



**Министерство просвещения Российской Федерации
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Краснодарского края
«Краснодарский торгово-экономический колледж»**

**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА «ПРОФЕССИОНАЛИТЕТ»**

Среднее профессиональное образование

**Образовательная программа
подготовки специалистов среднего звена**

специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

На базе основного общего образования

Квалификация (и) выпускника
Специалист по поварскому и кондитерскому делу

Одобрено на заседании педагогического
совета:

протокол № 1 от 28.08.2023 г.

Утверждено Приказом ГБПОУ КК «КТЭК»

приказ № 3069 от 28.08.2023 г.

Согласовано с предприятием-работодателем
ООО «Группа Отелей Легенда»

Сергей Иванович Масусевич
подпись



год

Содержание

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

Раздел 1. Общие положения

1.1. Настоящая ОПОП-П по 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 (утв. Приказом Министерства образования и науки РФ от 09.12.16, № 1565, зарегистрирован в Минюсте России 20.12.16, № 44828) (далее – ФГОС, ФГОС СПО).

ОПОП-П определяет 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 и примерной основной образовательной программы «Профессионалитет».

1.2. Нормативные основания для разработки ОПОП-П:

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

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

– Приказ Министерства образования и науки России от 17.05.2012 № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования» (далее – ФГОС СОО);

– 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 Министерства образования и науки 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 от 08.09.2015 г. № 610н «Об утверждении профессионального стандарта 33.011 Повар», 4-й и 5-й уровни квалификации;

– Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н «Об утверждении профессионального стандарта 33.010 Кондитер»;

– Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 г. № 914н «Об утверждении профессионального стандарта 33.014 Пекарь»;

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

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

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

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

Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 14 июля 2023 года № 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;

ФГОС СОО - федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего 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;
- Выполнение работ по обной или нескольким профессиям рабочих должностей служащих 16675 Повар.

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

Наименование направленности (в соответствии с квалификацией работодателя)	Вид деятельности (по выбору) в соответствии с направленностью
ООО «ГРУППА КОМПАНИЙ ЛЕГЕНДА»	
ВД сформированные ОО совместно с работодателем (формируемые из часов вариативной части ФГОС СПО)	
	Организация и контроль технологического процесса приготовления блюд

Получение образования по специальности допускается только в профессиональной образовательной организации.

Обучение по образовательной программе в образовательном учреждении осуществляется в очной форме.

Объем образовательной программы, реализуемой на базе основного общего образования по квалификации: специалист по поварскому и кондитерскому делу – 4428 академических часов.

Срок получения образования по образовательной программе, реализуемой на базе среднего (основного) общего образования по квалификации: 2 года – 10 месяцев.

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.

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		Умения:
		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; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;
		Уо 01.04	составлять план действия
		Уо 01.05	определять необходимые ресурсы
		Уо 01.06	владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;
		Уо 01.07	реализовывать составленный план
		Уо 01.07	оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)
			Знания:
		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; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач
Зо 01.04	порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности		
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выпол-		Умения:
		Уо 02.01	определять задачи поиска информации
		Уо 02.02	определять необходимые источники информации;
		Уо 02.03	планировать процесс поиска
		Уо 02.04	структурировать получаемую информацию;

	нения задач профессиональной деятельности	Уо 02.05	выделять наиболее значимое в перечне информации;
		Уо 02.06	оценивать практическую значимость результатов поиска;
		Уо 02.07	оформлять результаты поиска
			Знания:
		Зо 02.01	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности;
		Зо 02.02	приемы структурирования информации
		Зо 02.03	формат оформления результатов поиска информации
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность		Умения:
		Уо 03.01	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности
		Уо 03.02	применять современную научную профессиональную терминологию
		Уо 03.03	выстраивать траектории профессионального и личностного развития
			Знания:
		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		
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.		Умения:
		Уо 04.01	организовывать работу коллектива и команды;
		Уо 04.02	взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности
			Знания:
		Зо 04.01	психологические основы деятельности коллектива
		Зо 04.02	психологические особенности личности; основы проектной деятельности
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста		Умения:
		Уо 05.01	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе
			Знания:
		Зо 05.01	особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений
ОК 06			Умения:

	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей,	Уо 06.01	описывать значимость своей специальности
		Уо 06.02	применять стандарты антикоррупционного поведения
			Знания:
		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, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях		Умения:
		Уо 07.01	соблюдать нормы экологической безопасности
		Уо 07.02	определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности
			Знания:
		Зо 07.01	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности
		Зо 07.02	основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности
	Зо 07.03	основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения	
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности		Умения:
		Уо 08.01	использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;
		Уо 08.02	применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности
		Уо 08.03	пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности
			Знания:
		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; средства профилактики перенапряжения
ОК 09			Умения:
		Уо 09.01	применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;

	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	Уо 09.02	использовать современное программное обеспечение
			Знания:
		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		Умения:
		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; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности
		Уо 10.03	кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые)
		Уо 10.04	строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;
		Уо 10.05	писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы
			Знания:
		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
		Зо 10.04	средств и процессов профессиональной деятельности
		Зо 10.05	особенности произношения
		Зо 10.06	правила чтения текстов профессиональной направленности
		ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.
Уо 11.01	выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи;		
Уо 11.02	презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности		
Уо 11.03	оформлять бизнес-план		
Уо 11.04	рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования		
Уо 11.05	определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности		
Уо 11.06	презентовать бизнес-идею		
Уо 11.07	определять источники финансирования		

		Знания:
	Зо 11.01	основы предпринимательской деятельности;
	Зо 11.02	основы финансовой грамотности;
	Зо 11.03	правила разработки бизнес-планов
	Зо 11.04	порядок выстраивания презентации;
	Зо 11.05	кредитные банковские продукты

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		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; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией
		У 1.1.04	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 1.1.05	обеспечивать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте
		У 1.1.06	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 1.1.07	демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара
		У 1.1.08	обеспечивать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованного сырья,

			пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения
			Знания:
		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 технологиче-

			ских 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
			Навыки:

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных	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 комплектованных, 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. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		Навыки:
		Н 1.4.01	выполнения разработки, адаптации рецептур 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:
		У 1.4.01	выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур полуфабри-

			катов 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	комбинировать разные методы приготовления п/ф с учетом особенностей заказа, кондиции сырья, требований к безопасности готовой продукции
		У 1.4.04	проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры
		У 1.4.05	изменять рецептуры полуфабрикатов с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы сырья
		У 1.4.06	рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готового полуфабриката по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов
		У 1.4.07	оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; представлять результат проработки (полуфабрикат, разработанную документацию) руководству

		У 1.4.08	проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры и презентации
			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 работы 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 правила расчета себестоимости полуфабрикатов
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами		Навыки:
		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, за-

			кусок 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 2.1.04	составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребности и имеющихся условий хранения
		У 2.1.05	распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией
		У 2.1.06	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 2.1.07	контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте
		У 2.1.08	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 2.1.09	демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте
		У 2.1.10	контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения
			Знания:
		З 2.1.01	процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
		З 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
		З 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	требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены
		3 2.1.08	виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств
		3 2.1.09	виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств
		3 2.1.10	виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов

		3 2.1.11	виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение
	ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		Навыки:
		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	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью
		У 2.2.06	использовать региональное сырье, продукты для приготовления супов сложного ассортимента
		У 2.2.07	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 2.2.08	минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке
		У 2.2.09	обеспечивать безопасность готовых супов
		У 2.2.10	определять степень готовности, доводить до вкуса и оценивать качество органолептическим способом супов сложного ассортимента
		У 2.2.11	предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию
		У 2.2.12	охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения

		У 2.2.13	организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных супов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания
		У 2.2.14	контролировать температуру подачи супов
		У 2.2.15	организовывать хранение сложных супов с учетом требований к безопасности готовой продукции
		У 2.2.16	организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость супов
		У 2.2.17	вести учет реализованных супов с прилавка/раздачи
		У 2.2.18	поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей
		У 2.2.19	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 рецептур с учетом выхода порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью
		З 2.2.05	правила сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных супов сложного ассортимента
		З 2.2.06	правила минимизации потерь питательных веществ, массы продукта при термической обработке, определения степени готовности, доведения до вкуса, оценки качества органолептическим способом супов сложного ассортимента
		З 2.2.07	способы выявления и исправления дефектов
		З 2.2.08	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	использовать региональное сырье, продукты для соусов сложного ассортимента
		У 2.3.07	контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания
		У 2.3.08	изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаи-

			мозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.
		У 2.3.09	организовывать приготовление, готовить соусы сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции
		У 2.3.10	минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке
		У 2.3.11	обеспечивать безопасность готовых соусов
		У 2.3.12	определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом соусов сложного ассортимента
		У 2.3.13	предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию
		У 2.3.14	охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для соусов, готовые соусы для организации хранения
		У 2.3.15	организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных соусов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания

		У 2.3.16	контролировать температуру подачи соусов
		У 2.3.17	организовывать хранение сложных соусов с учетом требований к безопасности готовой продукции
		У 2.3.18	вести учет реализованных соусов с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче
		У 2.3.19	консультировать потребителей
		У 2.3.20	владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд
			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

		3 2.3.05	пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых соусов
		3 2.3.06	варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных соусов
		3 2.3.07	варианты подбора пряностей и приправ
		3 2.3.08	ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования
		3 2.3.09	виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря
		3 2.3.10	правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для соусов, готовых соусов с учетом требований к безопасности
		3 2.3.11	температурный режим, последовательность выполнения технологических операций
		3 2.3.12	современные, инновационные методы приготовления соусов сложного ассортимента
		3 2.3.13	способы и формы инструктирования персонала в области приготовления соусов сложного ассортимента
		3 2.3.14	способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продук-

			тов, полуфабрикатов промышленного производства
		З 2.3.15	техники порционирования, варианты оформления сложных соусов для подачи
		З 2.3.16	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуски на вынос
		З 2.3.17	методы сервировки и способы подачи соусов сложного ассортимента
		З 2.3.18	температура подачи соусов сложного ассортимента; правила разогревания охлажденных, замороженных соусов
		З 2.3.19	требования к безопасности хранения соусов сложного ассортимента
		З 2.3.20	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 потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		Навыки:
		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
		У 2.4.02	круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом по-

			требностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		У 2.4.03	контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве
		У 2.4.04	контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов
		У 2.4.05	сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента
		У 2.4.06	контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом
		У 2.4.07	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью
		У 2.4.08	использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента
		У 2.4.09	контролировать, осуществлять выбор, комби-

			нирывать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания
		У 2.4.10	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 2.4.11	организовывать приготовление, готовить горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции
		У 2.4.12	минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке
		У 2.4.13	обеспечивать безопасность готовых горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий
		У 2.4.14	определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента
		У 2.4.15	предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые

			дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию
		У 2.4.16	охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения
		У 2.4.17	организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания
		У 2.4.18	контролировать температуру подачи горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий
		У 2.4.19	организовывать хранение сложных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции
		У 2.4.20	организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос
		У 2.4.21	рассчитывать стоимость горячих блюд и гарниров из овощей
		У 2.4.22	круп, бобовых, макаронных изделий
		У 2.4.23	вести учет реализованных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий с прилавка/раздачи

		У 2.4.24	поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей
		У 2.4.25	владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд
			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 2.4.03	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 2.4.04	виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря
		З 2.4.05	правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок с учетом

			требований к безопасности
		З 2.4.06	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос
		З 2.4.07	методы сервировки и способы подачи горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента
		З 2.4.08	требования к безопасности хранения горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента
		З 2.4.09	правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий
		З 2.4.10	правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
	ПК 2.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		Навыки:
		Н2.5.01	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 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	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;
		У 2.5.06	контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания
		У 2.5.07	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 2.5.08	организовывать приготовление, готовить горячие блюда из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции
		У 2.5.09	минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке
		У 2.5.10	обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки
		У 2.5.11	определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента
		У 2.5.12	предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию
		У 2.5.13	организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; сервировать

			для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания
		У 2.5.14	контролировать температуру подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки
		У 2.5.15	организовывать хранение сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с учетом требований к безопасности готовой продукции
		У 2.5.16	организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки
		У 2.5.17	вести учет реализованных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с прилавка/раздачи
		У 2.5.18	поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей
		У 2.5.19	владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд
			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

		3 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
		3 2.5.03	правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним
		3 2.5.04	характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов
		3 2.5.05	пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки
		3 2.5.06	варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки
		3 2.5.07	варианты подбора пряностей и приправ
		3 2.5.08	ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования
		3 2.5.09	виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря
		3 2.5.10	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
		3 2.5.11	температурный режим, последовательность выполнения технологических операций
		3 2.5.12	современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента
		3 2.5.13	способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента
		3 2.5.14	способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства
		3 2.5.15	техники порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки для подачи
		3 2.5.16	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос
		3 2.5.17	методы сервировки и способы подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента
		3 2.5.18	правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки
		3 2.5.19	требования к безопасности хранения горячих блюд из яиц, творога,

			сыра, муки сложного ассортимента
		З 2.5.20	правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки
		З 2.5.21	правила и техники общения, ориентированные на потребителя
		З 2.5.22	правила и техники общения, ориентированные на потребителя
	ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		Навыки
		Н2.6.01	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	использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента
		У 2.6.08	контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания
		У 2.6.09	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 2.6.10	организовывать приготовление, готовить горячих

			блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции
		У 2.6.11	минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке
		У 2.6.12	обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья
		У 2.6.13	определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента
		У 2.6.14	предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию
		У 2.6.15	охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовые блюда для организации хранения
		У 2.6.16	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 2.6.17	контролировать температуру подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья
		У 2.6.18	организовывать хранение сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции
		У 2.6.19	организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; рассчитывать стоимость горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья
		У 2.6.20	вести учет реализованных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с прилавка/раздачи
		У 2.6.21	поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей
		У 2.6.22	владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд
			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, нерыб-

