного учреждения медико-социальной экспертизы не противопоказано обучение в колледже по данным специальностям/профессиям. Обучение по образовательным программам среднего профессионального образования обучающихся с ограниченными возможностями здоровья осуществляется образовательной организацией с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся. Колледж организует выполнение рекомендаций, содержащихся в заключении областной ПМПК, в индивидуальной программе реабилитации (абилитации) инвалида (ИПРА). Возможен перевод обучающегося лица с ОВЗ на адаптированную образовательную программу или индивидуальный план обучения в процессе обучения.

В колледже утверждены и внедрены Положение о кураторе группы и Положение о социально-психологической службе, закрепляющие ответственность должностных лиц (преподавателей-кураторов групп и социальных педагогов, педагогов-психологов) за создание особых условий воспитания обучающихся из числа детей- сирот и опекаемых, студентов, находящихся в трудной жизненной ситуации.

### 3.4. Информационное обеспечение воспитательной работы

Информационное обеспечение воспитательной работы имеет в своей инфраструктуре объекты, обеспеченные средствами связи, компьютерной и мультимедийной техникой, интернет-ресурсами и специализированным оборудованием.

Информационное обеспечение воспитательной работы направлено на:

- информирование о возможностях для участия обучающихся в социально значимой деятельности;
- информационную и методическую поддержку воспитательной работы;
- планирование воспитательной работы и её ресурсного обеспечения;
- мониторинг воспитательной работы;
- дистанционное взаимодействие всех участников (обучающихся, педагогических работников, органов управления в сфере образования, общественности);
  - студенческое самоуправление, молодежные общественные объединения, цифровая среда.
  - дистанционное взаимодействие с другими организациями социальной сферы.

Информационное обеспечение воспитательной работы включает: комплекс информационных ресурсов, в том числе цифровых, совокупность технологических и аппаратных средств (компьютеры, принтеры, сканеры и др.).

Система воспитательной деятельности колледжа представлена на следующих каналах:

Инструмент	Частота обновлений	Ссылка (при наличии)
Официальный сайт колледжа	ежедневно	<a href="http://www.college.tomsk.ru">www.college.tomsk.ru</a>
Чаты в мессенджерах (куратор-староста-группа)	ежедневно	по номерам телефонов кураторов
Вконтакте	ежедневно	<a href="https://vk.com/kiptsu">https://vk.com/kiptsu</a> <a href="https://vk.com/club128901525">https://vk.com/club128901525</a>
Информационные стенды в учебных корпусах и общежитии.	Постоянно, обновление систематическое	ул.И. Черных,97 ул.И. Черных,101 ул.И. Черных,85/2 общее количество стендов ВО- 12 шт.
Телевизионная трансляция необходимой информации и объявлений в 1 корпусе	ежедневно	ул.И. Черных,101

## **РАЗДЕЛ 4. КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ**

### **ПРИНЯТО**

решением Педагогического совета  
ОГБПОУ «КИПТСУ»  
Протокол от 30.06.2023 № 8

**КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ**  
по образовательной программе среднего профессионального образования  
по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**  
на период 2023-24 учебный год

**Томск, 2023**

В ходе планирования воспитательной деятельности рекомендуется учитывать воспитательный потенциал участия студентов в мероприятиях, проектах, конкурсах, акциях, проводимых на уровне:

**Российской Федерации**, в том числе:

«Россия – страна возможностей» <https://rsv.ru/>;

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

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

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

отраслевые конкурсы профессионального мастерства;

движения «Ворлдскиллс Россия»;

движения «Абилимпикс»;

**Томской области** в соответствии с утвержденным региональным планом значимых мероприятий в виде Циклограммы мероприятий;  
**отраслевые профессионально значимые события и праздники:**

День повара

День кондитера

Дата	Содержание и формы деятельности	Участники (курс, группа, члены кружка, секции, проектная команда и т.п.)	Место проведен ия	Ответственн ые	Коды ЛР	Наименование направления/модуля
<b>СЕНТЯБРЬ</b>						
01.09.	День знаний Квест «Добро пожаловать в КИПТСУ!», Классный час с работодателем Час куратора	1 курс 2 курс – наставники	Актный зал, учебные кабинеты	Заместитель директора, курирующий воспитание	ЛР 1, 2, 3, 7, 8 ЛР 16, 17, 18	«Ключевые дела колледжа» и «Кураторство и поддержка» направление «Наставничество»
01.09	Открытый урок по ОБЖ «Действия в условиях различного рода чрезвычайных ситуаций»	1 – 2 курс	учебные кабинеты	Преподаватель-организатор ОБЖ	ЛР 3	«Социально-профилактическое»
03.09	День окончания Второй мировой войны Онлайн акция	патриотический отряд «Алькантры»	холл 1 этажа, учебные кабинеты	Тьютор ФП	ЛР 1 ЛР 5,6	«Ключевые дела колледжа», ФП «Патриотический центр»

03.09	День солидарности в борьбе с терроризмом онлайн акция	патриотический отряд «Алькантры»	холл 1 этажа, учебные кабинеты	Тьютор ФП	ЛР 1,3, 8, 9, 10, 5	«Ключевые дела колледжа», ФП «Патриотический центр»
01.09. - 30.09	Всероссийская неделя безопасности дорожного движения	1 курс 2 курс	учебные кабинеты	Преп.организатор ОБЖ, кураторы групп	ЛР 3	«Социально-профилактическое» «Кураторство и поддержка»
01.09. - 30.09	Международная просветительско-патриотическая акция «Диктант Победы»	студенты 1-4 курсов	учебные кабинеты	Преподаватель и истории	ЛР 1 ЛР 5	«Патриотический центр» <a href="https://диктантпобеды.рф/">https://диктантпобеды.рф/</a>
01.09.- 10.09	Классные часы- инструктажи по пожарной безопасности, вводному инструктажу, антитеррористической безопасности	студенты 1-4 курсов	учебные кабинеты	Кураторы групп	ЛР 3	«Кураторство и поддержка» «Правовое сознание»
05.09.	Экскурсия в Музей колледжа	Студенты курса	учебные кабинеты библ.	Зав. музеем	ЛР 2 ЛР 16-18	«Ключевые дела колледжа»
04.09 11.09. 18.09. 25.09.	Кураторский час «Разговоры о важном»	студенты курса	учебные кабинеты	Кураторы групп	ЛР 2 ЛР 16-18	«Кураторство и поддержка»
04.09 11.09. 18.09. 25.09.	Поднятие флага РФ; Исполнение гимна РФ	студенты 1-4 курсов	Территория перед 2 корпусом/ Холл 1 этажа	Зам.директора	ЛР 1 ЛР 5	«Патриотический центр»
04.09. 10.09.	Проект «Территория согласия», очный этап	Студенты курса	ОГБПОУ «ТБМК», «ТПТ»	Тьютор ФП	ЛР 1 ЛР 5	«Патриотический центр»
07.09.	212 лет со дня Бородинского сражения	студенты 1-4 курсов	библиотек а	Тьютор ФП	ЛР 1 ЛР 5	«Патриотический центр»
08.09.	Международный день воспитания грамотности	студенты 1-4 курсов	библиотек а	Зав. библиотекой	ЛР 16-18 ЛР 11	«Ключевые дела колледжа»

				Преподаватель и русского языка			
11.09- 16.09	Мотивационное мероприятие «PROАктив» (презентация ФП, анкетирование первокурсников и формирование актива ФП)	Студенты 1 курса	1	Актовый зал 1 корпус	Педагог-организатор, Студенческий совет, Наставники	ЛР 2 ЛР 6	«Студенческое самоуправление», направления/ФП «Наставничество» «Специалисты будущего» «Экологическая грамотность» «Волонтерская лига» «Патриотический центр»
08.09.	Игровая программа «Будем знакомы» Посвящение в «Жители общежития»	Студенты курса, проживающие в общежитии	1	комната отдыха	воспитатели общежития	ЛР 2	«Студенческое самоуправление» «Правовое сознание»
04.09- 30.09	Психологическая диагностика «Интеллект», «Личность». Выявление неуспевающих студентов	1 курс		уч. кабинеты	Педагоги-психологи	ЛР 7 ЛР 9	«Психолого-педагогическое и социально-педагогическое обеспечение», направление «Социально-профилактическое»
11.09	Информационная он-лайн площадка «Всероссийский день трезвости»	студенты курса	1	холл	Педагог-психолог Сыренкова Ю.А.	ЛР 3 ЛР 9	«Правовое сознание» «Психолого-педагогическое и социально-педагогическое обеспечение», направление «Социально-профилактическое»
12.09	Региональный имиджевый проект «АКТИВАТОР» для 1 курса	Студсовет		уч. кабинеты	педагог-организатор	ЛР 2 ЛР 19-24	«Студенческое самоуправление», направления/ФП «Наставничество» «Специалисты будущего»

						«Экологическая грамотность» «Волонтерская лига» «Патриотический центр»
15.09-30.09	Чемпионат Томской области по спортивному сбору мусора	команда	площадка г. Томска	Рук. Центра эколог. Образования	ЛР 10	«Ключевые дела колледжа» Направление «Экологическая грамотность»
11.09-23.09	Организация экскурсий для иногородних студентов «Томск исторический»	студенты 1 курс	общежитие	воспитатели общежития	ЛР 3	«Студенческое самоуправление»
12.09-30.09	Соревнования по лёгкой атлетике среди населения Октябрьского района города Томска памяти М.И. КАРМАНОВА	команда по легкой атлетике	стадион «Кедр»	Зав. кафедры физкультуры	ЛР 9	«Ключевые дела колледжа» Направление «Спорт и здоровый образ жизни»
11.09.-23.09	Выборы председателя Регионального СтудСовета	Председатель Студсовета	РЦРПК	Тьютор ФП	ЛР 2	«Студенческое самоуправление»
15.09	Спортивный праздник «Золотая осень» среди групп первого курса «КИПТСУ»	студенты 1 курс	стадион «Локомотив»	Зав. кафедры физкультуры	ЛР 9 ЛР 19,20,21, 22,23,24	Ключевые дела колледжа» Направление «Спорт и здоровый образ жизни»
16.09.	Всероссийский день бега «Кросс Нации»	команда по легкой атлетике	стадион	Зав. кафедры физ-ры	ЛР 9	Ключевые дела колледжа» Направление «Спорт и здоровый образ жизни»
18.09.-19.10.	Региональный проект «Школа волонтеров СПО», 1 этап	волонтеры	РЦРПК	Тьютор ФП	ЛР 2 ЛР 6	ФП «Волонтерская лига»
21.09	День победы русских полков во главе с Великим князем Дмитрием Донским (Куликовская битва, 1380 год). День зарождения российской государственности	студенты 1-2 курсов	учебные кабинеты	Тьютор ФП	ЛР 1,5,6, 7	«Ключевые дела колледжа», ФП «Патриотический центр»
20.09-29.09	Российская национальная премия «Студент года»	Студ совет	РЦРПК	Тьюторы ФП	ЛР 2 ЛР 19-24	«Студенческое самоуправление»
29.09	Корпоративное мероприятие для 1 курса «Посвящение в студенты»	студенты 1 курса	акт.зал	Студсовет Наставники	ЛР 2 ЛР 19-24	«Студенческое самоуправление»,

						Направление «Наставничество»
24.09.	Флешмоб Акция к <u>Международному дню борьбы за полную ликвидацию ядерного оружия; Всемирный день здоровья окружающей среды</u>	студенты курсов 1-4	холл	преподаватель экологии Педагог-организатор	ЛР 10	«Ключевые дела колледжа» Направление «Экологическая грамотность»
27.09	Квест «Октябрьский район» к Всемирному дню туризма	студенты курса 1	акт. Зал	волонтеры «Патруль добра»	ЛР 2 ЛР 6	«Ключевые дела колледжа» ФП «Волонтерская лига»
29.09	АКЦИЯ «Я обещаю своему сердцу» к Всемирному дню сердца	студенты курса 1-2	холл	волонтеры «Патруль добра»		«Ключевые дела колледжа» ФП «Волонтерская лига»
18.09-30.09	Соревнования по легкой атлетике (многоборье) среди юношей и девушек в зачет Областной спартакиады учащихся ПОО ТО	Команда КИПТСУ	стадион	Зав. кафедры физкультуры	ЛР 9	«Ключевые дела колледжа» Направление «Спорт и здоровый образ жизни»
15.07.-30.09.	Всероссийский фестиваль энергосбережения и экологии «Вместе Ярче-2023» в СПО Томской области	студенты курса 1-2	РЦРПК	Рук. Экол. Площадки	ЛР 10	Направление «Экологическая грамотность»
27.04-30.11	Областной конкурс – ярмарка экологических идей и практик библиотек Томской области «Эко Мы! Эко Мир!»	студенты курса 1-2	ОГБУ «Облкомп природа»	Зав.библ. Рук. Экол.плещ.	ЛР 10	Направление «Экологическая грамотность»
28.09.	Родительское собрание Акция «Родительский урок»	родители студентов курса 1	Акт.зал	Зам.директора кураторы групп	ЛР 12	«Взаимодействие с родителями»
30.09.	Региональный этап Всероссийского проекта «Команда Первых»	Участники РДДМ	РЦРПК	Рук. ДП	ЛР 2	«Студенческое самоуправление»
01.09-30.09	Областной конкурс экологического плаката	студенты курса 1-2	ОГБУ «Облкомп природа»	Рук. Экол.плещ	ЛР 10	Направление «Экологическая грамотность»