			ного водного сырья сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных
		3 2.6.03	правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним
		3 2.6.04	характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов
		3 2.6.05	пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья
		3 2.6.06	варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья
		3 2.6.07	варианты подбора пряностей и приправ
		3 2.6.08	ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования
		3 2.6.09	виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря
		3 2.6.10	правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности

		3 2.6.11	температурный режим, последовательность выполнения технологических операций
		3 2.6.12	современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента
		3 2.6.13	способы и формы структурирования персонала в области приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента
		3 2.6.14	способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства
		3 2.6.15	техника порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи
		3 2.6.16	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос
		3 2.6.17	методы сервировки и способы подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента
		3 2.6.18	температура подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента
		3 2.6.19	правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из

			рыбы, нерыбного водного сырья
		З 2.6.20	требования к безопасности хранения горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента
		З 2.6.21	правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья
		З 2.6.22	правила и техники общения, ориентированные на потребителя
		З 2.6.23	базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
	ПК 2.7.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		Навыки:
		Н 2.7.01	выполнения приготовления, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
			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	организовывать приготовление, готовить горячие блюда из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции
		У 2.7.11	минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке
		У 2.7.12	обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика
		У 2.7.13	определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента
		У 2.7.14	предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию
		У 2.7.15	охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовые блюда для организации хранения

		У 2.7.16	организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания
		У 2.7.17	контролировать температуру подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика
		У 2.7.18	организовывать хранение сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции
		У 2.7.19	организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика
		У 2.7.20	вести учет реализованных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с прилавка/раздачи
		У 2.7.21	поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей
		У 2.7.22	владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд
			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
		3 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
		3 2.7.03	правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним
		3 2.7.04	характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов
		3 2.7.05	пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика
		3 2.7.06	варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика
		3 2.7.07	варианты подбора пряностей и приправ
		3 2.7.08	ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования
		3 2.7.09	виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря

		3 2.7.10	правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности
		3 2.7.11	температурный режим, последовательность выполнения технологических операций
		3 2.7.12	современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента
		3 2.7.13	способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента
		3 2.7.14	способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства
		3 2.7.15	техника порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика для подачи
		3 2.7.16	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуски на вынос
		3 2.7.17	методы сервировки и способы подачи горячих

			блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;
		3 2.7.18	температура подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента
		3 2.7.19	правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; требования к безопасности хранения горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента
		3 2.7.20	правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика
		3 2.7.21	правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке
	ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		Навыки:
		Н2.8.01	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;
		Н2.8.02	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

		Н2.8.03	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 рецептур 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, шоко-

			вое 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 рецептур
		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		Навыки:
		НЗ.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
		НЗ.1.02	обеспечивания наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления холодных

			блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
		НЗ.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 своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте
		У 3.1.07	демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара
		У 3.1.08	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
		3 3.1.02	требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ
		3 3.1.03	санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП)
		3 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
		3 3.1.05	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними
		3 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
		3 3.1.07	виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств

		З 3.1.08	правила утилизации непищевых отходов
		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. Осуществлять приготовление, непродолжительно хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.		Навыки:
		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	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 3.2.09	организовывать приготовление, готовить соусы сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции
		У 3.2.10	минимизировать потери питательных веществ,

			массы продукта при термической обработке
		У 3.2.11	обеспечивать безопасность готовых соусов
		У 3.2.12	определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом холодных соусов, заправок сложного ассортимента
		У 3.2.13	предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию
		У 3.2.14	организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных соусов, заправок; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания
		У 3.2.15	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
		У 3.2.16	рассчитывать стоимость холодных соусов, заправок
		У 3.2.17	вести учет реализованных холодных соусов, заправок с прилавка/раздачи
		У 3.2.18	поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей

		У 3.2.19	владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд
			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
		З 3.2.06	варианты подбора пряностей и приправ
		З 3.2.07	ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства, алкогольных

			напитков и варианты их использования
		3 3.2.08	виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря
		3 3.2.09	температурный режим, последовательность выполнения технологических операций
		3 3.2.10	современные, инновационные методы приготовления холодных соусов, заправок сложного ассортимента
		3 3.2.11	способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных соусов, заправок сложного ассортимента
		3 3.2.12	способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства
		3 3.2.13	техники порционирования, варианты оформления сложных холодных соусов, заправок для подачи
		3 3.2.14	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос
		3 3.2.15	методы сервировки и способы подачи холодных соусов, заправок сложного ассортимента

		З 3.2.16	температура подачи холодных соусов, заправок сложного ассортимента
		З 3.2.17	требования к безопасности хранения холодных соусов, заправок сложного ассортимента
		З 3.2.18	правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных соусов, заправок
		З 3.2.19	правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
	ПК 3.3.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		Навыки:
		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	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 3.3.10	организовывать приготовление, готовить салаты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа по-

			дачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции
		У 3.3.11	минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке
		У 3.3.12	обеспечивать безопасность готовых салатов
		У 3.3.13	определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом салатов сложного ассортимента
		У 3.3.14	предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию
		У 3.3.15	охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения
		У 3.3.16	организовывать, контролировать, выполнять порционирование
		У 3.3.17	оформление сложных салатов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания
		У 3.3.18	контролировать температуру подачи салатов
		У 3.3.19	организовывать хранение сложных салатов с учетом требований к безопасности готовой продукции
		У 3.3.20	организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость салатов

		У 3.3.21	вести учет реализованных салатов с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче
		У 3.3.22	консультировать потребителей
		У 3.3.23	владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд.
			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	пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых салатов
		З 3.3.06	варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для

			создания гармоничных салатов
		3 3.3.07	варианты подбора пряностей и приправ
		3 3.3.08	ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования
		3 3.3.09	виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря
		3 3.3.10	правила хранения заготовок для салатов с учетом требований к безопасности
		3 3.3.11	температурный режим, последовательность выполнения технологических операций
		3 3.3.12	современные, инновационные методы приготовления салатов сложного ассортимента
		3 3.3.13	способы и формы структурирования персонала в области приготовления салатов сложного ассортимента
		3 3.3.14	способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства
		3 3.3.15	техника порционирования, варианты оформления сложных салатов для подачи
		3 3.3.16	виды, назначение посуды для подачи, термосов,

			контейнеров для отпуска на вынос
		З 3.3.17	методы сервировки и способы подачи салатов сложного ассортимента
		З 3.3.18	температура подачи салатов сложного ассортимента
		З 3.3.19	требования к безопасности хранения салатов сложного ассортимента
		З 3.3.20	правила упаковки на вынос, маркирования упакованных салатов; правила и техники общения, ориентированные на потребителя
		З 3.3.21	базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
	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		Навыки:
		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
			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 3.3.05	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	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 3.4.10	организовывать приготовление, готовить канапе, холодные закуски сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции
		У 3.4.11	минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке
		У 3.4.12	обеспечивать безопасность готовых канапе, холодных закусок; определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом канапе, холодных закусок сложного ассортимента
		У 3.4.13	предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию
		У 3.4.14	охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения
		У 3.4.15	организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных канапе, холодных закусок; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания

		У 3.4.16	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
		У 3.4.17	вести учет реализованных канапе, холодных закусок с прилавка/раздачи
		У 3.4.18	поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей
		У 3.4.19	владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд
			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
		3 3.4.04	характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов
		3 3.4.05	пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых канапе, холодных закусок
		3 3.4.06	варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных канапе, холодных закусок
		3 3.4.07	варианты подбора пряностей и приправ
		3 3.4.08	ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования
		3 3.4.09	виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря
		3 3.4.10	правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для канапе, холодных закусок, готовых канапе, холодных закусок с учетом требований к безопасности
		3 3.4.11	температурный режим, последовательность выполнения технологических операций
		3 3.4.12	современные, инновационные методы приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента;

		3 3.4.13	способы и формы ин- структирования персо- нала в области пригото- вления канапе, холодных закусок сложного ассор- тимента
		3 3.4.14	способы оптимизации процессов приготовления с помощью использова- ния высокотехнологич- ного оборудования, новых видов пищевых продук- тов, полуфабрикатов про- мышленного производ- ства;
		3 3.4.15	техника порционирова- ния, варианты оформле- ния сложных канапе, хо- лодных закусок для по- дачи
		3 3.4.16	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос
		3 3.4.17	методы сервировки и спо- собы подачи канапе, хо- лодных закусок сложного ассортимента
		3 3.4.18	температура подачи ка- напе, холодных закусок сложного ассортимента
		3 3.4.19	правила разогревания охлажденных, заморо- женных канапе, холодных закусок
		3 3.4.20	требования к безопасно- сти хранения канапе, хо- лодных закусок сложного ассортимента
		3 3.4.21	правила упаковки на вы- нос, маркирования упако- ванных канапе, холодных закусок
		3 3.4.22	правила и техники обще- ния, ориентированные на потребителя; базовый

		словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		Навыки:
	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	использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента
		У 3.5.08	контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания
		У 3.5.09	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 3.5.10	организовывать приготовление, готовить холодные блюда из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции

		У 3.5.11	минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке
		У 3.5.12	обеспечивать безопасность готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья
		У 3.5.13	определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;
		У 3.5.14	предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию
		У 3.5.15	охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовые холодные блюда из рыбы, нерыбного водного сырья для организации хранения
		У 3.5.16	организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья
		У 3.5.17	организовывать хранение сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного вод-

			ного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции
		У 3.5.18	организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; рассчитывать стоимость холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья
		У 3.5.19	вести учет реализованных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с прилавка/раздачи
		У 3.5.20	поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей
		У 3.5.21	владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд
			Знания:
		З 3.5.01	процессы приготовления, 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
		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	варианты подбора пряностей и приправ
		3 3.5.08	ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования
		3 3.5.09	виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря
		3 3.5.10	правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности
		3 3.5.11	температурный режим, последовательность выполнения технологических операций
		3 3.5.12	современные, инновационные методы приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного

			сырья сложного ассортимента
		3 3.5.13	способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента
		3 3.5.14	способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства
		3 3.5.15	техника порционирования, варианты оформления сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи
		3 3.5.16	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос
		3 3.5.17	методы сервировки и способы подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента
		3 3.5.18	температура подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента
		3 3.5.19	требования к безопасности хранения холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента
		3 3.5.20	правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья

		З 3.5.21	правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания			Навыки
		Н 3.6.01	выполнения приготовления, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
			Умения:
		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 по-

			дачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции
		У 3.6.11	минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при кулинарной обработке
		У 3.6.12	обеспечивать безопасность готовых холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика
		У 3.6.13	определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента
		У 3.6.14	предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию
		У 3.6.15	охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных блюд, готовые блюда для организации хранения
		У 3.6.16	организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;
		У 3.6.17	контролировать температуру подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика

		У 3.6.18	организовывать хранение сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции
		У 3.6.19	организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика
		У 3.6.20	вести учет реализованных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с прилавка/раздачи
		У 3.6.21	поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей
		У 3.6.22	владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд
			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
		3 3.6.03	характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов
		3 3.6.04	пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика
		3 3.6.05	варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика
		3 3.6.06	варианты подбора пряностей и приправ
		3 3.6.07	ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования
		3 3.6.08	виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря
		3 3.6.09	правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности
		3 3.6.10	температурный режим, последовательность выполнения технологических операций

		3 3.6.11	современные, инновационные методы приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента
		3 3.6.12	способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента
		3 3.6.13	способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства
		3 3.6.14	техника порционирования, варианты оформления сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика для подачи
		3 3.6.15	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос
		3 3.6.16	методы сервировки и способы подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента
		3 3.6.17	температура подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента
		3 3.6.18	правила разогревания охлажденных, замороженных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; требова-

			ния к безопасности хранения холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента
		З 3.6.19	правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика
		З 3.6.20	правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
	ПК 3.7 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребителей, видов и форм обслуживания		Навыки:
		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 3.6.09	оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры и

			представлять результат проработки руководству
		У 3.7.10	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
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами		Навыки:
		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
			Умения:
		У 4.2.01	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различ-

			ных 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 холодный 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
		У 4.2.12	обеспечивать безопасность готовой продукции
		У 4.2.13	определять степень готовности, доводить до вкуса холодные десерты
		У 4.2.14	оценивать качество органолептическим способом; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные десерты
		У 4.2.15	охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных десертов сложного ассортимента
		У 4.2.16	организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных десертов; сервировать для

			подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания
		У 4.2.17	контролировать температуру подачи холодных десертов; организовывать хранение сложных холодных десертов с учетом требований к безопасности готовой продукции
		У 4.2.18	охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов
		У 4.2.19	организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.)
		У 4.2.20	рассчитывать стоимость холодных десертов
		У 4.2.21	вести учет реализованных холодных десертов с прилавка/раздачи
		У 4.2.22	поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей
		У 4.2.23	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 по-

			требностей 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
		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
		3 4.2.06	холодных десертов сложного ассортимента
		3 4.2.07	варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов
		3 4.2.08	варианты подбора пряностей и приправ
		3 4.2.09	ассортимент вкусовых добавок, соусов, отделочных полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования
		3 4.2.10	правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации десертов, сладких соусов к ним, правила композиции, коррекции цвета

		3 4.2.11	виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря
		3 4.2.12	температурный режим, последовательность выполнения технологических операций
		3 4.2.13	современные, инновационные методы приготовления холодных десертов сложного ассортимента
		3 4.2.14	способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных десертов сложного ассортимента
		3 4.2.15	способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, отделочных полуфабрикатов, полуфабрикатов теста промышленного производства
		3 4.2.16	техника порционирования, варианты оформления холодных десертов сложного ассортимента для подачи
		3 4.2.17	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос
		3 4.2.18	методы сервировки и способы подачи холодных десертов сложного ассортимента
		3 4.2.19	температура подачи холодных десертов сложного ассортимента; требования к безопасности хранения холодных десертов сложного ассортимента

		З 4.2.20	правила маркирования упакованных холодных десертов сложного ассортимента
		З 4.2.21	правила общения с потребителями
		З 4.2.22	базовый словарный запас в т.ч. на иностранном языке
		З 4.2.23	правила и техники общения, ориентированные на потребителя; 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:
		У4.3.01	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		У4.3.02	контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве
		У4.3.03	контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов

		У4.3.04	сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих десертов
		У4.3.05	контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих десертов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом
		У4.3.06	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью
		У4.3.07	использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной кулинарной продукции
		У4.3.08	контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания
		У4.3.09	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.
		У4.3.10	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
		У4.3.11	минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления
		У4.3.12	обеспечивать безопасность готовой продукции
		У4.3.13	определять степень готовности, доводить до вкуса горячие десерты
		У4.3.14	оценивать качество органолептическим способом; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные десерты
		У4.3.15	охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих десертов сложного ассортимента
		У4.3.16	организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих десертов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания
		У4.3.17	контролировать температуру подачи горячих десертов; организовывать хранение сложных горячих десертов с учетом требований к безопасности готовой продукции
		У4.3.18	охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов

		У4.3.19	организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, не продолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.)
		У4.3.20	рассчитывать стоимость горячих десертов
		У4.3.21	вести учет реализованных горячих десертов с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей
		У4.3.22	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

		3 4.3.04	характеристика региональных видов сырья, продуктов
		3 4.3.05	нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов
		3 4.3.06	пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих десертов сложного ассортимента
		3 4.3.07	варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов
		3 4.3.08	варианты подбора пряностей и приправ
		3 4.3.09	ассортимент вкусовых добавок, соусов промышленного производства и варианты их использования
		3 4.3.10	правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации десертов, сладких соусов к ним, напитков, правила композиции, коррекции цвета
		3 4.3.11	виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря
		3 4.3.12	температурный режим, последовательность выполнения технологических операций
		3 4.3.13	современные, инновационные методы приготовления горячих десертов сложного ассортимента
		3 4.3.14	способы и формы структурирования персо-

			нала в области приготовления горячих десертов сложного ассортимента
		З 4.3.15	способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства
		З 4.3.16	техника порционирования, варианты оформления горячих десертов сложного ассортимента для подачи
		З 4.3.17	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуски на вынос
		З 4.3.18	методы сервировки и способы подачи горячих десертов, напитков сложного ассортимента
		З 4.3.19	температура подачи горячих десертов сложного ассортимента; требования к безопасности хранения горячих десертов сложного ассортимента
		З 4.3.20	правила маркирования упакованных горячих десертов сложного ассортимента
		З 4.3.21	правила и техники общения, ориентированные на потребителя
		З 4.3.22	базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
	ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализа-		Навыки:
		Н 4.4.01	выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных напит-

ции холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		ков 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	контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов
	У 4.4.04	сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных напитков
	У 4.4.05	контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом
	У 4.4.06	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью
У 4.4.07	использовать региональное сырье, продукты для	

			приготовления холодной кулинарной продукции
		У 4.4.08	контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания
		У 4.4.09	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 4.4.10	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 4.4.11	минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления
		У 4.4.12	обеспечивать безопасность готовой продукции
		У 4.4.13	определять степень готовности, доводить до вкуса холодные напитки
		У 4.4.14	оценивать качество органолептическим способом; 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
		У 4.4.16	организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных напитков; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания
		У 4.4.17	контролировать температуру подачи холодных напитков; организовывать хранение сложных холодных напитков с учетом требований к безопасности готовой продукции
		У 4.4.18	охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов
		У 4.4.19	организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.)
		У 4.4.20	рассчитывать стоимость холодных напитков
		У 4.4.21	вести учет реализованных холодных напитков с прилавка/раздачи
		У 4.4.22	поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей

		У 4.4.23	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; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов
		З 4.4.05	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; варианты подбора пряностей и приправ
		З 4.4.07	ассортимент вкусовых добавок, сиропов, соков

			промышленного производства и варианты их использования
		3 4.4.08	правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации напитков, правила композиции, коррекции цвета
		3 4.4.09	виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря
		3 4.4.10	температурный режим, последовательность выполнения технологических операций
		3 4.4.11	современные, инновационные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента
		3 4.4.12	способы и формы структурирования персонала в области приготовления холодных напитков сложного ассортимента
		3 4.4.13	способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства
		3 4.4.14	техника порционирования, варианты оформления холодных напитков сложного ассортимента для подачи
		3 4.4.15	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуски на вынос
		3 4.4.16	методы сервировки и способы подачи холодных

			напитков сложного ассортимента
		З 4.4.17	температура подачи холодных напитков сложного ассортимента; требования к безопасности хранения холодных напитков сложного ассортимента; температура подачи холодных напитков сложного ассортимента; требования к безопасности хранения холодных напитков сложного ассортимента
		З 4.4.18	правила маркирования упакованных холодных напитков сложного ассортимента
		З 4.4.19	правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
	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		Навыки:
		Н 4.5.01	выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
			Умения:
		У4.5.01	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		У4.5.02	контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве

		У4.5.03	контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов
		У4.5.04	сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих напитков
		У4.5.05	контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом
		У4.5.06	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью
		У4.5.07	использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих напитков
		У4.5.08	контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания
		У4.5.09	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.
		У4.5.10	организовывать приготовление, готовить горячих напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции
		У4.5.11	минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления
		У4.5.12	обеспечивать безопасность готовой продукции
		У4.5.13	определять степень готовности, доводить до вкуса горячие напитки
		У4.5.14	оценивать качество органолептическим способом
		У4.5.15	предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные напитки; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих напитков сложного ассортимента организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих напитков
		У4.5.16	сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания
		У4.5.17	контролировать температуру подачи горячих напитков; организовывать хранение сложных горячих напитков с учетом

		У4.5.18	требований к безопасности готовой продукции
		У4.5.19	охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов
		У4.5.20	организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.)
		У4.5.21	рассчитывать стоимость горячих напитков
		У4.5.22	вести учет реализованных горячих напитков с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей
		У4.5.23	владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе
			Знания:
		З 4.5.01	процессы и требования к подготовке рабочих мест, оборудования, сырья, материалов ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных
		З 4.5.02	правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним

		3 4.5.03	характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов
		3 4.5.040	пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих напитков сложного ассортимента
		3 4.5.5	варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных напитков
		3 4.5.006	варианты подбора пряностей и приправ
		3 4.5.07	ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования
		3 4.5.08	правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации напитков, правила композиции, коррекции цвета
		3 4.5.09	виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря
		3 4.5.10	температурный режим, последовательность выполнения технологических операций
		3 4.5.11	современные, инновационные методы приготовления горячих напитков сложного ассортимента
		3 4.5.12	способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих напитков сложного ассортимента

		З 4.5.13	способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства
		З 4.5.14	техника порционирования, варианты оформления горячих напитков сложного ассортимента для подачи
		З 4.5.15	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуски на вынос
		З 4.5.16	методы сервировки и способы подачи горячих напитков сложного ассортимента
		З 4.5.17	температура подачи горячих напитков сложного ассортимента; требования к безопасности хранения горячих напитков сложного ассортимента
		З 4.5.18	правила маркирования упакованных горячих напитков сложного ассортимента
		З 4.5.19	правила и техники общения, ориентированные на потребителя
		З 4.5.20	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, регио-		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

нальных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	Н 4.6.02	ведение расчетов, оформления и презентации результатов проработки
		Умения:
	У4.6.01	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
	У4.6.02	подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции
	У4.6.03	соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов
	У4.6.04	выбирать форму, текстуру холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки
	У4.6.05	комбинировать разные методы приготовления холодных и горячих десертов, напитков с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции
	У4.6.06	проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализиро-

			вать результат, определять направления корректировки рецептуры
		У4.6.07	изменять рецептуры холодных и горячих десертов, напитков с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания
		У4.6.08	рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых холодных и горячих десертов, напитков по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении
		У4.6.09	оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры
		У4.6.10	представлять результат проработки (готовые холодные и горячие десерты, напитков, разработанную документацию) руководству; проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры
			Знания:
		З 4.6.01	процессы разработки, адаптации и презентации рецептов холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		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 4.6.04	принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами
		З 4.6.05	правила организации проработки рецептур
		З 4.6.06	правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода холодных и горячих десертов, напитков
		З 4.6.07	правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам
		З 4.6.08	правила расчета себестоимости холодных и горячих десертов, напитков
<p>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</p>	<p>ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>		Навыки:
		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	обеспечения наличия качественных сырья, материалов, продуктов для

			приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного 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:
		У5.1.01	выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
		У5.1.02	оценивать наличие ресурсов
		У5.1.03	составлять заявку и обеспечивать получение продуктов (по количеству и качеству) для производства хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в соответствии с заказом
		У5.1.04	оценить качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределить задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией
		У5.1.05	объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации

			производственного инвентаря и технологического оборудования
		У5.1.06	разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы
		У5.1.07	демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте кондитера, пекаря
		У5.1.08	контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты
		У5.1.09	контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты
		У5.1.10	контролировать соблюдение правил техники безопасности
		У5.1.11	пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте
			Знания:
		З 5.1.01	процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий различного 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
		3 5.1.07	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания
		3 5.1.08	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними
		3 5.1.09	последовательность выполнения технологических операций, современ-

			ные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов
		3 5.1.10	возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; требования к личной гигиене персонала при подготовке
		3 5.1.11	производственного инвентаря и кухонной посуды
		3 5.1.12	виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования
		3 5.1.13	правила утилизации отходов
		3 5.1.14	виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов
		3 5.1.15	виды, назначение правила эксплуатации оборудования для упаковки
		3 5.1.16	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:
		У5.2.01	выполнять и контролировать приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

		У5.2.02	оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов
		У5.2.03	организовывать их хранение до момента использования
		У5.2.04	выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил
		У5.2.05	распознавать недоброкачественные продукты
		У5.2.06	контролировать, осуществлять выбор, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой
		У5.2.07	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью
		У5.2.08	использовать региональные, сезонные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов
		У5.2.09	контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления отделочных полуфабрикатов
		У5.2.10	контролировать ротацию продуктов

		У5.2.11	оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления отделочных полуфабрикатов
		У5.2.12	контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП)
		У5.2.13	контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов
		У5.2.14	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
		У5.2.15	контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства
		У5.2.16	соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления
		У5.2.17	изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода отделочных полуфабрикатов

		У5.2.18	определять степень готовности отделочных полуфабрикатов на различных этапах приготовления
		У5.2.19	доводить отделочные полуфабрикаты до определенного вкуса, консистенции (текстуры)
		У5.2.20	соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов
		У5.2.21	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов с учетом норм взаимозаменяемости
		У5.2.22	выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду
		У5.2.23	проверять качество готовых отделочных полуфабрикатов перед использованием
		У5.2.24	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
		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; ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ
		З 5.2.06	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:
		У5.3.01	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и

			<p>праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>
		У5.3.02	<p>оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов</p>
		У5.3.03	<p>организовывать их хранение до момента использования; выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил</p>
		У5.3.04	<p>распознавать недоброкачественные продукты</p>
		У5.3.05	<p>контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и праздничного хлеба в соответствии с рецептурой</p>
		У5.3.06	<p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью</p>
		У5.3.07	<p>использовать региональные, сезонные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента</p>
		У5.3.08	<p>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять раз-</p>

			личные методы обработки, подготовки сырья, продуктов
		У5.3.09	контролировать ротацию продуктов
		У5.3.10	оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента
		У5.3.11	контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП)
		У5.3.12	контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов
		У5.3.13	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
		У5.3.14	контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства
		У5.3.15	соблюдать, контролировать температурный и

			временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента
		У5.3.16	изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода хлебобулочных изделий и праздничного хлеба
		У5.3.17	доводить тесто до определенной консистенции
		У5.3.18	определять степень готовности хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента
		У5.3.19	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
		У5.3.20	соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента
		У5.3.21	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости
		У5.3.22	выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использо-

			вать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду
		У5.3.23	проверять качество готовых хлебобулочных изделий и праздничного хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос
		У5.3.24	порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать хлебобулочные изделия и праздничный хлеб с учетом требований по безопасности готовой продукции
		У5.3.25	контролировать выход хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании)
		У5.3.26	контролировать, организовывать хранение хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом требований по безопасности
		У5.3.27	контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать хлебобулочные изделия и праздничный хлеб на вынос и для транспортирования
		У5.3.28	рассчитывать стоимость хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента
		У5.3.29	поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультиро-

			вать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и праздничного хлеба
			Знания:
		3 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 5.3.07	техника порционирования, варианты оформления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента для подачи
		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 5.4.01	выполнения приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
			Умения:
		У5.4.01	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассорти-

			мента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		У5.4.02	оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов
		У5.4.03	организовывать их хранение до момента использования
		У5.4.04	выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил
		У5.4.05	распознавать недоброкачественные продукты;
		У5.4.06	контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой
		У5.4.07	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью
		У5.4.08	использовать региональные, сезонные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
		У5.4.09	контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов;

		У5.4.10	контролировать ротацию продуктов
		У5.4.11	оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
		У5.4.12	контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП)
		У5.4.13	контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов
		У5.4.14	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
		У5.4.15	контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства
		У5.4.16	соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки мучных кондитерских изделий сложного