01.09-30.09	Всероссийская акция «Поделись своим Знанием»	студенты курса	1-2	РО «Знание»	Рук. ДП	ЛР 2	<a href="https://znanierussia.ru/events/psn-593">https://znanierussia.ru/events/psn-593</a> «Студенческое самоуправление»
<b>ОКТАБРЬ</b>							
01.10	Международный День пожилых людей	Студенты, преподаватели КИПТСУ		холл этажа	1	Педагог-организатор, студенческий совет	ЛР 2,4,5 ЛР 6 «Студенческое самоуправление»
02.10 09.10. 16.10 23.10. 30.10	Кураторский час «Разговоры о важном»	студенты курса	1	учебные кабинеты		Кураторы групп	ЛР 2 ЛР 16-18 «Кураторство и поддержка»
02.10 09.10. 16.10 23.10. 30.10	Поднятие флага РФ; Исполнение гимна РФ	студенты курсов	1-2	Холл этажа	1	Зам.директора	ЛР 1 ЛР 5 «Патриотический центр»
01.10	Международный день музыки	студенты курсов	1-2	холл этажа	1	Педагог-организатор	ЛР 8 ЛР 11 «Творчество»
01.10.-31.10	Историческая интеллектуальная игра	студенты курсов	1-4	учебные кабинеты		Преподаватель и истории «Волонтеры Победы»	ЛР 1 ЛР 5 <a href="https://волонтерыпобеды.рф/">https://волонтерыпобеды.рф/</a> <a href="https://disk.yandex.ru/d/5NA_xz8D994Ai-A">https://disk.yandex.ru/d/5NA_xz8D994Ai-A</a>
01.10.-31.10	Цикл мероприятий в рамках Большой учительской недели, приуроченной ко Дню учителя	студенты курсов	1-4	Участник и РДДМ «ДП»		Педагог-организатор	ЛР 2 «Студенческое самоуправление»
01.10.-19.11.	Конкурс лидеров детских и молодежных организаций, образовательных учреждений и СПО «Молодые лидеры»	Участники РДДМ		РЦРПК		Рук. ДП	ЛР 2 ЛР 19-24 «Студенческое самоуправление»



02.10.- 07.10	Имиджевый проект «Дни СПО»	студенты курсов	1-4	РЦРПК	Заместитель директора Кураторы групп	ЛР 2	«Ключевые дела колледжа» «Кураторство и поддержка» «Студенческое самоуправление»
05.10	День Учителя День самоуправления	студенты курсов	1-4	Учебные аудитории	Студенческий совет	ЛР 2,4	«Кураторство и поддержка»
04.10	Открытый урок по ОБЖ, приуроченный Дню гражданской обороны РФ	1 – 2 курс		учебные кабинеты	Преподаватель -организатор ОБЖ	ЛР 3	«Социально- профилактическое»
12.10. - 12.11	Региональный проект «Могу, умею, практикую»	студ.актив		МЦ СПО	Педагог- организатор	ЛР 2 ЛР 19-24	«Студенческое самоуправление»
13.10.	Открытие IX Фестиваля патриотической культуры «Путь на Олимп»	патриотический отряд «Алькантры»		МЦ СПО	Тьютор ФП	ЛР 1 ЛР 5	«Патриотический центр»
18.09.- 19.10	Региональный проект «Школа волонтеров СПО», 1 этап	волонтеры		РЦРПК	Тьютор ФП	ЛР 2 ЛР 6	ФП «Волонтерская лига»
15.10	День отца в России	студенты курсов	1-4	онлайн	Кураторы групп	ЛР 12	«Студенческое самоуправление»
01.10- 30.10.	Локальная «Школа актива»	Студенты курса, активисты	1	конферен ц зал	Студенческий совет	ЛР 2	«Студенческое самоуправление»
05.10- 10.10	Локальная «Школа волонтеров»	волонтеры «Патруль добра»		конферен ц зал	Тьютор ФП	ЛР 2 ЛР 6	«Ключевые дела колледжа», ФП «Волонтерская лига»
02.10.- 12.11	Подготовительные семинары волонтерского штаба Регионального чемпионата «Молодые профессионалы»	волонтеры		РЦРПК	Тьютор ФП	ЛР 2 ЛР 6	ФП «Волонтерская лига»
12.10	Всероссийский экономический диктант	студенты курса	3-4	ОГБПОУ «ТомИнТе х»	Тьютор ФП	ЛР 4	«Профессиональный выбор», ФП «Специалисты будущего» «Цифровая среда»
15.10	День работника пищевой промышленности	студенты курсов	1-4	Конферен ц зал	Зав.практич.об учением	ЛР 13,14,15, 16,17,18, 19,	«Профессиональный выбор»

					20,21,22, 23,24	
16.10- 29.10	Региональный проект «Медиашкола СПО»	Медиа центр КИПТСУ	РЦРПК	Педагог- организатор	ЛР 2	«Студенческое самоуправление»
16.10.- 10.11	Региональный конкурс студенческого вокального творчества «Голос СПО»	студенты 1-2 курсов	РЦРПК	Педагог- организатор	ЛР 8 ЛР 11	«Творчество»
16.10- 31.10	Семинар-практикум в рамках XVI Макариевские образовательные чтения Региональный этап XXXII Международных Рождественских образовательных чтений «Православие и отечественная культура: потери и приобретения минувшего, образ будущего»	студенты 1-2 курсов	Конференц зал, мастерская	Педагог- психолог	ЛР 8 ЛР 5	«Ключевые дела колледжа», Направление «Духовно- нравственное»
20.10.	Международный день повара	студенты 1-4 курсов	музей	Зав.музеем	ЛР 13,14,15, 16,17,18, 19, 20,21,22, 23,24	«Профессиональный выбор»
25.10	Международный день школьных библиотек	студенты 1-4 курсов	библиотек а	Зав.библиотек ой	ЛР 5 ЛР 11	Ключевые дела колледжа»
01.10- 30.10	Полигон студенческого предпринимательства	студенты 2-3 курсов	учебный кабинет	Тьютор ФП	ЛР 13 ЛР14 ЛР 15	«Профессиональный выбор», ФП «Специалисты будущего»
01.10- 30.10	Межрегиональный заочный экологический фотоконкурс «Наедине с природой»	студенты 1-4 курсов	площадки г. Томска	Рук. Центра эколог.образов ания	ЛР 10	«Ключевые дела колледжа» Направление «Экологическая грамотность»
02.10- 31.10	Социально-психологическое тестирование обучающихся 1-го курса СПТ- 2023	1 курс	учеб.каб.	Педагог- психолог Социальный педагог	ЛР 3 ЛР 9	«Психолого- педагогическое и социально-педагогическое обеспечение»

16.10-31.10	«Ярмарка здоровья»	1 курс	холл	Педагог-психолог	ЛР 3 ЛР 9	направление «Социально-профилактическое»		
03.10-30.10	Региональная акция «Неделя с работодателем»	студенты 1-4 курсов	акт.зал	Педагог-организатор	ЛР 13 ЛР14 ЛР 15	«Профессиональный выбор», ФП «Специалисты будущего»		
30.10	День памяти жертв политических репрессий	патриотический отряд «Алькантры»	холл	Тьютор ФП	ЛР 1,4,5,8,11	«Ключевые дела колледжа», ФП «Патриотический центр»		
01.10-30.10	Соревнования по многоборью среди юношей и девушек в зачет Областной спартакиады учащихся ПОО ТО	Команда КИПТСУ	стадион	Зав. кафедры физкультуры	ЛР 9	«Ключевые дела колледжа» Направление «Спорт и здоровый образ жизни»		
02.10-31.10	Соревнования по настольному теннису в зачет Кубка КИПТСУ среди обучающихся колледжа	Команда групп	с/з	Зав. кафедры физкультуры	ЛР 9	«Ключевые дела колледжа» Направление «Спорт и здоровый образ жизни»		
02.10-31.10	Соревнования по волейболу в зачет Кубка КИПТСУ среди обучающихся колледжа	Команда групп	с/з	Зав. кафедры физкультуры	ЛР 9	«Ключевые дела колледжа» Направление «Спорт и здоровый образ жизни»		
01.10-30.10	Конкурс бизнес проектов «Акселератор»	Команда КИПТСУ	ФГБОУ «ТГАСУ»	Тьютор ФП	ЛР 13 ЛР14 ЛР 15	«Профессиональный выбор», ФП «Специалисты будущего»		
<b>НОЯБРЬ</b>								
06.11 13.11 20.11 27.11	Кураторский час "Разговоры о важном"	студенты курса	1	учебные кабинеты	Кураторы групп	ЛР 2 ЛР 16-18	«Кураторство и поддержка»	
06.11 13.11 20.11 27.11	Поднятие флага РФ; Исполнение гимна РФ	студенты курсов	1-4	Холл этажа	1	Зам.директора	ЛР 1 ЛР 5	ФП «Патриотический центр»
01.11-30.11	Организация квеста по УД «Основы предпринимательства»	Студенты курсов	2-3	Учеб. каб.	Тьютор ФП	ЛР 13 ЛР14 ЛР 15	«Профессиональный выбор», ФП «Специалисты будущего»	
01.11-30.11	Всероссийский конкурс молодежных авторских проектов и проектов в сфере	студенты курсов	1-4	офлайн	Тьютор ФП	ЛР 13 ЛР14	«Кураторство и поддержка»	

	образования, направленных на социально-экономическое развитие российских территорий, «Моя страна — моя Россия»			Кураторы групп	ЛР 15	ФП «Специалисты будущего» <a href="https://moyastrana.ru/">https://moyastrana.ru/</a>
04.11	День народного единства Кулинарный онлайн конкурс #ВкусноВСЕМ	Участники РДДМ «Движение Первых»	онлайн формат	педагог-организатор	ЛР 1, 2, 3, 5, 7, 8, 11	«Ключевые дела колледжа», ФП «Патриотический центр», ФП «Творчество»
01.11-05.11	Региональный квиз по правилам дорожного движения "Без опасности"	волонтеры	РЦРПК	Тьютор ФП	ЛР 2 ЛР 6	ФП «Волонтерская лига»
30.10.-29.12	Школа актива регионального студенческого совета "Точка"	Актив ССУ	РЦРПК	Тьютор ФП	ЛР 2	ФП «Студенческое самоуправление»
10.11-12.11	Слет студенческих отрядов Штаба СО "Молодость"	Сервис. отряд	онлайн формат	педагог-организатор	ЛР 2	ФП «Студенческое самоуправление»
07.11	День проведения военного парада на Красной площади в 1941 году День Октябрьской революции 1917 года в России	студенты 1-2 курсов	учебный кабинет	Преподаватель и истории	ЛР 1 ЛР 5	«Ключевые дела колледжа» ФП «Патриотический центр»
07.11-18.11	Видеолекторий «Дорога домой» (профилактика семейного неблагополучия и социального сиротства)	студенты курса 1	акт.зал	Педагог-психолог	ЛР 12 ЛР 3	«Психолого-педагогическое и социально-педагогическое обеспечение», направление «Социально-профилактическое»
08.11	День памяти погибших при исполнении служебных обязанностей сотрудников органов внутренних дел России	студенты курсов 1-2	Холл этажа 1	Педагог-организатор	ЛР 1 ЛР 5	«Ключевые дела колледжа»
11.11	Единый урок к <u>Международному дню энергосбережения</u>	студенты курса 1	учебный кабинет	Преподаватель экологии	ЛР 10	«Ключевые дела колледжа» Направление «Экологическая грамотность»
06.11-03.12.	Фестиваль «Студенты на волне дружбы»	студенты курсов 1-2	ОГБПОУ «ТБМК»	Педагог-организатор	ЛР 1 ЛР 5	ФП «Творчество» ФП «Патриотический центр»

11.11.- 26.11	<i>Всероссийский экологический диктант</i>	команда студентов	площадка г.Томска	Рук. Центра эколог.образования	ЛР 10	«Цифровая среда» «Ключевые дела колледжа» Направление «Экологическая грамотность»
20.11	Организация участия детей-сирот, детей-инвалидов во Всероссийском дне правовой помощи детям	сироты, инвалиды, лица с ОВЗ	площадка ДПО	Соц. педагог	ЛР 12 ЛР 3	«Правовое сознание»
20.11	День начала Нюрнбергского процесса	студенты курса 1	учебный кабинет	Преподаватель и истории	ЛР 1 ЛР 5	ФП «Патриотический центр»
01.11- 31.12	Региональный конкурс творческих и исследовательских работ «Трезвение – основа духовного здоровья»	студенты курсов 1-2	Томская епархия Русской Православной Церкви,	Педагог-психолог	ЛР 8 ЛР 11	«Ключевые дела колледжа», Направление «Духовно-нравственное»
15.11- 15.12	II Региональный конкурс экскурсоводов в СПО ТО "Лучший экскурсовод ПОО ТО"	студенты курсов 1-2	РЦРПК	Преподаватель истории	ЛР 19-24	«Ключевые дела колледжа»
28.11- 03.12	Региональный чемпионат «Профессионалы»	волонтеры «Патруль добра», участники компетенции	площадки РЧ	Тьютор ФП	ЛР 2 ЛР 6	«Ключевые дела колледжа» ФП «Волонтерская лига»
15.11- 30.11	Межрегиональные экологические чтения «От Экологического просвещения к экологической культуре: в условиях непрерывного образования»	студенты 2 курс	площадки ПОО	Рук. Центра эколог. образования	ЛР 10	«Цифровая среда» «Ключевые дела колледжа» Направление «Экологическая грамотность»
26.11	Челлендж ко Дню матери	студенты курсов 1-4	холл учебные кабинеты	Педагог-организатор	ЛР 8 ЛР 11 ЛР 12	«Ключевые дела колледжа», ФП «Творчество»
20.11-	Региональный проект "СПользой"	Участники РДДМ	студсовет	Рук.ДП	ЛР 2	«Студенческое самоуправление»