			ассортимента сложного ассортимента
		У5.4.17	изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
		У5.4.18	доводить тесто до определенной консистенции
		У5.4.19	определять степень готовности мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
		У5.4.20	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
		У5.4.21	соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
		У5.4.22	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости
		У5.4.23	выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду

		У5.4.24	проверять качество готовых мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос
		У5.4.25	порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать мучные кондитерские изделия с учетом требований по безопасности готовой продукции;
		У5.4.26	контролировать выход мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании);
		У5.4.27	контролировать, организовывать хранение мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом требований по безопасности;
		У5.4.28	контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать мучные кондитерские изделия на вынос и для транспортирования;
		У5.4.29	рассчитывать стоимость мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;
		У5.4.30	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;
		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 5.4.11	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:
		У5.5.01	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		У5.5.02	оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
		У5.5.03	организовывать их хранение до момента использования; выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой,

			требованиями санитарных норм и правил;
		У5.5.04	распознавать недоброкачественные продукты;
		У5.5.05	контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой;
		У5.5.06	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
		У5.5.07	использовать региональные, сезонные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;
		У5.5.08	контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов;
		У5.5.09	контролировать ротацию продуктов;
		У5.5.10	оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;
		У5.5.11	контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП);

		У5.5.12	контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов
		У5.5.13	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;
		У5.5.14	контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;
		У5.5.15	соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки мучных кондитерских изделий сложного ассортимента сложного ассортимента;
		У5.5.16	изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;
		У5.5.17	доводить тесто до определенной консистенции;
		У5.5.18	определять степень готовности мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;
		У5.5.19	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
		У5.5.20	соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;
		У5.5.21	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости
		У5.5.22	выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду;
		У5.5.23	проверять качество готовых мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос;
		У5.5.24	порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать мучные кондитерские изделия с учетом требований по безопасности готовой продукции;
		У5.5.25	контролировать выход мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании);
		У5.5.26	контролировать, организовывать хранение мучных кондитерских изде-

			лий сложного ассортимента с учетом требований по безопасности;
		У5.5.27	контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать мучные кондитерские изделия на вынос и для транспортирования;
		У5.5.28	рассчитывать стоимость мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;
		У5.5.29	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 при-

			готовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;
		3 5.5.04	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;
		3 5.5.05	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
		3 5.5.06	ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ;
		3 5.5.07	техника порционирования, варианты оформления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для подачи;
		3 5.5.08	виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;
		3 5.5.09	методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;
		3 5.5.10	требования к безопасности хранения мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;
		3 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:
	У5.6.01	выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей;
	У5.6.02	подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции;
	У5.6.03	соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов;
	У5.6.04	выбирать форму, текстуру хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных, с учетом способа последующей термической обработки;
	У5.6.05	комбинировать разные методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, с

			учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции;
		У5.6.06	проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры;
		У5.6.07	изменять рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания;
		У5.6.08	рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении;
		У5.6.09	оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры
		У5.6.10	представлять результат проработки (готовые хлебобулочные, мучные кондитерские изделия, разработанную документацию) руководству;
		У5.6.11	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
Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		Навыки:
		Н 6.1.01	выполнения разработки 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
			Умения:
		У6.1.01	разрабатывать и контролировать ассортимент кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		У6.1.02	анализировать потребительские предпочтения посетителей, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса;
		У6.1.03	разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		У6.1.04	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;
		У6.1.05	рассчитывать цену на различные виды кулинарной

			и кондитерской продукции, напитков;
		У6.1.06	рассчитывать энергетическую ценность блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков;
		У6.1.07	предлагать стиль оформления меню с учетом профиля и концепции организации питания;
		У6.1.08	составлять понятные и привлекательные описания блюд и напитков;
		У6.1.09	выбирать формы и методы рекламы, взаимодействовать с руководством, потребителем в целях презентации новых блюд меню и напитков;
		У6.1.10	владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать помощь в выборе блюд напитков в меню;
		У6.1.11	анализировать спрос на новую кулинарную и кондитерскую продукцию, напитки, и использовать различные способы оптимизации меню
			Знания:
		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;

		3 6.1.03	классификация организаций питания; стиль ресторанного меню;
		3 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 расчета энергетической ценности блюд,

			кулинарных и кондитерских изделий;
		3 6.1.13	возможности применения специализированного программного обеспечения для разработки меню, расчета стоимости кулинарной и кондитерской продукции;
		3 6.1.14	правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке;
		3 6.1.15	системы показателей и нормативы качества обслуживания различных категорий потребителей услуг питания
		3 6.1.16	ассортимент кулинарной и кондитерской продукции, напитков 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		Навыки:
		Н 6.2.01	выполнения текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями;
		Н 6.2.02	координации деятельности подчиненного персонала
			Умения:
		У6.201	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;
		У6.2.02	составлять графики работы с учетом потребности организации питания;
		У6.2.03	управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала;
		У6.2.04	предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины;
		У6.2.05	рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции;
		У6.2.06	вести утвержденную учетно-отчетную документацию
			Знания:
		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	методы эффективной организации работы бригады/команды; способы получения информации о

			работе бригады/команды со стороны;
		З 6.2.05	способы оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды, поощрения членов бригады/команды;
		З 6.2.06	личные обязанности и ответственность бригадира на производстве;
		З 6.2.07	принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени;
		З 6.2.08	правила работы с документацией, составление и ведение которой входит в обязанности бригадира;
		З 6.2.09	нормативно-правовые документы, регулирующие область личной ответственности бригадира;
		З 6.2.10	структура организаций питания различных типов, методы осуществления взаимосвязи между подразделениями производства;
		З 6.2.11	методы предотвращения и разрешения проблем в работе, эффективного общения в бригаде/команде;
		З 6.2.12	психологические типы характеров работников системы и формы оплаты труда, виды стимулирующих и компенсационных выплат
	ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала		Навыки:
		Н 6.3.01	выполнения организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала;

		Н 6.3.02	контроля хранения запасов, обеспечения сохранности запасов; проведение инвентаризации запасов
			Умения:
		У6.3.01	выполнять и контролировать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала;
		У6.3.02	взаимодействовать со службой снабжения и ресурсного обеспечения;
		У6.3.03	оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов;
		У6.3.04	рассчитывать потребность и оформлять документацию по учету товарных запасов, их получению и расходу в процессе деятельности;
		У6.3.05	определять потребность для выполнения производственной программы;
		У6.3.06	контролировать условия, сроки, ротацию, товарное соседство сырья, продуктов в процессе хранения;
		У6.3.07	проводить инвентаризацию, контролировать сохранность запасов; составлять акты списания (потерь при хранении) запасов, продуктов
			Знания:
		З 6.3.01	требования к условиям, срокам хранения и правила складирования ресурсного обеспечения в организациях питания;
		З 6.3.02	назначение, правила эксплуатации складских помещений, холодильного и

			морозильного оборудования;
		3 6.3.03	изменения, происходящие в продуктах при и 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
	ПК 6.4 Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала		Навыки:
		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);
			Умения:
		У6.4.01	выполнять и контролировать организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала;
		У6.4.02	контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли;
		У6.4.03	определять критерии качество готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков;
		У6.4.04	органолептически оценивать качество готовой кулинарной и кондитерской продукции, проводить бракераж, вести документацию по контролю качества готовой продукции;
		У6.4.05	определять риски в области производства кулинарной и кондитерской продукции, определять критические точки контроля качества и безопасности продукции в процессе производства;
		У6.4.06	организовывать рабочие места различных зон кухни;

		У6.4.07	оценивать работу подчиненного персонала
			Знания:
		З 6.4.01	формы и методы организации и контроля текущей деятельности подчиненного персонала;
		З 6.4.02	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;
		З 6.4.03	отраслевые стандарты;
		З 6.4.04	правила внутреннего трудового распорядка ресторана; правила, нормативы учета рабочего времени персонала; стандарты на основе системы ХАССП, ГОСТ ISO 9001-2011 классификацию организаций питания;
		З 6.4.05	структуру организации питания;
		З 6.4.06	принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации;
		З 6.4.07	правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания;
		З 6.4.08	правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и

			других категорий работников кухни;
		З 6.4.09	методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей;
		З 6.4.10	схемы, правила проведения производственного контроля; основные производственные показатели подразделения
		З 6.4.11	организации питания;
		З 6.4.12	правила первичного документооборота, учета и отчетности; формы документов, порядок их заполнения;
		З 6.4.13	контрольные точки процессов производства, обеспечивающие безопасность готовой продукции;
		З 6.4.14	современные тенденции и передовые технологии, процессы приготовления продукции и напитков собственного производства;
		З 6.4.15	правила составления графиков выхода на работу
	ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте		Навыки:
		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
			Умения:
		У6.5 01	анализировать уровень подготовленности подчи-

			ненного персонала, определять потребность в обучении, направления обучения;
		У6.5 02	выбирать методы обучения, инструктирования; составлять программу обучения;
		У6.5 03	оценивать результаты обучения;
		У6.5 04	координировать обучение на рабочем месте с политикой предприятия в области обучения;
		У6.5 05	объяснять риски нарушения инструкций, регламентов организации питания, ответственность за качество и безопасность готовой продукции;
		У6.5 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
			Знания:
		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 6.5.11	современные тенденции в области обучения персонала на рабочем месте и оценки результатов обучения
Освоение видов работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	ПК 7.1 Организовывать подготовку сырья и приготовление полуфабрикатов для несложной кулинарной продукции		Навыки:
		Н 7.1.01	подготовки к работе рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания
		Н 7.1.02	уборки рабочих мест основного производства организации питания,

		Н 7.1.03	проверки технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания
		Н 7.1.04	упаковки и складирования пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности, условиям хранения, товарному соседству
		Н 7.1.05	подготовки пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
		Н 7.1.06	обработки, нарезки и формовки овощей
		Н 7.1.07	подготовки несложных рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса и домашней птицы
			Умения:
		У 7.1.01	производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
		У 7.1.02	соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания
		У 7.1.03	03 применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд,

			напитков и кулинарных изделий
			Знания:
		З 7.1.01	нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания
		З 7.1.02	рецептуры и технологии приготовления несложных блюд, напитков и кулинарных изделий
		З 7.1.03	требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
		З 7.1.04	назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении несложных блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними
	ПК 7.2 Организовывать и проводить приготовление несложных блюд		Навыки:
		Н 7.2.01	приготовления блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы
		Н 7.2.02	приготовления каш и гарниров из круп
		Н 7.2.03	приготовления несложных блюд из рыбы
		Н 7.2.04	приготовления несложных блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы
		Н 7.2.05	приготовления блюд из яиц
		Н 7.2.06	приготовления блюд из творога
		Н 7.2.07	приготовления блюд и гарниров из макаронных изделий

		Н 7.2.08	приготовления мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы
		Н 7.2.09	приготовления горячих напитков
		Н 7.2.10	приготовления и оформление несложных салатов
		Н 7.2.11	процеживания, протира-ния, замешивания, из-мельчения, фарширова-ние продукции
		Н 7.2.12	порционирования (ком-плектация), раздача блюд, напитков и кулинарных изделий,
			Умения:
		У 7.2.01	готовить несложные блюда, напитки и кули-нарные изделия по техно-логическим картам
		У 7.2.02	соблюдать правила соче-таемости основных про-дуктов и сырья при приго-товлении несложных блюд, напитков и кули-нарных изделий
		У 7.2.03	отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные из-делия с раздачи/ прилавка и на вынос, с учетом тре-бований к безопасности готовой продукции
		У 7.2.04	выбирать производствен-ный инвентарь и техноло-гическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении не-сложных блюд, напитков и кулинарных изделий
		У 7.2.05	соблюдать санитарно-ги-гиенические требования и требования охраны труда
		У 7.2.06	аккуратно обращаться с сырьем в процессе приго-товления блюд, напитков и кулинарных изделий и экономно расходовать его
			Знания:
		З 7.2.01	правила пользования сборниками рецептур на

			приготовление несложных блюд, напитков и кулинарных изделий
		3 7.2.02	02 методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении несложных блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству
		3 7.2.03	пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемого при приготовлении несложных блюд, напитков и кулинарных изделий
		3 7.2.04	принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям
		3 7.2.05	требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания
		3 7.2.06	физико-химические процессы, происходящие в продуктах в процессе обработки и приготовления блюд

РАЗДЕЛ 5. СТРУКТУРА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

5.1.1. Учебный план по программе подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

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
О.00	Общеобразовательный цикл	1476	284	
ООД.00	Общие дисциплины	1404	284	
ООД.01	Русский язык	72	12	1
ООД.02	Литература	108	14	1
ООД.03	Математика	232	48	1
ООД.04	Иностранный язык	144	58	1
ООД.05	Информатика	108	52	1
ООД.06	Физика	72	0	2
ООД.07	Химия	144	24	1
ООД.08	Биология	72	12	1
ООД.09	История	136	0	1-2
ООД.10	Обществознание	72	18	2
ООД.11	География	72	16	2
ООД.12	Физическая культура	72	20	1
ООД.13	Основы безопасности жизнедеятельности	68	10	1
	Индивидуальный проект	32	0	1
ДОД	Дополнительные общеобразовательные дисциплины	72	36	
ДОД.01	Введение в специальность	72	36	1
	Обязательная часть образовательной программы	2796	1302	
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	360	0	2,3

ОГСЭ.01	Основы философии	36	0	3
ОГСЭ.02	История	36	0	3
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	108	0	2,3
ОГСЭ.04	Физическая культура	108	0	2,3
ОГСЭ.05	Психология общения	36	0	3
ОГСЭ.06	Основы финансовой грамотности	36	0	3
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл	144	18	2,3
ЕН.01	Химия	108	16	2
ЕН.02	Экологические основы природопользования	36	2	3
ОПБ	Обязательный профессиональный блок	1932	1284	
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	498	190	1-3
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	44	20	1
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	54	34	1
ОП. 03	Техническое оснащение организаций питания	44	20	1
ОП. 04	Организация обслуживания	44	20	2
ОП. 05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	76	10	3
ОП. 06	Правовые основы профессиональной деятельности	36	4	3
ОП. 07	Информационные технологии в профессиональной деятельности	96	72	3
ОП. 08	Охрана труда	36	10	2
ОП. 09	Безопасность жизнедеятельности	68	0	2
П.00	Профессиональный цикл	1434	1094	1-3
ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	204	160	1-2

МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	36	12	1
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	54	40	1
УП. 01	Учебная практика	36	36	1
ПП. 01	Производственная практика	72	72	2
	Экзамен по модулю	6		
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	306	226	2-3
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	39	12	2
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	81	34	2
УП. 02	Учебная практика	72	72	3
ПП. 02	Производственная практика	108	108	3
	Экзамен по модулю	6		
ПМ.03	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	240	192	3
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	36	12	3

МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	54	36	3
УП. 03	Учебная практика	36	36	3
ПП. 03	Производственная практика	108	108	3
	Экзамен по модулю	6		
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	168	110	2
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	36	12	2
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	54	26	2
УП.04	Учебная практика	36	36	2
ПП.04	Производственная практика	36	36	2
	Экзамен по модулю	6		
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	210	156	2
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	39	12	2
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	57	36	2

УП.05	Учебная практика	36	36	2
ПП.05	Производственная практика	72	72	2
	Экзамен по модулю	6		
ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	138	102	3
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	138	102	3
УП.06	Учебная практика	60	30	3
ПП.06	Производственная практика	0		3
	Экзамен по модулю	72	72	
ПМ.07	Выполнение работ по профессии 16675 Повар	168	148	2
МДК.07.01	Организация работы повара	54	40	2
УП.07	Учебная практика	36	36	2
ПП.07	Производственная практика	72	72	2
	Квалификационный экзамен	6		
ПБП	Преддипломная практика	144	144	
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация	216		
ИТОГО (минимальные требования)				3
ДПБ	Дополнительный профессиональный блок	156	108	3
ПМ.08	Организация и контроль технологического процесса приготовления блюд	156	108	3
Объем образовательной программы		4428		
Срок обучения		2 года 10 месяцев		

5.1.2. Обоснование распределения часов вариативной части ОПОП-П

№ п/п	Код и наименование учебной дисциплины/профессионального модуля	Количество часов	Обоснование
1	ОГСЭ.05 Психология общения	4	Часы направлены на увеличение времени на изучение дисциплины
2	ОГСЭ.06 Основы финансовой грамотности	36	Часы направлены на увеличение времени на изучение дисциплины
3	Оп.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга	40	Часы направлены на увеличение времени на изучение дисциплины
4	ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности	4	Часы направлены на увеличение времени на изучение дисциплины
5	ОП.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности	36	Часы направлены на увеличение времени на изучение дисциплины
6	ОП.08 Охрана труда	4	Часы направлены на увеличение времени на изучение дисциплины
7	ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	64	Часы направлены на увеличение времени на изучение дисциплины, промежуточную аттестацию
8	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	122	Часы направлены на увеличение времени на изучение дисциплины, промежуточную аттестацию
9	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	100	Часы направлены на увеличение времени на изучение дисциплины, промежуточную аттестацию
10	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	64	Часы направлены на увеличение времени на изучение дисциплины, промежуточную аттестацию

11	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	66	Часы направлены на увеличение времени на изучение дисциплины
12	ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	54	Часы направлены на увеличение времени на изучение дисциплины
13	ПМ.07 Выполнение работ по профессии 16675 Повар	96	Часы направлены на увеличение времени на изучение дисциплины
14	ПМ.08 Организация и контроль технологического процесса приготовления блюд	156	Часы направлены на увеличение времени на изучение дисциплины
Итого		846	-

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	<p>1. разработка ассортимента полуфабрикатов;</p> <p>2. разработка, адаптация рецептур полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов;</p> <p>3. организация и проведение подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>4. подбор в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами, экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента;</p> <p>5. упаковка, хранение готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности;</p> <p>6. контроль качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов;</p>	ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	72	3	цех	мастер

	7. контроль хранения и расхода продуктов.						
2.	<p>1. разработка ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>2. разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;</p> <p>3. 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>4. 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>5. контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции;</p>	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	108	5	цех	мастер

	б. упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности; контроле хранения и расхода продуктов.						
3.	<p>1. разработка ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>2. разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания 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>3. 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 контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;</p>	ПМ.03	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	108	6	цех	мастер

	4. упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности.						
4.	<p>1. разработка ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>2. разработки, адаптации рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания</p> <p>3. 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>4. 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>5. контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;</p>	ПМ.04	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	36	4	цех	мастер

	6. контроля хранения и расхода продуктов.						
5.	<p>1. разработка ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>2. разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;</p> <p>3. 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>4. подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов;</p> <p>5. приготовления, хранения фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;</p> <p>6. подготовки к использованию и хранения отделочных полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>7. приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи хлебобулочных,</p>	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	72	4	цех	мастер

	<p>мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>8. контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности.</p>						
6.	<p>1. разработки различных видов меню;</p> <p>2. 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;</p> <p>3. организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала;</p> <p>4. осуществления текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями;</p> <p>5. организации и контроля качества выполнения работ по приготовлению блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков по меню;</p> <p>6. обучения, инструктирования поваров, кондитеров, пекарей, других категорий работников кухни на рабочем месте.</p>	ПМ 06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	72	5	цех	мастер

7.	<p>1. подготовки к работе рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания уборки рабочих мест основного производства организации питания;</p> <p>2. проверки технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания;</p> <p>3. упаковки и складирования пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности, условиям хранения, товарному соседству;</p> <p>4. подготовки пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий, процеживания, протираания, замешивания, измельчения, фарширование продукции;</p> <p>5. обработки, нарезки и формовки овощей;</p> <p>6. подготовки несложных рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса и домашней птицы;</p> <p>7. приготовления бутербродов и гастрономических продуктов порциями;</p>	ПМ.07	Выполнение работ по профессии 16675 Повар	72	3	цех	мастер
----	--	-------	---	----	---	-----	--------

<p>8. приготовления блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы приготовления каш и гарниров из круп;</p> <p>9. приготовления несложных блюд из рыбы;</p> <p>10. приготовления несложных блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы;</p> <p>11. приготовления блюд из яиц, творога;</p> <p>12. приготовления блюд и гарниров из макаронных изделий приготовления мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы;</p> <p>13. приготовления горячих напитков приготовления и оформление несложных салатов;</p> <p>14. порционирования (комплектация), раздача блюд, напитков и кондитерских изделий.</p>						
--	--	--	--	--	--	--

Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

	обучение						Промежуточ-	практика	ГИА	Каникулы,	Всего, нед.
	Всего за год		1 семестр		2 семестр						
	нед.	час.	нед.	час.	нед.	час.					
1 курс	41	1476	17	612	24	864		1		11	52
2 курс	40	1440	16,5	594	23,5	846	1	10		11	52
3 курс	30	1080	16,5	594	13,5	486	1	17	6	2	39
итого	111	3996	50	1800	61	2196	2	28	6	24	143

уч.час.	4140
ПА	72
ГИА	216
Итого	4428

	ОЧ	ВЧ	ГИА
часы	3366	846	216
нед	93,5	23,5	6

Обозначения:



Модули и дисциплины (обязательная часть)



Модули и дисциплины (вариативная часть)



Промежуточная аттестация



Каникулы



Государственная итоговая аттестация



Производственная практика



Учебная практика

5.4. Рабочая программа воспитания

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

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

- 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;
- кабинеты технического оснащения кулинарного и кондитерского производства, технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенных оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.

Лаборатории:

- Химии;

Мастерские:

- Мастерская «Учебная кухня-ресторан», по компетенции «Поварское дело»,
- Мастерская «Учебный кондитерский цех», по компетенции «Кондитерское дело»,

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 «Социально-экономических дисциплин».

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1.	Кресло офисное для преподавателя	согласно ГОСТ и требованиям Сан Пин
2.	Стол для преподавателя (компьютерный)	согласно ГОСТ и требованиям Сан Пин
3.	Стол ученический	согласно ГОСТ и требованиям Сан Пин
4.	Стул ученический	согласно ГОСТ и требованиям Сан Пин
5.	Учебная доска (меловая)	согласно техническим требованиям
Дополнительное оборудование		
II Технические средства		
Основное оборудование		
1.	Компьютер персональный для преподавателя	согласно техническим требованиям
2.	Источник бесперебойного питания	согласно техническим требованиям
3.	Мультимедийная доска с проектором	согласно техническим требованиям
4.	МФУ (принтер, сканер, копир)	согласно техническим требованиям
5.	Wi-fi – роутер	согласно техническим требованиям
Дополнительное оборудование		
1.	Мышь для компьютера	согласно техническим требованиям
2.	Клавиатура	согласно техническим требованиям

III Демонстрационные учебно-наглядные пособия		
Основное оборудование		
1.	Дидактические материалы и плакаты	Согласно технической документации
Дополнительное оборудование		

Кабинет «Информационных технологий в профессиональной деятельности»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1.	Кресло офисное для преподавателя	согласно ГОСТ и требованиям САН Пин
2.	Стол для преподавателя (компьютерный)	согласно ГОСТ и требованиям САН Пин
3.	Стол ученический	согласно ГОСТ и требованиям САН Пин
4.	Стул ученический	согласно ГОСТ и требованиям САН Пин
5.	Учебная доска (меловая)	согласно техническим требованиям
Дополнительное оборудование		
II Технические средства		
Основное оборудование		
1.	Компьютер персональный для преподавателя	согласно техническим требованиям
2.	Источник бесперебойного питания	согласно техническим требованиям
3.	Мультимедийная доска с проектором	согласно техническим требованиям
4.	МФУ (принтер, сканер, копир)	согласно техническим требованиям
5.	Wi-fi – роутер	согласно техническим требованиям
Дополнительное оборудование		
1.	Мышь для компьютера	согласно техническим требованиям
2.	Клавиатура	согласно техническим требованиям
III Демонстрационные учебно-наглядные пособия		
Основное оборудование		
1.	Дидактические материалы и плакаты	Согласно технической документации
	видеофильмы по различным темам	Согласно технической документации
Дополнительное оборудование		

Кабинет «Безопасности жизнедеятельности».

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1.	Кресло офисное для преподавателя	согласно ГОСТ и требованиям САН Пин
2.	Стол для преподавателя (компьютерный)	согласно ГОСТ и требованиям САН Пин
3.	Стеллажи металлические	согласно ГОСТ и требованиям САН Пин
4.	Стол ученический	согласно ГОСТ и требованиям САН Пин
5.	Стул ученический	согласно ГОСТ и требованиям САН Пин
6.	Учебная доска (меловая)	согласно ГОСТ и требованиям САН Пин
Дополнительное оборудование		
II Технические средства		
Основное оборудование		
1.	Компьютер персональный для преподавателя	согласно техническим требованиям
2.	Источник бесперебойного питания	согласно техническим требованиям
3.	Мультимедийная доска с проектором	согласно техническим требованиям
4.	Ноутбуки с подключением к сети Интернет	согласно техническим требованиям
5.	Мобильный класс (тележка для ноутбуков)	согласно техническим требованиям
6.	МФУ (принтер, сканер, копир)	согласно техническим требованиям
7.	Лазерный тир	согласно техническим требованиям
8.	Тренажеры для СЛР	согласно техническим требованиям
9.	Тренажер-манекен взрослого пострадавшего для отработки приемов сердечно-легочной реанимации	согласно техническим требованиям
10.	Образцы средств индивидуальной защиты	согласно техническим требованиям
11.	Wi-fi – роутер	согласно техническим требованиям
Дополнительное оборудование		
1.	Мышь для компьютера	согласно техническим требованиям
2.	Клавиатура	согласно техническим требованиям
III Демонстрационные учебно-наглядные пособия		
Основное оборудование		

1.	Комплект типового оснащения кабинета ОБЖ/БЖ/НВП (плакаты, защитные костюмы, медицинское оснащение и т.д.)	Согласно технической документации
Дополнительное оборудование		

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

Кабинет «**Актовый зал**»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Основное оборудование		
1	Стулья/кресла	согласно ГОСТ и требованиям Сан Пин
2	Стулья для президиума	согласно ГОСТ и требованиям Сан Пин
3	Столы в президиум	согласно ГОСТ и требованиям Сан Пин
4	Система хранения акустического и световой аппаратуры	согласно техническим требованиям
5	Мультимедиа-трибуна для презентаций	согласно техническим требованиям
6	Мультимедиапроектор	согласно техническим требованиям
7	Экран	согласно техническим требованиям
8	Шкаф	согласно техническим требованиям
II Технические средства (при необходимости)		
Основное оборудование		
	Акустическая система (комплект)	согласно техническим требованиям
	Световая аппаратура (комплект)	согласно техническим требованиям
Дополнительное оборудование		

6.1.2.3. Оснащение лабораторий

Лабораторная «Химии»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения (при необходимости)		
Основное оборудование		
1.	Кресло офисное для преподавателя	согласно ГОСТ и требованиям Сан Пин
2.	Стол для преподавателя (компьютерный)	согласно ГОСТ и требованиям Сан Пин
3.	Стол ученический	согласно ГОСТ и требованиям Сан Пин
4.	Стул ученический	согласно ГОСТ и требованиям Сан Пин
5.	Учебная доска (меловая)	согласно техническим требованиям

1.	Кресло офисное для преподавателя	согласно ГОСТ и требованиям САН Пин
Дополнительное оборудование		
II Технические средства (при необходимости)		
Основное оборудование		
1.	Компьютер персональный для преподавателя	согласно техническим требованиям
2.	Источник бесперебойного питания	согласно техническим требованиям
3.	Мультимедийная доска с проектором	согласно техническим требованиям
4.	МФУ (принтер, сканер, копир)	согласно техническим требованиям
5.	Wi-fi – роутер	согласно техническим требованиям
Дополнительное оборудование		
1.	Мышь для компьютера	согласно техническим требованиям
2.	Клавиатура	согласно техническим требованиям
III Специализированное оборудование, мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
	Комплект лабораторной посуды	согласно техническим требованиям
	Комплект наборов по механики. Штативы	согласно техническим требованиям
	Комплект средства измерения	согласно техническим требованиям
Дополнительное оборудование		
IV Демонстрационные учебно-наглядные пособия		
Основное оборудование		
	Дидактические материалы	
Дополнительное оборудование		

6.1.2.4 Оснащение мастерских
Мастерская «Учебная кухня ресторана».

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения (при необходимости)		
Основное оборудование		
1.	Кресло офисное для преподавателя	согласно ГОСТ и требованиям САН Пин
2.	Стол для преподавателя (компьютерный)	согласно ГОСТ и требованиям САН Пин
3.	Стеллажи металлические	согласно ГОСТ и требованиям САН Пин
4.	Стол ученический	согласно ГОСТ и требованиям САН Пин

5.	Стул ученический	согласно ГОСТ и требованиям Сан Пин
6.	Учебная доска (меловая)	согласно ГОСТ и требованиям Сан Пин
Дополнительное оборудование		
II Технические средства (при необходимости)		
Основное оборудование		
1.	Компьютер персональный для преподавателя	согласно техническим требованиям
2.	Источник бесперебойного питания	согласно техническим требованиям
3.	Мультимедийная доска с проектором	согласно техническим требованиям
4.	Ноутбуки с подключением к сети Интернет	согласно техническим требованиям
5.	Мобильный класс (тележка для ноутбуков)	согласно техническим требованиям
6.	МФУ (принтер, сканер, копир)	согласно техническим требованиям
Дополнительное оборудование		
III Специализированное оборудование, мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
	Стол производственный	Согласно технической документации
	Стол-подставка под пароконвектомат	Согласно технической документации
	Пароконвектомат	Согласно технической документации
	Весы настольные электронные (профессиональные)	Согласно технической документации
	Плита индукционная	Согласно технической документации
	Планетарный миксер	Согласно технической документации
	Шкаф холодильный	Согласно технической документации
	Стеллаж 4-х уровневый	Согласно технической документации
	Мойка односекционная со столешницей	Согласно технической документации
	Блендер ручной погружной	Согласно технической документации
	Смеситель холодной и горячей воды	Согласно технической документации
	Шкаф шоковой заморозки	Согласно технической документации
	Микроволновая печь	Согласно технической документации
	Фритюрница	Согласно технической документации

Слайсер	Согласно технической документации
Мясорубка	Согласно технической документации
Блендер стационарный	Согласно технической документации
Соковыжималка	Согласно технической документации
Настольная вакуумно-упаковочная машина	Согласно технической документации
Кофемолка	Согласно технической документации
Плита индукционная	Согласно технической документации
Морозильный шкаф (морозильный ларь)	Согласно технической документации
Стол с моечной ванной, двухсекционный	Согласно технической документации
Набор разделочных досок пластиковые 600*400*18	Согласно технической документации
Мерный стакан, 500мл	Согласно технической документации
Венчик 300мм	Согласно технической документации
Сито (для муки) d=250мм	Согласно технической документации
Шенуа (вариант с сеткой) 24см	Согласно технической документации
Подставка для разделочных досок металлическая (на 6 досок)	Согласно технической документации
Лопатки силиконовые 90мм	Согласно технической документации
Скалка, 50см дерево	Согласно технической документации
Шумовка	Согласно технической документации
Молоток металлический для отбивания мяса 460г	Согласно технической документации
Терка 4-х сторонняя	Согласно технической документации
Половник 250мл	Согласно технической документации
Ковер диэлектрический 50*50см	Согласно технической документации
Ложки столовые	Согласно технической документации
Набор кухонных ножей (поварская тройка) набор из 3-х ножей (овощной, универсальный, шеф)	Согласно технической документации
Силиконовый коврик 380*280мм	Согласно технической документации
Овощечистка	Согласно технической документации

Щипцы универсальные 300мм	Согласно технической документации
Набор кондитерских насадок (24шт в кейсе)	Согласно технической документации
Набор кондитерских форм (круг) Dmax=115 /Dmin=20 14шт, h=32мм	Согласно технической документации
Миски нержавеющая сталь 16см 0,5л	Согласно технической документации
Миски нержавеющая сталь 16см 0,5л	Согласно технической документации
Миски нержавеющая сталь D=190 V=1,2л	Согласно технической документации
Миски нержавеющая сталь D=310 V=3,8л	Согласно технической документации
Ножницы для рыбы, птицы	Согласно технической документации
Термометр инфракрасный пирометр	Согласно технической документации
Ножи поварские 125мм	Согласно технической документации
Набор разделочных досок, пластиковые 600*400*18мм	Согласно технической документации
Контейнер для продуктов, 20л	Согласно технической документации
Гастроемкость из нержавеющей стали без крышки 1/1 (530*325*20мм)	Согласно технической документации
Гастроемкость из нержавеющей стали, 7л, (530*325*65мм)	Согласно технической документации
Гастроемкость из нержавеющей стали, 2,4л, (354*325*40мм)	Согласно технической документации
Гастроемкость из нержавеющей стали, 1/2 (325*265*20)	Согласно технической документации
Гастроемкость из нержавеющей стали ½ 3,3л, (325*265*65мм)	Согласно технической документации
Гастроемкость из нержавеющей стали 1л, (325*176*40)	Согласно технической документации
Гастроемкость из нержавеющей стали, 1/3, 0,8л (325*176*20)	Согласно технической документации
Гастроемкость из нержавеющей стали 7л, (530*325*65)	Согласно технической документации
Гастроемкость из нержавеющей стали 1/1 (530*325*20)	Согласно технической документации
Набор кастрюль с крышками из нержавеющей стали для индукционных плит, без пластиковых и силиконовых вставок 5,0л d=мм220мм, h=130мм	Согласно технической документации
Кастрюля нерж 3,0л 200*120мм	Согласно технической документации
Кастрюля нерж 2,0л d=180мм, h=110мм	Согласно технической документации
Кастрюля с крышкой стальная 1,5л	Согласно технической документации

	Кастрюля нерж 1,0л d-14, h- 7см	Согласно технической документации
	Сотейник для индукционных плит ковш 0,6л; 12*6 см	Согласно технической документации
	Сотейник для индукционных плит ковш 1,0л; 14*7 см	Согласно технической документации
	Сковорода для индукционных плит d=240, h=45мм	Согласно технической документации
	Сковорода для индукционных плит (с антипригарным покрытием) d=280, h=48мм	Согласно технической документации
	Гриль сковорода для индукционных плит (с антипригарным покрытием) 24см	Согласно технической документации
Дополнительное оборудование		
IV Демонстрационные учебно-наглядные пособия		
Основное оборудование		
	Дидактические пособия	
Дополнительное оборудование		

Мастерская «Учебный кондитерский цех»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения (при необходимости)		
Основное оборудование		
1.	Кресло офисное для преподавателя	согласно ГОСТ и требованиям Сан Пин
2.	Стол для преподавателя (компьютерный)	согласно ГОСТ и требованиям Сан Пин
3	Стеллажи металлические	согласно ГОСТ и требованиям Сан Пин
4.	Стол ученический	согласно ГОСТ и требованиям Сан Пин
5.	Стул ученический	согласно ГОСТ и требованиям Сан Пин
6.	Учебная доска (меловая)	согласно ГОСТ и требованиям Сан Пин
Дополнительное оборудование		
II Технические средства (при необходимости)		
Основное оборудование		
1.	Компьютер персональный для преподавателя	согласно техническим требованиям
2.	Источник бесперебойного питания	согласно техническим требованиям
3.	Мультимедийная доска с проектором	согласно техническим требованиям
4.	Ноутбуки с подключением к сети Интернет	согласно техническим требованиям
5.	Мобильный класс (тележка для ноутбуков)	согласно техническим требованиям
6.	МФУ (принтер, сканер, копир)	согласно техническим требованиям
Дополнительное оборудование		

III Специализированное оборудование, мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
	Шкаф пекарский UNOX XFT 193 MANUAL H	Согласно технической документации
	Доска мраморная	Согласно технической документации
	Холодильный шкаф Polair CM107-S	Согласно технической документации
	Шкаф шоковой заморозки Polair CR10-G	Согласно технической документации
	Подставка RESTOINOX ПКПР-1 80/70	Согласно технической документации
	Стеллаж кухонный Luxstahl CP-1800*600*500/4	Согласно технической документации
	Тележка шпилька для противней HESSEN ТШП-12(э)	Согласно технической документации
	Планетарный миксер настольный, Китай	Согласно технической документации
	Стол пристенный, сплошная полка	Согласно технической документации
	Плита индукционная Convit Q12	Согласно технической документации
	Стол разделочный ПРОФИ НТ с бортом	Согласно технической документации
	Стол разделочный ПРОФИ НТ с бортом мал	Согласно технической документации
	Стеллаж СТАНДАРТ СКК-8/5	Согласно технической документации
	Блендер Vamix Gastro Pro-3 G350	Согласно технической документации
	Микроволновая печь Mystery MMW-1718	Согласно технической документации
	Аэрограф кондитерский JAS1202	Согласно технической документации
	Фен BOSCH GHG 20-63	Согласно технической документации
Дополнительное оборудование		
IV Демонстрационные учебно-наглядные пособия		
Основное оборудование		
	Дидактические пособия	Согласно технической документации
Дополнительное оборудование		

6.1.2.5. Оснащение баз практик

Реализация образовательной программы предполагает обязательную учебную и производственную практику.

Учебная практика реализуется в мастерских профессиональной образовательной организации и (или) в организациях соответствующего профиля и требует наличия оборудования, инструментов, расходных материалов, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей, в том числе оборудования и

инструментов, используемых при проведении чемпионатов профессионального мастерства и указанных в инфраструктурных листах конкурсной документации по компетенции «Поварское дело», «Кондитерское дело, «Хлебопечение» (или их аналогов).

Производственная практика реализуется в организациях соответствующего профиля, 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 «Цех»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения (при необходимости)		
Основное оборудование		
1	Стол производственный	Согласно технической документации
2	Стол для установки средств малой механизации	Согласно технической документации
3	Стол охлаждаемый	Согласно технической документации
4	Стеллаж передвижной	Согласно технической документации
5	Стойка раздаточная	Согласно технической документации
Дополнительное оборудование		
6	Универсальный привод	Согласно технической документации
II Технические средства (при необходимости)		
Основное оборудование		
7	Плита электрическая	Согласно технической документации
8	Сковорода электрическая	Согласно технической документации
9	Шкаф жарочный электрический	Согласно технической документации
10	Фритюрница	Согласно технической документации
11	Плита электрическая	Согласно технической документации
12	Мармит электрический	Согласно технической документации
13	Печь шашлычная	Согласно технической документации
14	Котел пищевой	Согласно технической документации
15	Электрокипяtilьник	Согласно технической документации

16	Котел пищевой	Согласно технической документации
17	Ванна передвижная	Согласно технической документации
18	Шкаф холодильный	Согласно технической документации
19	Прилавок мармит для первых блюд	Согласно технической документации
Дополнительное оборудование		
20	Стойка раздаточная электрическая	Согласно технической документации
21	Вставка к тепловому оборудованию для баров	Согласно технической документации
III Специализированное оборудование, мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
Дополнительное оборудование		
IV Демонстрационные учебно-наглядные пособия		
Основное оборудование		
Дополнительное оборудование		

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	1С: Предприятие: Предприятие 8. Общепит	ОП.7 Информационные технологии в профессиональной деятельности ПМ.08 Организация и контроль технологического процесса приготовления блюд	По количеству рабочих мест

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.

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 специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

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;

- включает 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 принимали 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, 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.) 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 демонстрационного экзамена и защиты дипломного проекта (работы).

Требования к содержанию, объему и структуре дипломного проекта (работы) образовательная организация определяет самостоятельно с учетом ОПОП-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 специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело						
		Организа-ция и веде-ние процес-сов приго-товления и подготовки к реализа-ции полу-фабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассорти-мента	Организация и ведение процессов приготовления, оформ-ления и под-готовки к ре-ализации го-рячих блюд, кулинарных изделий, за-кусок слож-ного ассорти-мента с уче-том потреб-ностей раз-личных кате-горий потре-бителей, ви-дов и форм обслуживания	Организация и ведение процессов приготовления, оформ-ления и под-готовки к ре-ализации хо-лодных блюд, кули-нарных изде-лий, закусок сложного ас-сортимента с учетом по-требностей различных категорий потре-бителей, видов и форм обслуживания	Организация и ведение процессов приготовления, оформ-ления и под-готовки к ре-ализации хо-лодных и го-рячих десер-тов, напитков сложного ас-сортимента с учетом по-требностей различных категорий по-требителей, видов и форм обслуживания	Организация и ведение процессов приготовления, оформ-ления и под-готовки к ре-ализации хле-бобулочных, мучных кон-дитерских из-делий слож-ного ассорти-мента с уче-том потреб-ностей раз-личных кате-горий потре-бителей, ви-дов и форм обслуживания	Организа-ция и кон-троль теку-щей дея-тельности подчинен-ного персо-нала	Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих (16675 По-вар)
Трудовые функции в соответствии с профессиональными стандартами (или иными нормативными документами)								
33.011 Повар								
ОТФ А Приготовление блюд, напитков и ку-линарных изделий под руководством повара	ТФ А/01.3							ПК7.1
	ТФ А/02.3							ПК7.2
ОТФ В	ТФ В/01.4	ПК1.1	ПК2.1	ПК3.1	ПК4.1			
	ТФ В/02.4		ПК2.2	ПК3.2	ПК4.2			

Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий			ПК2.3 ПК2.4 ПК2.5 ПК2.6 ПК2.7 ПК2.8	ПК3.3 ПК3.4 ПК3.5 ПК3.6 ПК3.7	ПК4.3 ПК4.4 ПК4.5 ПК4.6			
ОТФ С Организация и контроль текущей деятельности бригады поваров	ТФ С/01.5						ПК6.3	
	ТФ С/02.5						ПК6.4	
ОТФ Д Управление текущей деятельностью кухни организации питания	ТФ D/01.6						ПК6.2	
	ТФ D/02.6						ПК6.2	
33.010 Кондитер								
ОТФ В Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента	ТФ В/01.4					ПК5.1		
	ТФ В/02.4					ПК5.2 ПК5.3 ПК5.4 ПК5.5 ПК5.6		