		«Движение Первых»				
15.11- 30.11	Фотоконкурс в общежитии, посвященный Дню матери «Самая любимая и родная».	иностранцы студенты	общежити е	Воспитатели общежития	ЛР 2	«Студенческое самоуправление»
30.11.	День Государственного герба Российской Федерации	студенты 1-2 курсов	Учебные кабинеты	Преподавател и истории	ЛР 1 ЛР 5	ФП «Патриотический центр»
13.11- 10.12	Региональный чемпионат по softskills среди студентов СПО «Томск молодой»	студ.актив	площадки ПОО	зам. директора	ЛР 2 ЛР 19-24	«Студенческое самоуправление»
14.11- 22.11	Соревнования по волейболу среди девушек/ юношей в зачет Областной спартакиады учащихся ПОО ТО	Команда КИПТСУ	площадки ПОО	Зав. кафедры физкультуры	ЛР 9 ЛР 19-24	«Ключевые дела колледжа» Направление «Спорт и здоровый образ жизни»
01.11- 30.11	Соревнования по пулевой стрельбе в зачет Кубка КИПТСУ среди обучающихся колледжа	Команды групп	Спортивн ый зал	Зав. кафедры физкультуры	ЛР 9 ЛР 19-24	«Ключевые дела колледжа» Направление «Спорт и здоровый образ жизни»
01.11- 30.11	Эстафета добрых дел «Создавай!»	студенты 1-2 курсов	холлы	волонтеры «Патруль добра»	ЛР 2 ЛР 6	«Ключевые дела колледжа» ФП «Волонтерская лига»
01.11- 30.11	Всероссийская научно-практическая конференция с международным участием «Экология и управление природопользованием»	студенты 1-2 курсов	Уч.кабине т	Рук. Центра эколог. образования	ЛР 10	Направление «Экологическая грамотность»
01.11- 30.11	Региональный молодёжный форум экологических инициатив «Думай и Делай»	студенты 1-2 курсов	Площадки ПОО	Рук. Центра эколог. образования	ЛР 10	Направление «Экологическая грамотность»
<b>ДЕКАБРЬ</b>						
04.12 11.12 18.12	Кураторский час "Разговоры о важном"	студенты 1-2 курсов	учебные кабинеты	Кураторы групп	ЛР 2 ЛР 16-18	«Кураторство и поддержка»
05.12 12.12 19.12	Поднятие флага РФ; Исполнение гимна РФ	студенты 1-2 курсов	Холл 1 этажа	Зам.директора	ЛР 1 ЛР 5	ФП «Патриотический центр»

01.12-30.12	Просветительская Акция «Улица Героев»	патриотический отряд «Алькантры»	РЦРПК	Тьютор ФП	ЛР 1 ЛР 5	ФП «Патриотический центр ФП «Волонтерская лига» <a href="https://волонтерыпобеды.рф/">https://волонтерыпобеды.рф/</a> <a href="https://drive.google.com/drive/folders/1H3WbuU1bmawpJ0eoyu2RNIW7_SWtioaI">https://drive.google.com/drive/folders/1H3WbuU1bmawpJ0eoyu2RNIW7_SWtioaI</a>
01.12-30.12	IV образовательной акции «Международное предпринимательское тестирование -2023»	Студенты 2 курса	Учеб. каб.	Тьютор ФП	ЛР 13 ЛР14 ЛР 15	«Профессиональный выбор», ФП «Специалисты будущего»
01.12-10.12.	Декада инвалидов (мастер классы) Международный день инвалидов	лица с ОВЗ, инвалидностью	актовый зал лаборатории	Социальный педагог Педагог-организатор	ЛР 8	«Ключевые дела колледжа», Направление «Духовно-нравственное»
03.12	День неизвестного солдата	патриотический отряд «Алькантры»	Холл 1 этажа	Тьютор ФП	ЛР 1 ЛР 5	ФП «Патриотический центр
01.12-10.12.	Экологические диалоги «Экология и инклюзивное образование – Взгляд в будущее»	студенты 1-2 курсов	площадки ПОО	Рук. Центра эколог.образования	ЛР 10	«Цифровая среда» «Ключевые дела колледжа» Направление «Экологическая грамотность»
01.12	Акция «СТОП-ВИЧ-СПИД»	студенты 1-2 курса	холл	Педагог-психолог	ЛР 3	Направление «Социально-профилактическое»
05.12	День добровольца (волонтера) в России	волонтеры «Патруль добра»	РЦРПК Холл 1 этажа	Тьютор ФП	ЛР 2 ЛР 6	«Ключевые дела колледжа» ФП «Волонтерская лига»
05.12-08.12	Мероприятия в честь празднование Дня волонтеров	волонтеры «Патруль добра»	РЦРПК	Тьютор ФП	ЛР 2 ЛР 6	ФП «Волонтерская лига»
09.12	День Героев Отечества	студенты 1-2 курса		Тьютор ФП	ЛР1 ЛР 5	«Ключевые дела колледжа», ФП «Патриотический центр»

08.12	Творческий конкурс - Мы этой памяти верны "Истоки"	патриотический отряд «Алькантры»	ОГБПОУ «ТПГК»	Тьютор ФП	ЛР 1 ЛР 5	«Ключевые дела колледжа», ФП «Патриотический центр»
12.12	Класные часы ко Дню Конституции Российской Федерации	студенты 1-4 курса	учебные кабинеты	Тьютор ФП	ЛР 3	«Кураторство и поддержка», «Ключевые дела колледжа»
15.12	Акция в защиту окружающей среды в рамках <u>Дня образования организации ООН по охране окружающей среды</u>	студенты 1 курса	холл	Преподаватель экологии	ЛР 10	«Ключевые дела колледжа», Направление «Экологическая грамотность»
11.12-17.12	Экологическая акция «Спаси дерево»	студенты 1-2 курсов педагоги	холлы	Тьютор ФП	ЛР 10 ЛР 2 ЛР 6	ФП «Волонтерская лига»
22.12	Итоговое мероприятие Молодежного центра СПО	Актив ССУ	РЦРПК	Тьюторы ФП	ЛР 2	«Студенческое самоуправление»
21.12.	Детский новый год	дети сотрудников, студ.актив	Актный зал	Педагог-организатор	ЛР 12 ЛР 2	«Студенческое самоуправление»
21.12.	Игровое мероприятие для активистов «Новогодняя АКТИВия»	студ.актив	актовый зал	Тьюторы ФП	ЛР 2	«Студенческое самоуправление»
25.12	День принятия Федеральных конституционных законов о Государственных символах Российской Федерации	студенты 1-2 курса	учебные кабинеты	Тьютор ФП	ЛР 1 ЛР 5	«Ключевые дела колледжа», ФП «Патриотический центр»
01.12-23.12	Соревнования по пулевой стрельбе среди юношей и девушек в зачет Областной спартакиады учащихся ПОО ТО	Команда КИПТСУ	площадки ПОО	Зав. кафедры физкультуры	ЛР 9 ЛР 19-24	«Ключевые дела колледжа» Направление «Спорт и здоровый образ жизни»
01.12-23.12	Соревнования на призы Деда Мороза среди обучающихся колледжа	Команды групп	Спортивный зал	Зав. кафедры физкультуры	ЛР 9 ЛР 19-24	«Ключевые дела колледжа» Направление «Спорт и здоровый образ жизни»
<b>ЯНВАРЬ</b>						
01.01	Новый год	студенты в общежитии	комната отдыха	воспитатели общежития	ЛР 12	«Ключевые дела колледжа»,



15.01.- 30.01	Соревнования по баскетболу среди юношей и девушек в зачет Областной спартакиады учащихся ПОО ТО	Команда КИПТСУ	площадки ПОО	Зав. кафедры физкультуры	ЛР 9 ЛР 19-24	«Ключевые дела колледжа» Направление «Спорт и здоровый образ жизни»
06.01- 14.01	Проект «Традиционные праздники»: Рождество Христово Мастер-класс «Рождество идет». Мастер-класс «Колядки да святки».	студенты в общежитии	комната отдыха	воспитатели общежития педагог-психолог	ЛР 12 ЛР 8 ЛР 11	«Ключевые дела колледжа», ФП «Творчество» Направление «Духовно-нравственное»
15.01 22.01 29.01	Кураторский час "Разговоры о важном"	студенты курсов 1-2	учебные кабинеты	Кураторы групп	ЛР 2 ЛР 16-18	«Кураторство и поддержка»
15.01 22.01 29.01	Поднятие флага РФ; Исполнение гимна РФ	студенты курсов 1-2	Холл этажа 1	Зам. директора	ЛР 1 ЛР 5	«Патриотический центр»
15.01.- 28.02.	Всероссийский конкурс сочинений «Без срока давности»	студенты курсов 1-2	учебные кабинеты	Кураторы групп	ЛР 1 ЛР 5	«Кураторство и поддержка» <a href="https://безсрокадавности.рф/deyatelnost/konkursy/">https://безсрокадавности.рф/deyatelnost/konkursy/</a>
17.01	Единый день профилактики	студенты курса 1	акт зал	зам.директора	ЛР 3 ЛР 9	«Психолого-педагогическое и социально-педагогическое обеспечение», направление «Социально-профилактическое»
17.01- 21.01	Лектории по репродуктивному здоровью юношей и девушек	студенты курса 1	акт зал	педагоги-психологи	ЛР 12 ЛР 9	«Психолого-педагогическое и социально-педагогическое обеспечение», направление «Социально-профилактическое»
25.01	«Татьянин день» (День российского студенчества) День студента СПО Вечер в общежитии, посвященный Дню студента «Я студент, а это значит..»	студенты курсов 1-2	Учебные ауд. Акт. Зал	Студсовет	ЛР 1,2,3,7,8, 11	«Студенческое самоуправление, «Ключевые дела колледжа» ФП «Творчество»

26.01	Чемпионат настольных игр среди студентов колледжа	волонтеры «Патруль добра»	акт.зал	Тьютор ФП	ЛР 2 ЛР 6	«Ключевые дела колледжа» ФП «Волонтерская лига»
27.01	День снятия блокады Ленинграда Акция «Блокадный хлеб» День памяти жертв холокоста	патриотический отряд «Алькантры»	акт.зал	Тьютор ФП	ЛР 1 ЛР 5,7	«Ключевые дела колледжа», ФП «Патриотический центр»
09.01- 31.01	Региональная научно-практическая студенческая конференция «Профессионал XXI века: настоящее и будущее»	студенты ПОО	площадки ПОО	Тьюторы ФП	ЛР 2 ЛР 16-18	«Кураторство и поддержка»
30.01.- 17.02	Проект «Исторический марафон»	патриотический отряд «Алькантры»	РЦРПК Музеи ПОО	Тьютор ФП	ЛР 1 ЛР 5	ФП «Патриотический центр»
<b>ФЕВРАЛЬ</b>						
02.02	День воинской славы России (80 лет, Сталинградская битва, 1943)	патриотический отряд «Алькантры»	учебный кабинет	Тьютор ФП	ЛР 1 ЛР 5,6	«Ключевые дела колледжа», ФП «Патриотический центр»
06.02 13.02 20.02 27.02	Кураторский час "Разговоры о важном"	студенты 1-4 курсов	учебные кабинеты	Кураторы групп	ЛР 2 ЛР 16,17,18	«Кураторство и поддержка»
05.02 12.02 19.02 26.02	Поднятие флага РФ; Исполнение гимна РФ	студенты 1-4 курсов	Холл 1 этажа	Зам.директора	ЛР 1 ЛР 5,6	«Патриотический центр»
01.02.- 28.02	Региональный проект «Человек в маске» совместно с Фондом им. А. Петровой	студенты 1-4 курсов	холлы	волонтеры «Патруль добра»	ЛР 2 ЛР 6	«Ключевые дела колледжа» ФП «Волонтерская лига»
01.02.- 15.05	Социальный конкурс среди общественных организаций и молодежных инициативных групп по очистке снега от дворов ветеранов, одиноких пенсионеров, инвалидов и	студенты 1-4 курсов	площадки г.Томска	Тьютор ФП	ЛР 9 ЛР 2 ЛР 6	«Ключевые дела колледжа» ФП «Волонтерская лига»

	объектах социальной сферы "Снежная вахта"					
08.02	День российской науки	Студенты 1-2 курсов	учебный кабинет	преподаватели естествозн.	ЛР 5	«Ключевые дела колледжа»
15.02	День памяти о россиянах, исполнявших служебный долг за пределами Отечества	патриотический отряд «Алькантры»	учебный кабинет	Тьютор ФП,	ЛР 1 ЛР 5	«Ключевые дела колледжа», ФП «Патриотический центр»
13.02 - 26.03	Акция по донорству "Протяни руку помощи"	студенты 1-4 курсов	актовый зал, холлы	волонтеры «Патруль добра», ТБМК	ЛР 2 ЛР 6	«Ключевые дела колледжа» ФП «Волонтерская лига»
19.02- 15.03	Региональный проект "Подвиг поколений"	волонтеры «Патруль добра»	Площадка ПОО	Тьютор ФП,	ЛР 2 ЛР 6	ФП «Волонтерская лига»
12.02- 21.02	Спортивный турнир, посвященный 23 февраля.	иностранцы студенты	общежитие	воспитатели	ЛР 9 ЛР 19-24	«Студенческое самоуправление» «Спорт и здоровый образ жизни»
22.02	Спортивно-военизированная квест-игра «Марш – бросок: миссия выполняема»	Студенты 1-2 курсов	И.Черных, 101	патриотический отряд «Алькантры	ЛР 1 ЛР 5	«Ключевые дела колледжа», ФП «Патриотический центр»
23.02	День защитников Отечества		Акт. зал	медиаclub	ЛР 1 ЛР 5	ФП «Патриотический центр»
01.02- 28.02	Акция «Думай до, а не после» профилактика употребления ПАВ	студенты 1-2 курса	холлы	педагог-психологи	ЛР 9 ЛР 3	«Психолого-педагогическое и социально-педагогическое обеспечение», направление «Социально-профилактическое»
01.02- 28.02	Соревнования по лыжным гонкам среди юношей и девушек в зачет Областной спартакиады учащихся ПОО ТО	команда КИПТСУ	площадка г. Томска	Рук. Физвосп.	ЛР 9 ЛР 19-24	Ключевые дела колледжа» Направление «Спорт и здоровый образ жизни»

12.02	Открытая Всероссийская массовая лыжная гонка «Лыжня России»	команда по лыжным гонкам	стадион	Рук. Физвосп.	ЛР 9 ЛР 19-24	Ключевые дела колледжа» Направление «Спорт и здоровый образ жизни»
01.02-28.02	Профессиональные пробы для школьников	волонтеры «Патруль добра»	учеб. лаборатории	Тьютор ФП	ЛР 2 ЛР 6	«Профессиональный выбор» «Ключевые дела колледжа» ФП «Волонтерская лига»
01.02-28.02	ЭКОквест «Экология в профессиональной деятельности»	студенты 1-2 курсов	Акт зал	Рук. Центра эколог.образования	ЛР 10	«Ключевые дела колледжа» Направление «Экологическая грамотность»
28.02	Всемирный день портного	студенты 1-2 курсов	музей	рук.музея	ЛР 13 ЛР 14 ЛР 15	«Профессиональный выбор»
<b>МАРТ</b>						
04.03 11.03 18.03 25.03	Кураторский час "Разговоры о важном"	студенты 1-2 курсов	учебные кабинеты	Кураторы групп	ЛР 2 ЛР 16-18	«Кураторство и поддержка»
04.03 11.03 18.03 25.03	Поднятие флага РФ; Исполнение гимна РФ	студенты 1-4 курсов	Холл этажа 1	Зам. директора	ЛР 1 ЛР 5	ФП «Патриотический центр»
01.03	Открытый урок по ОБЖ, приуроченный к Всемирному дню гражданской обороны	1 – 2 курс	учебные кабинеты	Преподаватель-организатор ОБЖ	ЛР 10 ЛР 3	«Социально-профилактическое»
03.03	Викторина по Красной книге к <u>Всемирному дню дикой природы</u>	студенты 1-2 курса	учеб. кабинет	Рук. Центра эколог. образования	ЛР 10	«Ключевые дела колледжа» Направление «Экологическая грамотность»
04.03-10.03	Региональный гражданско-патриотический квест "Действуй"	патриотический отряд «Алькантры»	площадка г.Томска	Тьютор ФП преподаватель и истории, права	ЛР 1 ЛР 5 ЛР 3	«Ключевые дела колледжа», ФП «Патриотический центр»

						«Правовое сознание»
11.03.- 17.03	Проект «Традиционные праздники»: последний день Сырной седмицы, Масленица. Посещение уличных мероприятий ( большое гуляние на приходе, ярмарка, мастер-классы)	студенты 1-4 курса		Педагог-психолог	ЛР 12 ЛР 8 ЛР 11	«Ключевые дела колледжа», Направление «Духовно-нравственное»
15.03	Флешмоб акция «Держиблин»	студенты 1-4 курса	Территория возле колледжа	Педагог-организатор	ЛР 9 ЛР 8 ЛР 11	Ключевые дела колледжа» ФП «Волонтерская лига», ФП «Творчество» Направление «Спорт и здоровый образ жизни»
14.03.- 18.03	Всероссийская научно-практическая конференция «Непрерывное экологическое образование: проблемы, опыт, перспективы».	студенты 2-3 курса	площадки ПОО	Рук. Центра эколог. образования	ЛР 10 ЛР 4	«Цифровая среда» «Ключевые дела колледжа» Направление «Экологическая грамотность»
18.03	Инфоурок «День воссоединения Крыма с Россией»	студенты 1-2 курса	учеб.каб.	Тьютор ФП преподаватель и истории	ЛР 1 ЛР 5	«Ключевые дела колледжа», ФП «Патриотический центр»
15.03	Арт - фестиваль «И помнит мир спасенный...»	студенты 1-2 курса	ОГБПОУ «КСПК»	Тьютор ФП преподаватель и истории	ЛР 1 ЛР 5	«Ключевые дела колледжа», ФП «Патриотический центр»
18.03.- 07.04	Подготовительные семинары волонтерского штаба регионального Чемпионата «Абилимпикс»	волонтеры «Патруль добра»	РЦРПК	Тьютор ФП	ЛР 2 ЛР 6	ФП «Волонтерская лига»
24.03	Информационная площадка «Профилактика туберкулеза»	студенты 1-3 курса	Холл 1 этажа	педагог-психологи	ЛР 9	«Психолого-педагогическое и социально-педагогическое обеспечение», направление «Социально-профилактическое»
25.03.- 31.03	Региональный проект «Медиафорум»	Медиаclub	студсовет	Педагог - организатор	ЛР 4	«Цифровая среда»

25.03-04.04	Региональный фестиваль «Студенческая весна в СПО»	студ.актив	МЦ СПО	Педагог-организатор	ЛР 8 ЛР 11	«Ключевые дела колледжа», ФП «Творчество»
27.03	Всемирный день театра	студенты 1-2 курса	Холл этажа 1	Педагог - организатор	ЛР 8 ЛР 11	«Ключевые дела колледжа», ФП «Творчество»
27.03	Фестиваль патриотической песни "Виктория"	Вокалисты	ОГБПОУ «ТПГК»	Педагог - организатор	ЛР 8 ЛР 11 ЛР 5	ФП «Творчество»
27.03-29.03	Региональный проект «Экологика»	студенты курсов 1-2	РЦРПК	Тьютор ФП	ЛР 10	ФП «Волонтерская лига» Направление «Экологическая грамотность»
21.03 - 30.03	Региональные соревнования по настольному теннису	команда юношей и девушек	площадки ПОО	Рук. физвосп.	ЛР 9	Ключевые дела колледжа» Направление «Спорт и здоровый образ жизни»
31.03-02.04.	Региональный фестиваль по развитию студенческого самоуправления "Студфест"	студ.актив	ОГБПОУ «ТомИнТех»	Педагог-организатор	ЛР 2	«Студенческое самоуправление»
01.03.-30.03	Творческий конкурс «Вода – это жизнь!» к Всемирному дню водных ресурсов	студенты 1-2 курса	ОГБУ «Облкомпррода»	Рук. Центра эколог.образования	ЛР 10	«Ключевые дела колледжа» Направление «Экологическая грамотность»
01.03-31.03	Соревнования по баскетболу среди девушек/ юношей в зачет Областной спартакиады учащихся ПОО ТО	команда юношей и девушек	площадки ПОО	Рук. Физвосп.	ЛР 9	Ключевые дела колледжа» Направление «Спорт и здоровый образ жизни»
01.03-30.06	Межрегиональный экологосоциальный конкурс «Молодежь за здоровый лес»	студенты 1-2 курса	ОГБУ «Облкомпррода»	Рук. Центра эколог.образования	ЛР 10	Направление «Экологическая грамотность»
<b>АПРЕЛЬ</b>						
01.04-30.04	Чемпионат «Абилимпикс»	волонтеры «Патруль добра»	МЦ СПО	Тьютор ФП	ЛР 2 ЛР 6	«Ключевые дела колледжа» ФП «Волонтерская лига»

01.04 08.04 15.04 22.04 29.04	Кураторский час "Разговоры о важном"	студенты курсов	1-2	учебные кабинеты	Кураторы групп	ЛР 2 ЛР 16-18	«Кураторство и поддержка»
01.04 08.04 15.04 22.04 29.04	Поднятие флага РФ; Исполнение гимна РФ	студенты курсов	1-2	Холл этажа	1 Зам.директора	ЛР 1 ЛР 5	ФП «Патриотический центр»
01.04- 30.04	II Региональный конкурс научно-исследовательских и проектных студенческих работ. Конкурсное направление «Исследовательские проекты» «Шаг в науку – путь к успеху»	студенты курсов	1-2	ОГБПОУ «ТКСТ»	Тьюторы ФП	ЛР 2 ЛР 16-18	«Ключевые дела колледжа»
01.04- 30.04	Международная акция «Георгиевская ленточка»	студенты курсов	1-2	Холл этажа	1 Тьютор ФП	ЛР 1 ЛР 2 ЛР 6 ЛР 5	ФП «Волонтерская лига», «Патриотический центр»
03.04.- 07.04	Мастер-класс «Весенние песни Леля...», Мастер-класс «Волшебная верба»	студенты курса	1-2	мастерска я	Преподаватель	ЛР 8 ЛР 11	«Ключевые дела колледжа», ФП «Творчество» Направление «Духовно-нравственное»
01.04- 04.04	Региональный проект "Медиафорум"	Медиа клуб		РЦРПК	Педагог - организатор	ЛР 2	«Студенческое самоуправление»
22.04.- 10.05	Региональный проект «Арт-профи форум»	студенты курсов	1-4	Площадка ПОО	Педагог – организатор	ЛР 8 ЛР 11	ФП «Творчество»
01.04	Квиз «Международный день птиц»	студенты курса	1	учеб.каби нет	Рук. Центра эколог.образов ания	ЛР 10	«Ключевые дела колледжа» Направление «Экологическая грамотность»

01.04	Конкурс юмористических газет, рисунков, фотографий «О нашей жизни и в шутку и всерьез»	иногородние студенты	общежитие	воспитатели	ЛР 2 ЛР 19-24	«Студенческое самоуправление»
03.04	Военно-патриотическая конференция «Судьбы, опаленные войной»	студенты 1-2 курса	ОГБПОУ «ТМГТ»	Тьютор ФП	ЛР 1 ЛР 5	«Патриотический центр»
10.04-26.04	Региональный проект «Школа предпринимательских навыков»	студенты 1-2 курса	РЦРПК	Тьютор ФП	ЛР 13 ЛР14 ЛР 15	ФП «Специалисты будущего» «Профессиональный выбор»
12.04.	День космонавтики Акция «Гагаринский урок» Запуск первого искусственного спутника Земли	студенты 1-2 курса	холл	Педагог – организатор	ЛР 2 ЛР 5	«Студенческое самоуправление»
12.04.-14.04	Региональный слет волонтеров СПО «Заряд»	волонтеры «Патруль добра»	РЦРПК	Тьютор ФП	ЛР 2 ЛР 6	ФП «Волонтерская лига»
01.04-15.04	Соревнования по мини – футболу зачет Областной спартакиады учащихся ПОО ТО	команда по стрельбе	Площадка ПОО	Рук. Физвосп.	ЛР 9	Ключевые дела колледжа» Направление «Спорт и здоровый образ жизни»
01.04.-30.04	Турнир по многоборью среди студентов колледжа	Команды групп	Спорт.зал	Рук. Физвосп.	ЛР 9	Ключевые дела колледжа» Направление «Спорт и здоровый образ жизни»
11.04-30.04	Проект «Традиционные праздники»: Светлое Христово Воскресение, Пасха. Мастер-класс «В пасхальную неделю...»	студенты 1-3 курса	мастерская	Препод. Худ.дисциплин	ЛР 8 ЛР 11	«Ключевые дела колледжа», Направление «Духовно-нравственное»
18.04-23.04.	Фестиваль иностранного языка «Englishmania»	студенты курсов 1-4	Актовый зал,	Преподаватель и ин.языка Педагог-организатор	ЛР 8 ЛР 11	«Ключевые дела колледжа», ФП «Творчество»
26.04	Мини – конференция «Чернобыль» в рамках <u>День памяти погибших в радиационных авариях и катастрофах (День участников ликвидации последствий радиационных аварий и</u>	студенты курсов 1-2	Конф. Зал	преподаватель экологии	ЛР 10	«Цифровая среда» «Ключевые дела колледжа» Направление «Экологическая грамотность»