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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА 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

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 осваивает 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

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
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

1.1.2. 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.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 1.2	Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи
ПК 1.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
ПК 1.4	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Владеть навыками	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
	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
	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
	Н 1.4.01	выполнения разработки, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	Н 1.4.02	ведения расчетов с потребителем, оформлении и презентации результатов проработки
Уметь	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; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией
	У 1.1.04	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 1.1.05	обеспечивать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте
	У 1.1.06	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 1.1.07	демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара
	У 1.1.08	обеспечивать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения

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
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)

	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	комбинировать разные методы приготовления п/ф с учетом особенностей заказа, кондиции сырья, требований к безопасности готовой продукции
	У 1.4.04	проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры
	У 1.4.05	изменять рецептуры полуфабрикатов с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы сырья
	У 1.4.06	рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готового полуфабриката по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов
	У 1.4.07	оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; представлять результат проработки (полуфабрикат, разработанную документацию) руководству
	У 1.4.08	проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры и презентации
Знать	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

3 1.2.01	процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для обработки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи
3 1.2.02	методы обработки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи
3 1.2.03	способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении
3 1.2.04	способы удаления излишней горечи из экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи
3 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
3 1.2.06	формы, техника нарезки, формования, экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи
3 1.3.01	процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
3 1.3.02	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
3 1.3.03	современные методы, техники приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента из различных видов сырья в соответствии с заказом
3 1.3.04	правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды
3 1.3.05	способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности сырья, продуктов при приготовлении полуфабрикатов
3 1.3.06	техника порционирования (комплектования), упаковки на вынос и маркирования полуфабрикатов
3 1.3.07	правила складирования упакованных полуфабрикатов; требования к условиям и срокам хранения упакованных полуфабрикатов
3 1.4.01	процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
3 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 созревания 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 рецептов
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 правила расчета себестоимости полуфабрикатов

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов – 204 часа;

в том числе в форме практической подготовки – 160 часов;

Из них на освоение МДК – 90 часов;

в том числе самостоятельная работа – 4 часа;

практики, в том числе учебная – 36 часов;

производственная -72 часа;

Промежуточная аттестация – 6 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Для специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

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		
					В том числе				Учебная	Производственная	
					Лабораторных и практических занятий	Курсовых работ (проектов)	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация			
1	2	3	4	5	6		7	8	9	10	
ПК 1.1-ПК 1.4 ОК 01-ОК 07, ОК 09	Раздел 1 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	36	12	36	12		2				
ПК 1.1-ПК 1.4 ОК 01-ОК 07, ОК 09	Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	54	40	54	40		2				
	Учебная практика	36	36							36	
	Производственная практика	72	72								72
	Промежуточная аттестация	6	6					6			
	Всего:	204	166	90	52		4	6		36	72

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 ак. часов\ в т.ч . в форме практической подготовки	Код ПК. ОК	Код Н\У\З
1	2	3	4	5
Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента		36/12		
МДК. 01.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		36/12		
Тема 1.1. Классификация и ассортимент полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Содержание	6		
	1.Основные понятия сырье, п/ф, готовая продукция, кулинарная обработка, технологический процесс, этапы технологического цикла, услуга общественного питания. Технологические принципы: безопасности, совместимости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья, ресурсосберегающие технологии.	2	ПК. 1.1, ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК05, ОК07, ОК 09, ОК10, ОК 11	У 1.1.04, 3 1.1.04 3 1.1.10
	2.Международные термины, понятия в области обработки сырья ,экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов из них сложного ассортимента, применяемые в ресторанном бизнесе Признаки классификации и ассортимент кулинарной продукции. Ассортимент кулинарной продукции: понятие, отличительные признаки.			
	3. Признаки классификации и ассортимент кулинарной продукции: классификация кулинарной продукции по температуре подачи, по назначению, по консистенции, по способу тепловой обработки, по виду используемого сырья и т.д.			
Тема 1.2. Характеристика процессов	Содержание	4		
	1.Характеристика способов обработки сырья: механические, химические, микробиологические. Классификация способов кулинарной обработки продуктов по видам воздействия: механические, гидромеханиче-		ПК. 1.1, ОК01, ОК02,	У 1.1.01, У 1.1.03, У 1.1.08,

<p>обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из них</p>	<p>ские, химические, биологические, термические. Химические и биологические способы обработки продуктов: классификация, характеристика, их влияние на качество.</p> <p>на качество, Химические и биологические способы обработки продуктов 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 СанПиНа. Технологические принципы производства кулинарной продукции. Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Характеристика этапов обработки сырья: приемка, обработка, <i>упаковка</i>, хранение.</p> <p>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>2.Характеристика термических способов обработанного сырья. Термические способы обработки продуктов: классификация, характеристика, их влияние</p>		<p>ОК03, ОК04, ОК05, ОК07, ОК 09, ОК10, ОК 11</p>	<p>З 1.1.03, 31.1.04, 3 1.1.05, 3 1.1.10, 3 1.1.11,</p>
<p>Тема 1.3. Организация работ по обработке сырья и приготовлению полуфабрикатов</p>	<p>Содержание</p> <p>1.Организация рабочих мест по обработке овощей: Требования к организации рабочих мест с учетом оптимизации процессов, обеспечения последовательности и поточности технологических операций, требований производственной санитарии и гигиены. 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. Способы и методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении полуфабрикатов, с учетом соблюдения требований к качеству, подготовке к транспортированию.</p> <p>2.Организация рабочих мест по обработке рыбы: Требования к организации рабочих мест с учетом оптимизации процессов, обеспечения последовательности и поточности технологических операций, требований производственной санитарии и гигиены. Организация и техническое</p>	<p>28/12</p> <p>16</p>	<p>ПК. 1.1, ПК.1.4 ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК05, ОК07, ОК 09, ОК10, ОК 11</p>	<p>У 1.1.01, У 1.1.02 У1.1.03, У1.1.04, У1.1.05, У1.1.06, У1.1.07, У1.1.08, У1.4.01, У1.4.02 У1.4.04, У1.4.05 У1.4.06, У1.4.07, 3 1.1.01, 3 1.1.02, 31.1.05, 31.1.06, 31.1.08, 31.1.09, 31.1.10, 31.1.12, 31.4.01, 31.4.04, Н 1.4.01,Н1.4.02 31.4.06, 31.4.07</p>

	<p>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. Способы и методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении полуфабрикатов, с учетом соблюдения требований к качеству, подготовке к транспортированию</p>			
	<p>3. Организация рабочих мест по обработке мяса: Требования к организации рабочих мест с учетом оптимизации процессов, обеспечения последовательности и поточности технологических операций, требований производственной санитарии и гигиены. 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. Способы и методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении полуфабрикатов, с учетом соблюдения требований к качеству, подготовке к транспортированию</p>			
	<p>4. Организация рабочих мест по обработке птицы и дичи; Требования к организации рабочих мест с учетом оптимизации процессов, обеспечения последовательности и поточности технологических операций, требований производственной санитарии и гигиены. 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. Способы и методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении полуфабрикатов, с учетом соблюдения требований к качеству, подготовке к транспортированию.</p>			
	<p>5. Организация и техническое оснащение процессов обработки сырья и производства полуфабрикатов Виды, назначение современного технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых при обработке сырья, приготовлении полуфабрикатов и их хранении</p>			

	6.Обеспечение безопасных условий труда в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (техника безопасности, пожарная безопасность, охрана труда). Дифференцированный зачет			
	В том числе практические занятия и лабораторные занятия	12		
	Практическое занятие 1. Расчет норм отходов для овощей.	2		
	Практическое занятие 2. Расчет ТК на п/ф из экзотических овощей	2		
	Практическое занятие 3. Расчет ТК на п/ф из рыбы	2		
	Практическое занятие 4. Расчет ТК на п/ф из морепродуктов	2		
	Практическое занятие 5. .. Расчет ТК на п/ф из мяса	2		
	Практическое занятие 6. Расчет ТК на п/ф из птицы и дичи.	2		
Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 1: Составление презентаций по темам раздела.		2		
Раздел модуля 2. Ведение процессов обработки экзотических и редких видов сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции		54/40		
МДК 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		54/40		
Тема 2.1	Содержание	14/10		
Обработка, подготовка овощей, грибов	1.Технологический процесс обработки картофеля и корнеплодов. Сырье: виды, технологические свойства, пищевая ценность, минимизации отходов при очистке, обработке. Обработка, нарезка и формовка. Причины потемнения очищенного картофеля и способы предохранения. Требования к качеству, сроки и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности 2.Обработка и подготовка экзотических и редких видов овощей: Ассортимент, основные характеристики экзотических и редких видов овощей и грибов, их кулинарное назначение. <i>Пищевая ценность.</i> Степень зрелости экзотических и редких видов овощей для выбора последующей обработки Технологический процесс механической кулинарной обработки и подготовки экзотических и редких видов овощей: 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	4	ПК 1.2, ПК.1.3 ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК05, ОК07, ОК 09, ОК10, ОК 11	Н1.2.01, Н1.2.03, Н1.3.01, Н1.3.02, Н1.3.03 У1.2.01, У1.2.02, У1.2.03 У1.2.04, У1.2.05, У1.2.06, У1.2.07 У1.2.08, У1.2.09 У1.3.01, У1.3.02, У1.3.03, У1.3.04, У1.3.05, У1.3.06, У1.3.07, У1.3.08 У1.3.09, У1.3.10 3 1.2.01,

	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.			31.2.02, 31.2.03, 31.2.04, 31.2.05, 31.2.06, 31.3.02, 31.3.06, 31.3.07,
	В том числе практические занятия и лабораторные занятия	10		
	Практическое занятие 1 Технологический процесс обработки прочих овощей	2		
	Практическое занятие 2 Сложные формы нарезки овощей	2		
	Лабораторная работа 1 Оценка качества сырья из экзотических и редких овощей	2		
	Лабораторная работа 2 Обработка, формовка и приготовление полуфабрикатов (п/ф) из экзотических и редких овощей	2		
	Лабораторная работа 3 Оценка качества полуфабрикатов (п/ф) из экзотических и редких овощей	2		
Тема 2.2.	Содержание	14/12		
Обработка, подготовка и приготовление полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	1. Характеристика рыбного сырья: Обработка рыбы с костным скелетом: классификация рыбного сырья, требования к качеству. Пищевая ценность разных видов рыб, виды рыб, используемые в предприятиях общественного питания. Этапы обработки. Назначение каждой операции. Приготовление сложных полуфабрикатов из рыбы. Ассортимент и характеристика, технологическое использование	2	ПК 1.2, ПК.1.3 ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК05, ОК07, ОК 09, ОК10, ОК 1	У1.2.01, У1.2.02, У1.2.03 У1.2.04, У1.2.05, У1.2.06, У1.2.07 У1.2.08, У1.2.09 У1.3.01, У1.3.02, У1.3.03, У1.3.04, У1.3.05, У1.3.06, У1.3.07, У1.3.08 У1.3.09, У1.3.10 31.2.03, 31.2.04, 31.2.05, 31.2.06, 31.3.02, 31.3.06, 31.3.07,
	В том числе практические и лабораторные занятия	12		
	Практическое занятие 3 Обработка рыбы с хрящевым скелетом. Этапы обработки. Назначение каждой операции. Приготовление полуфабрикатов из рыбы с хрящевым скелетом. Ассортимент и характеристика, технологическое использование. Подготовка сложных п/ф из рыбы.	2		
	Практическое занятие 4 Подготовка рыбы целиком: Ассортимент и характеристика, технологическое использование. Котлетная масса из рыбы и ассортимент п\ф из нее.	2		

	Практическое занятие 5 Характеристика и подготовка морепродуктов Основные характеристики различных моллюсков, осьминогов и ракообразных Методы и виды обработки и подготовки моллюсков и ракообразных: размораживание, снятие панциря, доочистка, промывание, разделка на филе, вскрытие раковин устриц. Основные критерии оценки качества обработанных и подготовленных моллюсков и ракообразных. Правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья.	2		
	Лабораторная работа 4 Оценка качества рыбного сырья	2		
	Приготовление п/ф сложного ассортимента из рыбы	2		
	Лабораторная работа 6 Оценка качества полуфабрикатов(п/ф) сложного ассортимента из рыбы	2		
Тема 2.3 Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Содержание	14/10		
	1.Технологический процесс обработки мяса. Характеристика мясного сырья. Классификация мясного сырья, виды мяса, используемые в предприятиях общественного питания. Содержание основных пищевых веществ, в разных видах мяса. Разделка говяжьей туши. Технологический процесс обработки говядины, ассортимент отрубов и частей говяжьей туши.	4	ПК 1.2, ПК.1.3 ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК05, ОК07, ОК 09, ОК10, ОК 11	У1.2.01,У1.2.02, У1.2.03 У1.2.04, У1.2.05, У1.2.06, У1.2.07 У1.2.08, У1.2.09 У1.3.01, У1.3.02,У1.3.03, У1.3.04, У1.3.05, У1.3.06, У1.3.07, У1.3.08 У1.3.09, У1.3.10 31.2.03, 31.2.04, 31.2.05, 31.2.06, 31.3.02, 31.3.06,
	2.Классификация полуфабрикатов (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			
	В том числе практические и лабораторные занятия	10		
	Практическое занятие 6 Разделки туш мелкого скота. Выделение отрубов, ассортимент, технологическое использование. Ассортимент п\ф. обработка субпродуктов. Обработка тушек ягнят, молочных поросят	2		
	Практическое занятие 7 Сложные п/ф из рубленного мяса.. Ассортимент и приготовление рубленных масс из мяса и ассортимент п\ф из них.	2		