	катастроф); <u>Международный день памяти о чернобыльской катастрофе</u>					
27.04	День российского парламентаризма	студенты курса 1-3	РЦРПК	Педагог-организатор	ЛР 2	«Ключевые дела колледжа»,
11.04-15.04	Профилактическая выставка «Маршрут безопасности»	студенты курсов 1-2	холл	педагог-психологи	ЛР 3 ЛР 9	«Правовое сознание» «Психолого-педагогическое и социально-педагогическое обеспечение», направление «Социально-профилактическое»
17.04-31.05	Проведение учебных сборов с юношами, изучающими основы военной службы	юноши курса 2-3	учебный 649ааб.	Преподаватель –организатор ОБЖ	ЛР 1 ЛР 5	«Ключевые дела колледжа», ФП «Патриотический центр»
25.04.	Родительское собрание	студенты курса 1	акт. Зал	Зам.директора	ЛР 12 ЛР 3	«Взаимодействие с родителями» «Правовое сознание»
01.04-30.04	Всероссийский фестиваль экологического образования и воспитания детей и молодежи с международным участием «Я живу на красивой планете»	Экогородок КИПТСУ	ОГБПОУ «АтпромИ С»	Преподаватель экологии Педагог-организатор	ЛР 10	«Ключевые дела колледжа» Направление «Экологическая грамотность»
01.04-29.04	Региональный фестиваль с международным участием «Пасхальная радость». Региональный конкурс художественного и декоративно-прикладного творчества	Студенты курсов 1-2	Томская епархия	педагог-психолог	ЛР 8 ЛР 11	«Ключевые дела колледжа», ФП «Творчество» Направление «Духовно-нравственное»
30.04	Открытый урок ОБЖ. Организация и проведение «Урок безопасности», приуроченный ко Дню пожарной охраны	студенты курсов 1-2	акт зал	Преподаватель –организатор ОБЖ	ЛР 3	«Правовое сознание»

**МАЙ**

1.05	Праздник весны и труда	студенты 1-3 курсов	онлайн формат	Педагог-организатор	ЛР 2	«Студенческое самоуправление»
06.05 13.05 20.05 27.05	Кураторский час «Разговоры о важном»	студенты 1-4 курсов	учебные кабинеты	Кураторы групп	ЛР 2 ЛР 16-18	«Кураторство и поддержка»
06.05 13.05 20.05 27.05	Поднятие флага РФ; Исполнение гимна РФ	студенты 1-4 курсов	Холл 1 этажа	Зам. директора	ЛР 1, ЛР 5	«Патриотический центр»
01.05- 05.05	Региональный фотоконкурс «Широка Страна моя родная!»	студенты 1-4 курсов	ОГБПОУ «ТТИТ»	Тьютор ФП	ЛР 1, ЛР 5,	«Ключевые дела колледжа», ФП «Патриотический центр»
01.05- 31.05	Проект «Будь здоров»	студенты 1-2 курсов	площадка г.Томска	УМП	ЛР 9	«Ключевые дела колледжа» ФП «Волонтерская лига»
02.05- 08.05	Уроки истории «Герои ВОВ Томской области»	студенты 1-2 курсов	учеб.каб.	преподаватели истории	ЛР 1 ЛР 5	«Ключевые дела колледжа», ФП «Патриотический центр»
03.05	День кондитера	студенты 1-4 курсов	музей	Зав.музеем	ЛР 13,14,15, 16,17,18, 19, 20,21,22, 23,24	«Профессиональный выбор»
7.05- 9.05	Региональная акция «Волонтеры Победы»	волонтеры «Патруль добра»	площадка г. Томска	УМП	ЛР 2 ЛР 6	«Ключевые дела колледжа» ФП «Волонтерская лига»
07.05.- 11.05	Региональная пожарно-прикладная игра «Спасатель»	Патриотич. Отряд	площадка г. Томска	Тьютор ФП	ЛР 1 ЛР 5	ФП «Патриотический центр»
08.05.	Акция «Георгиевская лента» Митинг-концерт ко дню Победы	студенты и сотрудники колледжа	территория перед И.Черных,97	Педагог-организатор	ЛР 2 ЛР 6	«Ключевые дела колледжа», ФП «Волонтерская лига»

						«Творчество»
09.05.	День Победы	студенты и сотрудники колледжа	Городские площадки	Зам.директора	ЛР 1 ЛР 5	ФП «Патриотический центр» «Кураторство и поддержка»
16.05	Региональные соревнования по многоборью «Флот-Сила»	спорт.клуб	с/з	Рук.физвоспитания	ЛР 9	Ключевые дела колледжа» Направление «Спорт и здоровый образ жизни»
13.05-31.05	Проект «ЭКОгородок КИПТСУ»	волонтеры «Патруль добра»	холл	Тьютор ФП	ЛР 10	«Ключевые дела колледжа» Направление «Экологическая грамотность» ФП «Волонтерская лига»
19.05	День детских общественных организаций России	студенты 1-2 курсов	библиотека	Зав.библ.	ЛР 19-24	«Ключевые дела колледжа»
18.05	Региональный слёт студентов ПОО ТО «Маёвка»	Актив ССУ	РЦРПК	Педагог-организатор	ЛР 2	«Студенческое самоуправление»
22.05	Итоговое собрание волонтерских организаций СПО в честь окончания	волонтеры «Патруль добра»	РЦРПК	Тьютор ФП	ЛР 2 ЛР 6	ФП «Волонтерская лига»
10.05-30.05	Финальные соревнования регионального этапа Всероссийского летнего фестиваля ГТО среди обучающихся ПОО V-VI ступени (юноши и девушки 16-19 лет)	студенты 1-2 курсов	площадки г. Томска	Рук. Физвосп.	ЛР 9	Ключевые дела колледжа» Направление «Спорт и здоровый образ жизни»
03.05-10.05	Турнир «Путь к Победе» по дартсу, шашкам, бадминтону	Команды групп	Спорт.зал	Рук. Физвосп	ЛР 9	Ключевые дела колледжа» Направление «Спорт и здоровый образ жизни»
10.05-31.05	Соревнования по футболу, по лёгкой атлетике, легкоатлетическому кроссу среди юношей и девушек среди юношей в зачет Областной спартакиады учащихся ПОО ТО	Команды КИПТСУ	Площадки ПОО	Рук. Физвосп	ЛР 9	Ключевые дела колледжа» Направление «Спорт и здоровый образ жизни»

10.05-20.05	Интерактивная выставка «Только так» по профилактике употребления ПАВ	студенты 1 курса	холл	педагог-психолог	ЛР 9	«Правовое сознание» направление «Социально-профилактическое»
21.05.	Семинар-практикум, Выставка работ, Мастер – классы в рамках Дней славянской письменности и культуры	студенты 1-2 курсов	ОГБУДПО «РЦРПК»	Препод. Худ. дисциплин	ЛР 8 ЛР 11	«Ключевые дела колледжа», Направление «Духовно-нравственное» ФП «Творчество»
26.05.	День российского предпринимательства	студенты 1-2 курсов	холлы	Тьютор ФП	ЛР 4 ЛР 13 ЛР14 ЛР 15	«Профессиональный выбор», ФП «Специалисты будущего»
04.05.-31.05	Кейс – чемпионат по предпринимательству	бизнес – сообщество	«РЦРПК	Тьютор ФП	ЛР 4 ЛР 13 ЛР14 ЛР 15	«Профессиональный выбор», ФП «Специалисты будущего»
01.05-31.05	Межрегиональный эколого-социальный конкурс «Молодежь за здоровый лес»	студенты 1-2 курсов	ОГБПОУ «АтпромИС»	Рук. Центра эколог.образования	ЛР 10	«Ключевые дела колледжа» Направление «Экологическая грамотность»
01.05-31.05	Экологические экскурсии для студентов групп «Экология городской среды»	студенты 1-2 курсов	Уч.кабинет	Рук. Центра эколог.образования	ЛР 10	«Ключевые дела колледжа» Направление «Экологическая грамотность»
<b>ИЮНЬ</b>						
1.06.	Акция «Детство под защитой» к Международному дню защиты детей	студенты 1 курса	холл	Педагог-организатор Кураторы групп	ЛР 1,3, 7, 9, 10, 11, 12	«Кураторство и поддержка» «Правовое сознание»
03.06 10.06 17.06 24.06	Кураторский час «Разговоры о важном»	студенты 1-2 курсов	учебные кабинеты	Кураторы групп	ЛР 2 ЛР 16,17,18	«Кураторство и поддержка»

03.06 10.06 17.06 24.06	Поднятие флага РФ; Исполнение гимна РФ	студенты 1-2 курсов	Территория перед корпусом 2	Зам.директора	ЛР 1 ЛР 5	«Патриотический центр»
05.06	Чемпионат КИПТСУ по сбору мусора, посвященный дню Эколога День эколога	студенты 1 курса	Территория колледжа	Рук. Центра эколог.образования	ЛР 10	«Ключевые дела колледжа» Направление «Экологическая грамотность»
07.06	Закрытие фестиваля «Путь на Олимп 2023-2024»	«Алькантры»	ОГБПОУ «ТПТ», ТБМК	Тьюторы ФП	ЛР 1 ЛР 5	ФП «Патриотический центр»
06.06	Конкурс творческих работ «Пушкинский день России» ко Дню русского языка	студенты 1 курса	холл	Преподаватель и рус.яз.	ЛР 8 ЛР 11	«Ключевые дела колледжа», ФП «Творчество»
06.06- 16.06	Открытые региональные соревнования по первой помощи и допсихологической поддержке на Кубок «Научись спасать жизнь»	Команда колледжа	Площадка г.Томска ОГБПОУ «ТБМК»	Преподаватель –организатор ОБЖ	ЛР 1 ЛР 5	ФП «Патриотический центр»
10.06	Классные часы, посвященные Дню России	студенты 1-3 курсов	учебные 653каб.	Кураторы групп	ЛР 5	«Кураторство и поддержка»
11.06.	День работников легкой промышленности. День портного	студенты 1-3 курсов	музей	Зав.музеем	ЛР 13 ЛР 14 ЛР 15 ЛР 4	«Ключевые дела колледжа» «Профессиональный выбор»
12.06	День России	студенты 1-4 курсов	онлайн	Педагог-организатор	ЛР 1,2, 3, 5, 7, 8, 9, 10, 11	«Ключевые дела колледжа» ФП «Патриотический центр»
17.06.- 21.06	Итоговое мероприятие для актива «АКТИВиЯ»	студ.актив	акт.зал	Тьюторы ФП	ЛР 2	«Ключевые дела колледжа», ФП «Патриотический центр» «Творчество» «Волонтерская лига», «Студенческое самоуправление»

22.06	День памяти и скорби Акция "Свеча памяти"	патриотический отряд «Алькантры»	И.Черных, 97	Тьютор ФП	ЛР 1 ЛР 5	«Ключевые дела колледжа», ФП «Патриотический центр»
27.06	День молодежи	студенты 1-2 курсов	площадка г.Томска	Кураторы групп	ЛР 1, 2 3, 7, 8 5	«Кураторство и поддержка»
28.06	Торжественная церемония награждения выпускников-отличников СПО «Бал краснодиplomников»	выпускники 2024	площадка г.Томска	зам.директора	ЛР 2	«Студенческое самоуправление»
28.06	Торжественное вручение дипломов «Выпускной 2024»	выпускники 2024	акт.зал	творческие студии	ЛР 8 ЛР 11	«Ключевые дела колледжа», ФП «Творчество»
<b>ИЮЛЬ</b>						
8.07	День семьи, любви и верности	студенты 1-2 курсов	онлайн формат	Педагог-организатор Кураторы групп	ЛР 5, 9, 10, 12, 4	«Кураторство и поддержка»
28.07	День Военно-морского флота	студенты курса 1-	онлайн	Педагог-организатор	ЛР 1 ЛР 5	«Ключевые дела колледжа» ФП «Патриотический центр»
<b>АВГУСТ</b>						
12.08	День физкультурника	студенты курса 1-	онлайн	Педагог-организатор	ЛР 9	«Ключевые дела колледжа»
22.08	День Государственного Флага Российской Федерации	студенты курсов 1-4	онлайн формат	Тьютор ФП	ЛР 1, 2, 3, 5, 7, 8, 9, 10, 11	«Ключевые дела колледжа», ФП «Патриотический центр»
23.08	День воинской славы России (Курская битва, 1943)	студенты курсов 1-4	онлайн формат	Тьютор ФП	ЛР 5,6, 1,7	«Ключевые дела колледжа», ФП «Патриотический центр»
27.08	День российского кино	студенты курсов 1-4	онлайн формат	Педагог-организатор	ЛР 2, 3, 5, 11	«Ключевые дела колледжа», ФП «Творчество»



**Приложение 5**

к ОПОП-П по профессии  
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

**СОДЕРЖАНИЕ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ  
по специальности  
43.02.15 Поварское и кондитерское дело**



## **СОДЕРЖАНИЕ**

- 1. СТРУКТУРА ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ  
ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА**
- 2. КОМПЛЕКС ТРЕБОВАНИЙ И РЕКОМЕНДАЦИЙ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ  
ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА**
- 3. ПОРЯДОК ПОДАЧИ И РАССМОТРЕНИЯ АПЕЛЛЯЦИЙ**

## **1. СТРУКТУРА ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА**

Для выпускников, осваивающих ППКРС в рамках ФП «Профессионалитет», государственная итоговая аттестация в соответствии с ФГОС СПО проводится в форме демонстрационного экзамена базового или профильного уровня.

### **1.1. Структура оценочных материалов.**

Оценочные материалы для проведения демонстрационного экзамена включают в себя комплект(ы) оценочной документации, варианты заданий и критерии оценивания.

### **1.2. Структура комплекта оценочной документации.**

Комплект оценочной документации (далее – КОД) должен включать в себя следующие разделы:

1. Комплекс требований для проведения демонстрационного экзамена.
2. Перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания.
3. План застройки площадки демонстрационного экзамена.
4. Требования к составу экспертных групп.
5. Инструкции по технике безопасности.
6. Образец задания.

## СПИСОК ИСПОЛЬЗУЕМЫХ СОКРАЩЕНИЙ

ГИА	государственная итоговая аттестация
ДЭ	демонстрационный экзамен
ДЭ БУ	демонстрационный экзамен базового уровня
ДЭ ПУ	демонстрационный экзамен профильного уровня
КОД	комплект оценочной документации
ОК	общая компетенция
ОМ	оценочный материал
ПА	промежуточная аттестация
ПК	профессиональная компетенция
СПО	среднее профессиональное образование
ФГОС СПО	федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования, на основе которого разработан комплект оценочной документации
ЦПДЭ	центр проведения демонстрационного экзамена

## 2. КОМПЛЕКС ТРЕБОВАНИЙ И РЕКОМЕНДАЦИЙ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА

### 2.1. Общие организационные требования:

1. ДЭ 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.

2. ДЭ в рамках ГИА проводится с использованием КОД, включенных образовательными организациями в программу ГИА.

3. Задания ДЭ доводятся до главного эксперта в день, предшествующий дню начала ДЭ.

4. Образовательная организация обеспечивает необходимые технические условия для обеспечения заданиями во время ДЭ обучающихся, членов ГЭК, членов экспертной группы.

5. ДЭ проводится в ЦПДЭ, представляющем собой площадку, оборудованную и оснащенную в соответствии с КОД.

6. ЦПДЭ может располагаться на территории образовательной организации, а при сетевой форме реализации образовательных программ — также на территории иной организации, обладающей необходимыми ресурсами для организации ЦПДЭ.

7. Обучающиеся проходят ДЭ в ЦПДЭ в составе экзаменационных групп.

8. Образовательная организация знакомит с планом проведения ДЭ обучающихся, сдающих ДЭ, и лиц, обеспечивающих проведение ДЭ, в срок не позднее чем за 5 рабочих дней до даты проведения экзамена.

9. Количество, общая площадь и состояние помещений, предоставляемых для проведения ДЭ, должны обеспечивать проведение ДЭ в соответствии с КОД.

10. Не позднее чем за один рабочий день до даты проведения ДЭ главным экспертом проводится проверка готовности ЦПДЭ в присутствии членов экспертной группы, обучающихся, а также технического эксперта, назначаемого организацией, на территории которой расположен ЦПДЭ, ответственного за соблюдение установленных норм и правил охраны труда и техники безопасности.

11. Главным экспертом осуществляется осмотр ЦПДЭ, распределение обязанностей между членами экспертной группы по оценке выполнения заданий ДЭ, а также распределение рабочих мест между обучающимися с использованием способа случайной выборки. Результаты распределения обязанностей между членами экспертной группы и распределения рабочих мест между обучающимися фиксируются главным экспертом в соответствующих протоколах.

12. Обучающиеся знакомятся со своими рабочими местами, под руководством главного эксперта также повторно знакомятся с планом проведения ДЭ, условиями оказания первичной медицинской помощи в ЦПДЭ. Факт ознакомления отражается главным экспертом в протоколе распределения рабочих мест.

13. Допуск обучающихся в ЦПДЭ осуществляется главным экспертом на основании документов, удостоверяющих личность.

14. Образовательная организация обязана не позднее чем за один рабочий день до дня проведения ДЭ уведомить главного эксперта об участии в проведении ДЭ тьютора (ассистента). Требование к продолжительности ДЭ. Продолжительность ДЭ зависит от вида аттестации, уровня ДЭ (таблица № 1)

Таблица № 1.

Вид аттестации	Уровень ДЭ	Составная часть КОД (инвариантная/вариативная)	Продолжительность ДЭ
ПА	-	Инвариантная часть	1 ч. 30 мин.
ГИА	базовый	Инвариантная часть	3 ч. 00 мин.
ГИА	профильный	Инвариантная часть	3 ч. 30 мин.
ГИА	профильный	Совокупность инвариантной и вариативной частей	не более 4 ч. 30 мин.

**Требования к оцениванию:**

Вид аттестации	Уровень ДЭ	Составная часть КОД (инвариантная/ вариативная часть)	Максимальный балл
ПА	ДЭ	Инвариантная часть	26 из 26
ГИА	ДЭ БУ		50 из 50
	ДЭ ПУ		80 из 80
ГИА	ДЭ ПУ	Вариативная часть	20 из 20
ГИА	ДЭ ПУ	Совокупность инвариантной и вариативной частей	100 из 100

**Перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания.**

Перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания представлен в зависимости от вида аттестации, уровня ДЭ. Перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания может быть дополнен образовательной организацией с целью создания необходимых условий для участия в ДЭ обучающихся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья и обучающихся из числа детей-инвалидов, и инвалидов.

**Примерный план застройки площадки ДЭ. Требования к застройке площадки ДЭ.**

Общие требования к застройке площадки:

Наименование	Техническая характеристика (описание)	Код зоны площадки
Площадь зоны:	не менее 15 кв.м. на 1 (одного участника)	А
Освещение:	на рабочих столах – 300-500 люкс. (не менее 500 люкс)	А
Интернет:	подключение ноутбуков к беспроводному интернету (с возможностью подключения к проводному интернету)	А
Электричество:	380 вольт, 220-230 Вт, мощность не менее 25 кВт, 8 розеток на 1 рабочее место	А
Контур заземления для электропитания и сети слаботочных подключений (при необходимости):	от общего контура заземления здания	А
Покрытие пола:	должно обеспечивать безопасное перемещение, не иметь выступов в местах состыковки элементов покрытия, способствующих травмированию 30 м <sup>2</sup> на всю зону	А
Подведение/ отведение ГХВС (при необходимости):	холодное и горячее водоснабжение	А
Вентиляция и кондиционирование	на усмотрение образовательной организации	А
Отходы	пищевые и непищевые	А
Температура	не выше 18°С	А

### **Требования к составу экспертных групп:**

Количественный состав экспертной группы определяется образовательной организацией, исходя из числа сдающих одновременно ДЭ обучающихся. Один эксперт должен иметь возможность оценить результаты выполнения обучающимися задания в полной мере согласно критериям оценивания.

Количество экспертов ДЭ вне зависимости от вида аттестации, уровня ДЭ:

<b>Кол-во рабочих мест в ЦПДЭ</b>	<b>Максимальное кол-во обучающихся участников ДЭ (одновременно в ЦПДЭ)</b>	<b>Кол-во экспертов (одновременно в ЦПДЭ)</b>
1	1	3
2	2	3
3	3	3
4	4	3
5	5	3
6	6	3
7	7	3
8	8	3
9	9	3
10	10	3
11	11	3
12	12	3
13	13	3
14	14	3
15	15	3

### **Инструкция по технике безопасности:**

1. Технический эксперт под подпись знакомит главного эксперта, членов экспертной группы, обучающихся с требованиями охраны труда и безопасности производства.

2. Все участники ДЭ должны соблюдать установленные требования по охране труда и производственной безопасности, выполнять указания технического эксперта по соблюдению указанных требований. Инструкция: Настоящая инструкция по технике безопасности разработана в соответствии с Постановлениями Главного государственного санитарного врача России от 28.09.2020 г №28 «Об утверждении СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» и от 28.01.2021г №2 «Об утверждении СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания». К самостоятельному выполнению экзаменационных заданий допускаются участники:

- прошедшие инструктаж по технике безопасности и охране труда;
- имеющие навыки по эксплуатации технологического оборудования;
- не имеющие противопоказаний по состоянию здоровья.

Перед началом выполнения экзаменационных заданий и нахождения на территории, и в помещениях места проведения ДЭ, участник обязан четко соблюдать:

- инструкцию по технике безопасности;
- перед началом работы необходимо правильно надеть специальную одежду, убрать волосы под головной убор, застегнуть рукава, тщательно вымыть руки с мылом.

Запрещается закалывать спецодежду иголками, хранить в карманах булавки, стеклянные и острые предметы.

Подготовить рабочее место:

-проверить устойчивость производственного стола, стеллажа, прочность крепления оборудования к фундаментам и подставкам; надежно установить (закрепить) передвижное (переносное)

оборудование и инвентарь на рабочем столе;

-разместить запасы сырья, полуфабрикатов, инструмент, приспособления в соответствии с частотой использования и расходования; проверить наличие и исправность резинового коврика под ногами; наличие и исправность контрольно- измерительных приборов, влияющих на их показания; состояние полов (отсутствие выбоин, неровностей, скользкости, открытых трапов); отсутствие выбоин, трещин и других неровностей на рабочих поверхностях производственных столов; исправность применяемого инвентаря, приспособлений и инструмента.

Требования охраны труда в аварийных ситуациях:

-необходимо прекратить подачу продукта при наличии постороннего шума, внезапно возникшего при работе оборудования, появление запаха гари, прекращение подачи электроэнергии;

-при внезапном появлении на корпусе оборудования осязаемого электрического тока, необходимо немедленно выключить оборудование;

-в случае возникновения у участника плохого самочувствия или получения травмы сообщить об этом Главному эксперту.

Во время работы с ножом не допускается:

- использовать ножи с непрочными закрепленными полотнами, с рукоятками, имеющими заусенцы, с затупившимися лезвиями; производить резкие движения;

- нарезать сырье и продукты на весу; проверять остроту лезвия рукой; оставлять нож во время перерыва в работе в обрабатываемом сырье или на столе без футляра; опираться на мусат при правке ножа. Править нож о мусат следует в стороне от других участников экзамена.

Умения и навыки, рекомендуемые для включения в содержание КОД, определяются в соответствии с разделом 4 ООП-П

## 2.2. Требования к оцениванию

<b>Максимально возможное количество баллов</b>	<b>100</b>
--	------------

**Рекомендуемая схема перевода результатов демонстрационного экзамена из столбальной шкалы в пятибалльную**

<b>Оценка (пятибалльная шкала)</b>	<b>«2»</b>	<b>«3»</b>	<b>«4»</b>	<b>«5»</b>
<b>Оценка в баллах (столбальная шкала)</b>	<b>0,00 – 19,99</b>	<b>20,00 – 39,99</b>	<b>40,00 – 69,99</b>	<b>70,00 – 100,00</b>

## 3. ПОРЯДОК ПОДАЧИ И РАССМОТРЕНИЯ АПЕЛЛЯЦИЙ

11.1. 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).

11.2. Апелляция подается лично выпускником или родителями (законными представителями) несовершеннолетнего выпускника в апелляционную комиссию образовательной организации.

Апелляция о нарушении порядка проведения государственной итоговой аттестации подается непосредственно в день проведения государственной итоговой аттестации.

Апелляция о несогласии с результатами государственной итоговой аттестации подается не позднее следующего рабочего дня после объявления результатов государственной итоговой аттестации.

11.3. Апелляция рассматривается апелляционной комиссией не позднее трех рабочих дней с момента ее поступления.

11.4. Состав апелляционной комиссии утверждается образовательной организацией одновременно

с утверждением состава государственной экзаменационной комиссии.

11.5. Апелляционная комиссия формируется в количестве не менее пяти человек из числа преподавателей образовательной организации, имеющих высшую или первую квалификационную категорию, не входящих в данном учебном году в состав государственных экзаменационных комиссий. Председателем апелляционной комиссии является руководитель образовательной организации либо лицо, исполняющее обязанности руководителя на основании распорядительного акта образовательной организации.

11.6. Апелляция рассматривается на заседании апелляционной комиссии с участием не менее двух третей ее состава.

На заседание апелляционной комиссии приглашается председатель соответствующей государственной экзаменационной комиссии.

Выпускник, подавший апелляцию, имеет право присутствовать при рассмотрении апелляции.

С несовершеннолетним выпускником имеет право присутствовать один из родителей (законных представителей).

Указанные лица должны иметь при себе документы, удостоверяющие личность.

11.7. Рассмотрение апелляции не является передачей государственной итоговой аттестации.

11.8. При рассмотрении апелляции о нарушении порядка проведения государственной итоговой аттестации апелляционная комиссия устанавливает достоверность изложенных в ней сведений и выносит одно из решений:

- об отклонении апелляции, если изложенные в ней сведения о нарушениях порядка проведения государственной итоговой аттестации выпускника не подтвердились и/или не повлияли на результат государственной итоговой аттестации;

- об удовлетворении апелляции, если изложенные в ней сведения о допущенных нарушениях порядка проведения государственной итоговой аттестации выпускника подтвердились и повлияли на результат государственной итоговой аттестации.

В последнем случае результат проведения государственной итоговой аттестации подлежит аннулированию, в связи с чем протокол о рассмотрении апелляции не позднее следующего рабочего дня передается в государственную экзаменационную комиссию для реализации решения комиссии. Выпускнику предоставляется возможность пройти государственную итоговую аттестацию в дополнительные сроки, установленные образовательной организацией.

11.9. Для рассмотрения апелляции о несогласии с результатами государственной итоговой аттестации, полученными при защите выпускной квалификационной работы, секретарь государственной экзаменационной комиссии не позднее следующего рабочего дня с момента поступления апелляции направляет в апелляционную комиссию выпускную квалификационную работу, протокол заседания государственной экзаменационной комиссии и заключение председателя государственной экзаменационной комиссии о соблюдении процедурных вопросов при защите подавшего апелляцию выпускника.

Для рассмотрения апелляции о несогласии с результатами государственной итоговой аттестации, полученными при сдаче государственного экзамена, секретарь государственной экзаменационной комиссии не позднее следующего рабочего дня с момента поступления апелляции направляет в апелляционную комиссию протокол заседания государственной экзаменационной комиссии, письменные ответы выпускника (при их наличии) и заключение председателя государственной экзаменационной комиссии о соблюдении процедурных вопросов при проведении государственного экзамена.

11.10. 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.

11.11. Решение апелляционной комиссии принимается простым большинством голосов. При равном числе голосов голос председательствующего на заседании апелляционной комиссии является



решающим.

Решение апелляционной комиссии доводится до сведения подавшего апелляцию выпускника (под роспись) в течение трех рабочих дней со дня заседания апелляционной комиссии.

11.12. Решение апелляционной комиссии является окончательным и пересмотру не подлежит.

11.13. Решение апелляционной комиссии оформляется протоколом, который подписывается председателем и секретарем апелляционной комиссии и хранится в архиве образовательной организации.

11.14. Для ДЭ апелляция не предусмотрена.

**Дополнительный профессиональный блок**

**по запросу работодателей**

**ООО «Спар-Томск», ООО «ТОРТА»; ООО «Аркада»; индивидуального предпринимателя Березина О.П. ресторан «Гости»; индивидуального предпринимателя Закирова Е.В. сеть пиццерий «Maya Pizza»; индивидуального предпринимателя Остапенко С.Ф. сеть пиццерий «Пицце-рио».**

ОГБПОУ «Колледж индустрии питания, торговли и сферы услуг»

## Содержание

**Раздел 1. Матрица компетенций выпускника (профессиональных и корпоративных компетенций), формируемых по запросу работодателя**

**Раздел 2. Планируемые результаты освоения дополнительного профессионального блока**

**Раздел 3. Структура дополнительного профессионального блока**

3.1. Учебный план

3.2. План обучения на предприятии с учетом специфики требований конкретного производства

3.3. Рабочая программа профессионального модуля

3.4. Рабочая программа учебной дисциплины

## **РАЗДЕЛ 1. МАТРИЦА КОМПЕТЕНЦИЙ ВЫПУСКНИКА (ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ И КОРПОРАТИВНЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ), ФОРМИРУЕМЫХ ПО ЗАПРОСУ РАБОТОДАТЕЛЕЙ**

1. Матрица компетенций выпускника (далее – МК) с учетом единого подхода подготовки рабочих кадров представляет собой совокупность взаимосвязанных между собой общих и профессиональных компетенций, определенных ФГОС СПО, а также требований профессиональных стандартов (далее – ПС) или единых квалификационных справочников при отсутствии ПС и запросов организации-работодателя к квалификации специалиста, которые должны быть сформированы у обучающегося по завершении освоения ОПОП.

2. МК разработана для профессии 43.02.15 Поварское и кондитерское дело как результат освоения ОПОП, соответствующий требованиям запросам организаций, действующих в реальном секторе экономики.

3. МК включает в себя профессиональную и надпрофессиональную части.

4. Профессиональная часть МК представляет собой матрицу профессиональных компетенций выпускника, формируемых при освоении видов деятельности по запросу работодателя, и трудовых функций действующих профессиональных стандартов или иных документов.

5. Надпрофессиональная часть МК представляет собой интеграцию ОК, заявленных ФГОС СПО, и заявляемых организацией-работодателем обобщенных поведенческих моделей специалиста на рабочем месте (корпоративная культура).

6. Краткое описание и характеристика показателей сформированности корпоративных компетенций приведены в приложении к модели компетенций.

7. МК позволяет конструировать при помощи цифрового конструктора компетенций образовательные программы подготовки квалифицированных специалистов, рабочих и служащих, наиболее востребованных на региональном рынке труда в конкретном секторе экономики под запрос конкретных предприятий.

**Профессиональная часть матрицы компетенций выпускника  
по запросу работодателя**

Трудовые функции в соответствии с профессиональными стандартами (или иными нормативными документами)		Дополнительные виды деятельности, сформированные по запросу работодателей
		Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий с использованием современных цифровых технологий
<b>33.014 Пекарь</b>		
<b>ОТФ В</b> Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий	<b>ТФ В/03.4</b>	ПК 8.1
	<b>ТФ В/04.4</b>	ПК 8.2
	<b>ТФ В/05.4</b>	ПК 8.3

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

**Надпрофессиональная часть матрицы компетенций выпускника  
по запросу работодателя**

<b>Корпоративные компетенции</b>	Требуемый показатель выраженности корпоративной компетенции ( <b>выделить желаемый уровень</b> , согласно требованиям предприятия-работодателя)			Реализуемые общие компетенции согласно ФГОС СПО
	Уровень ограниченной компетенции	Уровень базовый	Уровень мастерства	
КК 01. Планирование и организация деятельности	-	+	-	<b>ОК 02</b>
КК 02. Ориентация на результат	-	-	+	<b>ОК 01 ОК 08</b>
КК 03. Эффективная коммуникация	-	+	-	<b>ОК 04 ОК 05</b>
КК 04. Стремление к развитию и самосовершенствованию	-	-	+	<b>ОК 03 ОК 09 ОК 10</b>

**Обозначения:**  – определяется работодателем;

– определяется федеральным государственным образовательным стандартом

## Характеристика корпоративных компетенций

Корпоративные компетенции	Характеристика
КК 01. Планирование и организация деятельности	Эффективно планирует свою деятельность: разбивает задачи на подзадачи, планирует этапы выполнения, расставляет приоритеты с учетом срочности и важности, самостоятельно рассчитывает и использует необходимые ресурсы, самостоятельно ориентируется в соотношении ресурсов и затрат.
КК 02. Ориентация на результат	Ставит перед собой сложные цели, определяет количественные и качественные критерии успеха, формирует четкий образ результата (ключевой показатель эффективности). Сталкиваясь со сложностями и препятствиями предлагает свои варианты решения и осуществляет их. Выполняет принятые на себя обязательства в срок и в полном объеме. Самостоятельно оценивает результат своей работы, видит достоинства и недостатки (и предлагает способы их устранения в будущем), берет на себя ответственность за достигнутые показатели. Находит возможности улучшить полученный результат в дальнейшем.
КК 03. Эффективная коммуникация	Легко вступает в контакт с незнакомыми людьми, может поддержать разговор и интересуется собеседником, обладает ясностью и четкостью речи, умеет излагать суть и аргументировать свою позицию, прояснять позиции собеседников. Придерживается норм этикета в общении, позитивно настроен на общение, доброжелателен. В общении с коллегами и руководством конструктивно воспринимает критику, учитывает пожелания, оказывает поддержку коллегам и новым сотрудникам, считается с их занятостью.
КК 04. Стремление к развитию и самосовершенствованию	Способен учиться и развиваться, положительно реагирует на изменения во всех сферах работы организации и активно участвует в их внедрении. Старается приложить свои усилия для совершенствования работы, в рабочее время самостоятельно предпринимает действия для улучшения своего рабочего пространства, условий своего труда или труда коллег, вносит конструктивные предложения по оптимизации процессов. По своей должности старается изучать литературу, опыт других компаний, участвует в обучении, проводимом в организации. Готов делиться опытом с коллегами.

## Требуемый показатель выраженности корпоративной компетенции

Критерии выраженности	Уровень
<p>Все обязанности выполнены в полной мере. Многие результаты превосходят запланированные, достижения выходят за рамки непосредственных обязанностей. Все ключевые компетенции, профессионально-технические знания и навыки, необходимые для конкретной должности, развиты в достаточной степени или на уровне выше требуемого. Работник справился с внештатными ситуациями и достиг результатов, даже несмотря на возникшие незапланированные трудности. Проявляет необходимое поведение в нестандартных ситуациях повышенной сложности, передает знания другим.</p>	Уровень мастерства
<p>Выполнены основные обязанности. Результаты в основном соответствуют запланированным. Некоторые задачи выполнены не в полном объеме. Отдельные компетенции, профессионально-технические знания и навыки, необходимые на занимаемой работником должности, требуют развития. Поведение соответствует требованиям должности.</p>	Уровень базовый
<p>Работник выполняет свои ключевые обязанности лишь частично. Некоторые задачи не выполнены. Компетенции, профессионально-технические знания и навыки, необходимые для данной должности, развиты слабо. Есть конкретные промахи, которые можно четко сформулировать. В поведении слабо выражены корпоративные компетенции.</p>	Уровень ограниченной компетентности



## РАЗДЕЛ 2. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО БЛОКА

### 2.1. Профессиональные компетенции

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Код	Показатели освоения компетенции	
Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий с использованием современных цифровых технологий	ПК 8.1 Осуществлять формовку хлебобулочных изделий		<b>Навыки:</b>	
		Н.8.1.01	Замешивания и формовки теста вручную и на оборудовании	
			<b>Умения:</b>	
		У.8.1.01	Применять различные способы замесов	
		У.8.1.02	Оценивать качество формовки хлебобулочной продукции	
			<b>Знания:</b>	
		3.8.1.01	Технологии замеса и изготовления сложных видов теста, отделочных полуфабрикатов, сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента	
	ПК 8.2. Осуществлять выпечку хлебобулочных изделий			<b>Навыки:</b>
		Н.8.2.01	Выпечки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба	
		Н.8.2.02	Выпечки праздничных тортов, сложных видов печения	
		Н.8.2.03	Выпечки сложных и мелкоштучных хлебобулочных изделий	
			<b>Умения:</b>	
		У.8.2.01	Технология выпечки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба	
		У.8.2.02	Технология выпечки праздничных тортов, сложных видов печения	
У.8.2.03		Технология выпечки сложных и мелкоштучных хлебобулочных изделий		
		<b>Знания:</b>		
	3.8.2.01	Специфики производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства хлебобулочной продукции		
	3.8.2.02	Способов применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств кулинарной продукции		

		3.8.2.03	Специфики производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства хлебобулочной продукции
ПК 8.3. Презентовать изделия хлебобулочной продукции с использованием современных цифровых технологий			<b>Навыки:</b>
		Н 8.3.01	Презентации готовой хлебобулочной продукции с использованием современных цифровых технологий
		Н 8.3.02	Продажи готовой хлебобулочной продукции с использованием современных цифровых технологий
			<b>Умения:</b>
		У 8.3.01	Применять цифровые технологии для проведения расчетов с потребителями за готовую хлебобулочную продукцию
		У 8.3.02	Презентовать изделия хлебобулочного производства с использованием современных цифровых технологий
			<b>Знания:</b>
		З 8.3.01	Правил составления заявок на продажи готовой хлебобулочной продукции с использованием современных цифровых технологий



### РАЗДЕЛ 3. СТРУКТУРА ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО БЛОКА

#### 3.1. Учебный план по программе подготовки специалистов среднего звена 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Индекс	Наименование	Всего, ак.ч	В т.ч. в форме практической подготовки	Рекомендуемый курс изучения
1	2	3	4	5
<b>ДПБ</b>	<b>Дополнительный профессиональный блок (по запросу работодателей ООО «Спар-Томск»; ООО «ТОРТА»; ООО «Аркада»; индивидуального предпринимателя Березина О.П. ресторан «Гости»; индивидуального предпринимателя Закирова Е.В. сеть пиццерий «Maуa Рizza»; индивидуального предпринимателя Остапенко С.Ф. сеть пиццерий «Пицце-рио»)</b>			
ПМ.00	<b>Профессиональный цикл</b>			
<b>ПМ.08</b>	<b>Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий с использованием современных цифровых технологий</b>	<b>216</b>	<b>166</b>	<b>3</b>
МДК.08.01	Формовка и выпечка хлебобулочных изделий	72	46	3
МДК.08.02	Презентация и продажа хлебобулочных изделий с использованием современных цифровых технологий	36	12	3
ПП.08	Производственная практика	108	108	3
<b>Итого:</b>		<b>216</b>	<b>166</b>	<b>3</b>

### 3.2. План обучения на предприятии с учетом специфики требований конкретного производства

№ п/п	Содержание практической подготовки (виды работ)	ПМ		Длительность обучения (в часах)	Семестр обучения	Наименование рабочего места, участка	Ответственный от предприятия (при необходимости)
		Код	Наименование				
1	<p>Организация рабочего места.</p> <p>Выбор производственного инвентаря и оборудования для подготовки сырья и приготовления и оформления хлебобулочных изделий.</p> <p>Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов; их подготовка.</p> <p>Приготовление хлебобулочной продукции с использованием различных технологий и вариантов оформления.</p> <p>Определение соответствия хлебобулочной продукции технологическим требованиям.</p> <p>Отпуск, контроль сроков хранения, проведение бракеража органолептическим способом.</p> <p>Прием заказов и расчеты с потребителем с использованием современных цифровых технологий.</p> <p>Подготовка материалов для презентации хлебобулочной продукции с использованием цифровых технологий.</p>	08	Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий с использованием современных цифровых технологий	108	6	<p>Производственные участки предприятий общественного питания из числа работодателей (ООО «Спар-Томск»; ООО «ТОРГА»; ООО «Аркада»; индивидуального предпринимателя Березина О.П. ресторан «Гости»; индивидуального предпринимателя Закирова Е.В. сеть пиццерий «Maya Pizza»; индивидуального предпринимателя Остапенко С.Ф. сеть пиццерий «Пиццерии»)</p>	Технолог, старший технолог, заведующий производством

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**«ПМ.08 Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий с использованием современных цифровых технологий»**

**Дополнительный профессиональный блок  
Профессиональный цикл**

**2023 г.**

## **СОДЕРЖАНИЕ**

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

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО  
МОДУЛЯ**

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

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

## ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ 08 «Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий с использованием современных цифровых технологий»

### 1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить вид деятельности «Изготовление, продажа и презентация хлебобулочных изделий под руководством пекаря» и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

#### 1.1.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
<b>ОК 01.</b>	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
<b>ОК 02.</b>	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
<b>ОК 03.</b>	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
<b>ОК 04.</b>	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
<b>ОК 05.</b>	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
<b>ОК 08.</b>	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
<b>ОК 09.</b>	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
<b>ОК 10.</b>	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

#### 1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций, сформированных по запросу работодателя(ей)
<b>ВД 08</b>	<b>Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий с использованием современных цифровых технологий</b>
<b>ПК 8.1</b>	Осуществлять формовку хлебобулочных изделий
<b>ПК 8.2</b>	Осуществлять выпечку хлебобулочных изделий
<b>ПК 8.3</b>	Презентовать изделия хлебобулочной продукции с использованием современных цифровых технологий

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:



Владеть навыками	Н.8.1.01	Замешивания и формовки теста вручную и на оборудовании
	Н.8.2.01	Выпечки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба
	Н.8.2.02	Выпечки праздничных тортов, сложных видов печения
	Н.8.2.03	Выпечки сложных и мелкоштучных хлебобулочных изделий
	Н.8.3.01	Презентации готовой хлебобулочной продукции с использованием современных цифровых технологий
	Н.8.3.02	Продажи готовой хлебобулочной продукции с использованием современных цифровых технологий
Уметь	У.8.1.01	Применять различные способы замесов
	У.8.1.02	Оценивать качество формовки хлебобулочной продукции
	У.8.2.01	Технология выпечки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба
	У.8.2.02	Технология выпечки праздничных тортов, сложных видов печения
	У.8.2.03	Технология выпечки сложных и мелкоштучных хлебобулочных изделий
	У.8.3.01	Применять цифровые технологии для проведения расчетов с потребителями за готовую хлебобулочную продукцию
	У.8.3.02	Презентовать изделия хлебобулочного производства с использованием современных цифровых технологий
Знать	З.8.1.01	Технологии замеса и изготовления сложных видов теста, отделочных полуфабрикатов, сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента
	З.8.2.01	Специфики производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства хлебобулочной продукции
	З.8.2.02	Способов применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств кулинарной продукции
	З.8.2.03	Специфики производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства хлебобулочной продукции
	З.8.3.01	Правил составления заявок на продажи готовой хлебобулочной продукции с использованием современных цифровых технологий

Всего часов 216 ч.

в том числе в форме практической подготовки 58 ч.

Из них на освоение МДК 108 ч.

в том числе самостоятельная работа 18 ч.

практики, в том числе производственная 108 ч.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем профессионального модуля, ак. час.			
				Обучение по МДК			Практика
				Всего	В том числе		
					Лабораторных и практических занятий	Самостоятельная работа	Производственная
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>	<i>6</i>	<i>7</i>	<i>8</i>
<b>ПК 8.1., ПК 8.2. ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 08, ОК 10, КК 01, КК 02, КК 03, КК 04</b>	Формовка и выпечка хлебобулочных изделий	<b>72</b>	46	<b>72</b>	46	10	-
<b>ПК 8.3., ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 08, ОК 09, ОК 10 КК 01, КК 02, КК 03, КК 04</b>	Презентация и продажа хлебобулочных изделий с использованием современных цифровых технологий	<b>36</b>	12	<b>36</b>	<b>12</b>	8	-
	Производственная практика	<b>108</b>			108		<b>108</b>
	<b>Всего:</b>	<b>216</b>	<b>166</b>	<b>108</b>	<b>166</b>	<b>18</b>	<b>108</b>

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

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем, академических часов / в том числе в форме практической подготовки, академических часов	Код ПК, ОК	Код Н/У/З
1	2	3	4	5
<b>ПМ 08 Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий с использованием современных цифровых технологий</b>				
<b>МДК 08.01 Формовка и выпечка хлебобулочных изделий</b>		<b>72</b>		
<b>Тема 1. Формовка хлебобулочных изделий</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>10</b>		
	1. Нормативная документация. Федеральное и региональное законодательство Российской Федерации Нормативно- правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания.	2	ПК 8.1., ПК 8.2. ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 09 КК 01, КК 02 КК 03, КК 04	
	2. Замес и изготовления сложных видов теста, отделочных полуфабрикатов, сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента	4		
	Требования к качеству хлебобулочной продукции: сроки, условия хранения, порционирование, оформление и подача сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента.	4		
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>6</b>		
	1. Лабораторная работа №1 Замес теста, формирование, отделка теста для приготовления хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента	6		
<b>Тема 2. Выпечка хлебобулочных изделий</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8</b>		
	1. Рациональное использование сырья. Определение органолептических показателей полуфабрикатов (опара, тесто, закваска) перед выпечкой. Определение физико-химических показателей полуфабрикатов (опара, тесто, закваска) перед выпечкой. Устранение дефектов полуфабрикатов перед выпечкой. Посадка тестовых заготовок в расстойные шкафы. Настройки и	4	ПК 8.1., ПК 8.2. ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 09 КК 01, КК 02 КК 03, КК 04	

	регулировки режимов работы предварительной и окончательной расстойки.			
	Дефекты хлеба и хлебобулочных изделий, вызванные некачественным сырьем и нарушениями технологии разделки	4		
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>40</b>		
	1. Лабораторная работа №1. Отработка навыков определения окончания расстойки тестовых заготовок. Определение готовности полуфабрикатов после окончательной расстойки к выпечке.	4	ПК 8.1., ПК 8.2. ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 09 КК 01, КК 02 КК 03, КК 04	
	2. Лабораторная работа №2. Определение влияния продолжительности расстойки тестовых заготовок на качество хлеба. Определение влияния температуры и массы тестовой заготовки на продолжительность расстойки тестовых заготовок.	4		
	3. Лабораторная работа №3. Дефекты хлеба, вызванные нарушениями технологии разделки теста. Дефекты мелкоштучных хлебобулочных изделий, вызванные нарушениями технологии разделки теста	4		
	4. Лабораторная работа №4. Определение готовности хлеба и хлебобулочных изделий при выпечке.	4		
	5. Лабораторная работа №5. Технология выпечки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	6		
	6. Лабораторная работа №6. Технология выпечки сложных и мелкоштучных хлебобулочных изделий	6		
	7. Лабораторная работа №7. Технология выпечки праздничных пирогов, сложных видов печенья.	6		
	8. Практическое занятие №1. Решение производственных задач.	6		
	<b>Тематика самостоятельной учебной работы при изучении темы «Формовка и выпечка хлебобулочных изделий»</b>			
	1. Работа с нормативной и технологической документацией.	<b>8</b>		
	2. Подготовка сообщений и презентаций с использованием электронных источников и данных сети Интернет.			
	3. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.			
	<b>МДК 08.02 Презентация и продажа хлебобулочных изделий с использованием современных цифровых технологий</b>	<b>36</b>		
<b>Тема 1.1.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>14</b>		

1. Ассортимент хлебобулочных изделий традиционной и региональной кухни: формование, расстойка, выпечка, требования к качеству, условия и сроки хранения. Приготовление хлебобулочных низкокалорийных изделий. Особенности оформления до выпечки и после нее.	6	ПК 8.3, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 09 КК 01, КК 02 КК 03, КК 04	3.8.3.02, У.8.3.03, У.8.3.04 Н.8.3.01
2. Подготовка хлебобулочных изделий к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Особенности презентации различных видов хлебобулочных изделий.	4		
Презентация различных видов хлебобулочных изделий с помощью современных цифровых технологий.	4		
<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>12</b>		
Лабораторная работа № 1. Оформление сложных изделий хлебобулочного производства, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения.	4	ПК 8.3, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 09 КК 01, КК 02 КК 03, КК 04	3.8.3.02, 3.8.3.03 У.8.3.03, У.8.3.04 Н.8.3.01
Практическая работа 2. Составление портфолио на хлебобулочную продукцию	4		
Лабораторная работа №2. Оформление, презентация и продажа хлебобулочных изделий с использованием современных цифровых технологий	4		
<b>Тематика самостоятельной учебной работы при изучении темы «Презентация и продажа хлебобулочных изделий с использованием современных цифровых технологий»</b> 1. Работа с конспектами учебных занятий, учебной и специальной литературой, 2. Работа с нормативной и технологической документацией. 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям. 4. Подготовка сообщений и презентаций с использованием электронных источников и данных сети Интернет. 5. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.	10		
<b>Производственная практика</b> Организация рабочего места. Выбор производственного инвентаря и оборудования для подготовки сырья и приготовления и оформления хлебобулочных изделий. Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов; их подготовка. Приготовление хлебобулочной продукции с использованием различных технологий и вариантов оформления.	108		

<p>Определение соответствия хлебобулочной продукции технологическим требованиям.</p> <p>Отпуск, контроль сроков хранения, проведение бракеража органолептическим способом.</p> <p>Прием заказов и расчеты с потребителем с использованием современных цифровых технологий.</p> <p>Подготовка материалов для презентации хлебобулочной продукции с использованием цифровых технологий.</p>			
<b>Итого</b>	216		

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Кабинет Технологии кулинарного производства, в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Лаборатория «Учебный кондитерский цех», оснащенная в соответствии с п. 6.1.2.3 образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Оснащенные базы практики в соответствии с п. 6.1.2.5 образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

#### 3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

##### 3.2.1. Основные печатные издания

1. Андонова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. -256с.

2. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья: учебник. -М.: Издательский центр «Академия», 2018.

3. Золин, В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания. – М.: Академия, 2018. – 256 с.

4. Самородова И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. -192с.

##### 3.2.2. Основные электронные издания

1. Васюкова, Анна Тимофеевна. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учебно-практическое пособие / А. Т. Васюкова, Т. С. Жилина. – Москва: КноРус, 2022. – 325 с. – URL: <https://book.ru/books/942540> (дата обращения: 13.06.2023). – Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. – Текст: электронный.

2. Мошков, Виктор Игоревич. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов: учебник / В. И. Мошков. – Москва: КноРус, 2022. – 176 с. – URL: <https://book.ru/books/945090> (дата обращения: 13.06.2023). – Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. – Текст: электронный.

3. Новикова, Елена Владимировна. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: учебник / Е. В. Новикова. – Москва: КноРус, 2023. – 578 с. – URL: <https://book.ru/books/949507> (дата обращения: 13.06.2023). – Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. – Текст: электронный.

##### 3.2.3. Дополнительные источники

1. Сборник рецептов национальных блюд и кулинарных изделий. Для предприятий общественного питания [Текст]: / А.В. Шалыминов – Москва: Лада, 2021.

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

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 8.1 Осуществлять формовку хлебобулочных изделий	<p>Демонстрирует точное выполнение инструкций и заданий по организации рабочего места в соответствии с установленными регламентами с соблюдением правил безопасности труда, санитарными нормами; осуществляет проверку простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов хлебобулочного производства; Поддерживает в чистоте и порядке рабочее место; складировать пищевые продукты, используемые в приготовлении хлебобулочной продукции, с учетом требований к безопасности и условиям хранения.</p> <p>Демонстрирует навыки замешивания и формовки на специальном оборудовании Демонстрация правил безопасной работы на тестоприготовительном оборудовании.</p> <p>Обосновывает выбор технологического оборудования для выпечки, выбора режима, регулировки оборудования в зависимости от рецептур; демонстрация навыков определение готовности сдобных хлебобулочных изделий</p>	<p>Экспертное наблюдение выполнения лабораторных и практических работ;</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка выполнения работ в рамках производственной практики;</p>
ПК 8.2 Осуществлять выпечку хлебобулочных изделий	<p>Демонстрирует знания видов начинок, способов их приготовления и навыков приготовления начинок.</p> <p>Обосновывает выбор технологического оборудования для выпечки, выбора режима, регулировки оборудования в зависимости от рецептур; демонстрация навыков определение готовности мелкоштучных хлебобулочных изделий</p>	<p>Экспертное наблюдение выполнения лабораторных и практических работ;</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка выполнения работ в рамках производственной практики;</p>
ПК 8.3. Презентовать изделия хлебобулочной продукции с использованием современных цифровых технологий	<p>Выполняет приготовление, оформление, упаковку и подготовку к презентации хлебобулочной продукции в соответствии с установленными регламентами с соблюдением правил безопасности труда, санитарными нормами; безопасно использует технологическое оборудование для приготовления хлебобулочной продукции;</p>	



	аккуратно и экономно обращается с сырьем в процессе производства хлебобулочной продукции; демонстрирует уверенное использование современных цифровых технологий при приеме заказов и платежей, презентации хлебобулочной продукции;	
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	Демонстрирует обоснованный выбор решения задач профессиональной деятельности, обеспечивающий эффективное и качественное выполнение профессиональных задач	Экспертное наблюдение выполнения работ в рамках производственной практики;
ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	Осуществляет поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	Экспертное наблюдение выполнения работ в рамках производственной практики;
ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	Уверенно говорит о целях профессионального и личностного развития	Экспертное наблюдение выполнения работ в рамках производственной практики;
ОК 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Взаимодействует с преподавателями, с персоналом организации базы практики, с руководителем практики от предприятия.	Экспертное наблюдение выполнения работ в рамках производственной практики;
ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Выполнение практических работ и их защита, ответы на устные и письменные вопросы. Оформление отчета по учебной практике.	Экспертное наблюдение выполнения работ в рамках производственной практики;
ОК 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	Демонстрация навыков работы с компьютером, использование информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности.	Экспертное наблюдение выполнения работ в рамках производственной практики;