	Лабораторная работа 7 Оценка качества мясного сырья	2		
	Лабораторная работа 8 Приготовление порционных полуфабрикатов (п/ф) из мяса	2		
	Лабораторная работа 9 Оценка качества полуфабрикатов (п/ф) из мяса.	2		
Тема 2.4 Приготовление полуфабрикатов из птицы и пернатой дичи для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Содержание	10/8		
	1.Обработка и подготовка пернатой дичи: Классификация, основные характеристики пернатой дичи. <i>Пищевая ценность.</i> 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 (п/ф). Способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке. Правила охлаждения, замораживания, упаковки, хранения подготовленного мяса пернатой дичи. Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки. Классификация, ассортимент, характеристика, требования к качеству полуфабрикатов из пернатой дичи. Современные методы приготовления полуфабрикатов из пернатой дичи. Ассортимент п/ф из мяса дичи. Кулинарное назначение. Требования к качеству, условия и сроки хранения. <i>Обработка кролика и нутрии. Этапы обработки и их назначение. Ассортимент и характеристика полуфабрикатов из кролика и нутрии</i>	2	ПК 1.2, ПК.1.3 ОК02, ОК03, ОК04, ОК05, ОК07, ОК 09, ОК10, ОК 11	Н1.2.01, Н1.2.02, Н1.3.01, У1.2.02, У1.2.03, У1.2.04, У1.2.05, У1.2.06, У1.2.07, У1.2.08, У1.2.09, У1.3.01, У1.3.02, У1.3.03, У1.3.04, У1.3.05, У1.3.06, У1.3.07, У1.3.08, У1.3.09, У1.3.10
	Дифференцированный зачет			
	В том числе практические и лабораторные занятия	8		
	Практическое занятие 8 Технологический процесс обработки с/х птицы: Характеристика сырья из птицы: классификация птицы, виды птицы, используемые в предприятиях общественного питания. Характеристика и пищевая ценность птицы. Полуфабрикаты целыми тушкам, способы фарширования птицы. Способы заправки птицы для разных способов тепловой обработки, способы фарширования птицы, виды и технологи приготовления фаршей.. Полуфабрикаты из филе и окорочков птицы. Процесс выделение филе, подготовка филе, способы формовки филе, ассортимент полуфабрикатов из филе и их характеристика. Процесс выделение окорочков, подготовка окорочков, способы	2		

	формовки окорочков, ассортимент полуфабрикатов из окорочков и их характеристика			
	Лабораторная работа 10 Оценка качества сырья из птицы	2		
	Лабораторная работа 11 Приготовление полуфабрикатов (п/ф) сложного ассортимента из птицы (котлеты фаршированные, рулеты из птицы)	2		
	Лабораторная работа 12. Оценка качества полуфабрикатов (п/ф) сложного ассортимента из птицы	2		
Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 2 Составить конспект по теме: п\ф из котлетной массы птицы		2		
Учебная практика по ПМ.01 Виды работ: обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования; использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента; обработка различными методами, экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента; разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции		36		Н 1.1.01, Н 1.1.02, Н 1.1.03, Н 1.1.04, Н 1.2.01, Н 1.2.02, Н 1.2.03, Н 1.3.01, Н 1.3.02, Н 1.3.03, Н 1.4.01, Н 1.4.02, У 1.1.01, У 1.1.02, У 1.1.03, У 1.1.04, У 1.1.05, У 1.1.06, У 1.1.07, У 1.1.08, У 1.2.01, У 1.2.02, У 1.2.03, У 1.2.04, У 1.2.05, У 1.2.06 У 1.2.07, У 1.2.08, У 1.2.09, У 1.3.01, У 1.3.02, У 1.3.03, У 1.3.04, У 1.3.05, У 1.3.06, У 1.3.07, У 1.3.08, У 1.3.09, У 1.3.10, У 1.4.01, У 1.4.02, У 1.4.03, У 1.4.04, У 1.4.05, У 1.4.06, У 1.4.07, У 1.4.08

<p>Производственная практика</p> <p>Виды работ:</p> <ul style="list-style-type: none"> разработка ассортимента полуфабрикатов; разработка, адаптация рецептур полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов; организация и проведение подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; подбор в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами, экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента; упаковка, хранение готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности; контроль качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов; контроль хранения и расхода продуктов. 	72		<p>Н 1.1.01, Н 1.1.02, Н 1.1.03, Н 1.1.04, Н 1.2.01, Н 1.2.02, Н 1.2.03, Н 1.3.01, Н 1.3.02, Н 1.3.03, Н 1.4.01, Н 1.4.02, У 1.1.01, У 1.1.02, У 1.1.03, У 1.1.04, У 1.1.05, У 1.1.06, У 1.1.07, У 1.1.08, У 1.2.01, У 1.2.02, У 1.2.03, У 1.2.04, У 1.2.05, У 1.2.06 У 1.2.07, У 1.2.08, У 1.2.09, У 1.3.01, У 1.3.02, У 1.3.03, У 1.3.04, У 1.3.05, У 1.3.06, У 1.3.07, У 1.3.08, У 1.3.09, У 1.3.10, У 1.4.01, У 1.4.02, У 1.4.03, У 1.4.04, У 1.4.05, У 1.4.06, У 1.4.07, У 1.4.08</p>
Промежуточная аттестация	6		
Всего	204/160		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Для реализации программы профессионального модуля предусмотрены следующие специальные помещения: кабинет Технологического оборудования, кулинарного и кондитерского производства, в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Мастерские «Учебная кухня ресторана», оснащенные в соответствии с п. 6.1.2.4 образовательной программы по данной специальности.

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 имеет печатные и электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

Для реализации программы (ее части) в форме электронное обучение и дистанционные образовательные технологии применяется СДО moodle

3.2.1. Основные печатные издания

1. Бессарабов, Б. Ф. Технология производства яиц и мяса птицы на промышленной основе: учебное пособие / Б. Ф. Бессарабов, А. А. Крыканов, Н. П. Могильда. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 336 с.

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

3. Долганова, Н. В. Микробиологические основы технологии переработки гидробионтов: учебное пособие для СПО / Н. В. Долганова, Е. В. Першина, З. К. Хасанова. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 288 с.

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

5. Дубровская, Н.И. Приготовление супов и соусов: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Н.И. Дубровская , Е.В.. Чубасова. – Москва: Академия, 2020. – 176 с.

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

7. Зайцева, Е. А. Приготовление блюд из рыбы, мяса, домашней птицы. Практикум для обучающихся по профессии «Повар, кондитер»: учебное пособие / Е. А. Зайцева, Н. В. Пушина, Ж. В. Морозова. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 176 с.

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

9. Зуев, Н. А. Технологическое оборудование мясной промышленности. Мясорубки: учебное пособие для СПО / Н. А. Зуев, В. В. Пеленко. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 80 с.

10. Кахикало, В. Г. Звероводство и кролиководство. Практическое руководство: учебное пособие для СПО / В. Г. Кахикало, О. В. Назарченко, А. А. Баландин. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 328 с.

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

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

13. Макарова, Н. В. Технология мясных продуктов: учебное пособие для СПО / Н. В. Макарова. — Саратов: Профобразование, 2021. — 203 с. — ISBN 978-5-4488-1214-9. — Текст:

электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFOбразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/106860>

14. Максимова, С. Н. Технология консервов из водных биологических ресурсов: учебное пособие для СПО / С. Н. Максимова, З. П. Швидкая, Е. М. Панчишина. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 144 с.

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

16. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья: учебное пособие для СПО / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 720 с.

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

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

19. Самородова, И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / И.П. Самородова. — Москва: Академия, 2018. — 192 с.

20. Самородова, И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: учеб. для учащихся учреждений сред.проф.образования / И.П. Самородова. — Москва: Академия, 2019. — 128 с.

21. Соколова, Е. И. Приготовление блюд из овощей и грибов: ЭУМК для учащихся учреждений сред.проф.образования / Е.И.Соколова. — 2-е изд., стер. — Москва: Академия, 2017. — 288 с

22. Сыроделие: техника и технология: учебник для СПО / И. И. Раманаускас, А. А. Майоров, О. Н. Мусина [и др.]. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 508 с.

23. Термины и определения в области однородных групп продовольственного сырья и пищевых продуктов животного происхождения, торговли и общественного питания : учебно-справочное пособие для СПО / О. А. Рязанова, М. А. Николаева, О. В. Евдокимова, В. М. Позняковский ; под общей редакцией В. М. Позняковского. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 288 с.

24. Технология производства и переработки продукции свиноводства: учебник для СПО / В. Г. Кахикало, Н. Г. Фенченко, О. В. Назарченко, Н. И. Хайруллина. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 340 с.

25. Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность: учебное пособие для СПО / О. К. Мотовилов, В. М. Позняковский, К. Я. Мотовилов, Н. В. Тихонова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 316 с.

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

27. Шокина, Ю. В. Методы исследования рыбы и рыбных продуктов: учебное пособие для СПО / Ю. В. Шокина. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 148 с.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Долганова, Н. В. Микробиологические основы технологии переработки гидробионтов: учебное пособие для СПО / Н. В. Долганова, Е. В. Першина, З. К. Хасанова. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 288 с. — ISBN 978-5-8114-6516-3. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148042> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях: учебное

пособие для спо / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 180 с. — ISBN 978-5-8114-6457-9. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148044> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Зайцева, Е. А. Приготовление блюд из рыбы, мяса, домашней птицы. Практикум для обучающихся по профессии «Повар, кондитер»: учебное пособие / Е. А. Зайцева, Н. В. Пушина, Ж. В. Морозова. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 176 с. — ISBN 978-5-8114-4126-6. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148212> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Зуев, Н. А. Технологическое оборудование мясной промышленности. Мясорубки: учебное пособие для спо / Н. А. Зуев, В. В. Пеленко. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 80 с. — ISBN 978-5-8114-5895-0. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/146642> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

5. Кащенко, В. Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: ИНФРА-М, 2020. — 373 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-014118-3. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1055719> (дата обращения: 27.01.2022). — Режим доступа: по подписке.

6. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья: учебное пособие для спо / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5691-8. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147396> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

7. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 172 с. — ISBN 978-5-8114-3892-1. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148178> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

8. Сыроделие: техника и технология: учебник для спо / И. И. Раманаускас, А. А. Майоров, О. Н. Мусина [и др.]. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 508 с. — ISBN 978-5-8114-6397-8. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147257> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

9. Термины и определения в области однородных групп продовольственного сырья и пищевых продуктов животного происхождения, торговли и общественного питания: учебно-справочное пособие для спо / О. А. Рязанова, М. А. Николаева, О. В. Евдокимова, В. М. Позняковский ; под общей редакцией В. М. Позняковского. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 288 с. — ISBN 978-5-8114-6498-2. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148029> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3.2.3. Дополнительные источники

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

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

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

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

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

6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической

оценки качества продукции общественного питания.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

3. 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>умения производить расчеты показателей брутто, нетто, количества отходов, расчета количества порций, дополнительных компонентов для полуфабрикатов, в соответствии с нормами Сборника рецептур, и с учетом вида и кондиции сырья. организация рабочих мест, согласно ПОТ РМ -011-2000, подбор посуды и инвентаря для приготовления полуфабрикатов из мяса,</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий для самостоятельной работы</p>
<p>ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.</p> <p>ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.</p>	<p>демонстрация знаний последовательности операций при обработке сырья и приготовления полуфабрикатов из овощей, в т.ч. экзотических, рыбы, морепродуктов, мяса, в соответствии с технологической документацией, соблюдением требований СанПиНа</p>	<p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>
<p>ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>умения осуществлять разработку новых, адаптацию действующих рецептур на полуфабрикаты их овощей, в т.ч. экзотических, из рыбы, морепродуктов, мяса, птицы и дичи. с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</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 осваивает 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

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 2	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 2.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.3	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента

ПК 2.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.8	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов 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	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
	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
	Н 2.3.01	приготовления, выполнения непродолжительного хранения горячих соусов сложного ассортимента
	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
	Н2.5.01	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
	Н2.6.01	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

	Н 2.7.01	выполнения приготовления, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	Н2.8.01	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;
	Н2.8.02	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
	Н2.8.03	ведения расчетов с потребителем
Уметь	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 2.1.04	составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребности и имеющихся условий хранения
	У 2.1.05	распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией
	У 2.1.06	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 2.1.07	контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте
	У 2.1.08	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 2.1.09	демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте
	У 2.1.10	контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения
	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	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью
У 2.2.06	использовать региональное сырье, продукты для приготовления супов сложного ассортимента
У 2.2.07	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 2.2.08	минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке
У 2.2.09	обеспечивать безопасность готовых супов
У 2.2.10	определять степень готовности, доводить до вкуса и оценивать качество органолептическим способом супов сложного ассортимента
У 2.2.11	предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию
У 2.2.12	охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения
У 2.2.13	организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных супов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания
У 2.2.14	контролировать температуру подачи супов
У 2.2.15	организовывать хранение сложных супов с учетом требований к безопасности готовой продукции
У 2.2.16	организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость супов
У 2.2.17	вести учет реализованных супов с прилавка/раздачи
У 2.2.18	поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей
У 2.2.19	владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд
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	использовать региональное сырье, продукты для соусов сложного ассортимента
У 2.3.07	контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания
У 2.3.08	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 2.3.09	организовывать приготовление, готовить соусы сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции
У 2.3.10	минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке
У 2.3.11	обеспечивать безопасность готовых соусов
У 2.3.12	определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом соусов сложного ассортимента
У 2.3.13	предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию
У 2.3.14	охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для соусов, готовые соусы для организации хранения
У 2.3.15	организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных соусов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания
У 2.3.16	контролировать температуру подачи соусов
У 2.3.17	организовывать хранение сложных соусов с учетом требований к безопасности готовой продукции
У 2.3.18	вести учет реализованных соусов с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче
У 2.3.19	консультировать потребителей
У 2.3.20	владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд
У 2.4.01	выполнять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей
У 2.4.02	круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
У 2.4.03	контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве
У 2.4.04	контролировать, осуществлять выбор в соответствии с техноло-

	гическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов
У 2.4.05	сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента
У 2.4.06	контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом
У 2.4.07	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью
У 2.4.08	использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента
У 2.4.09	контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания
У 2.4.10	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 2.4.11	организовывать приготовление, готовить горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции
У 2.4.12	минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке
У 2.4.13	обеспечивать безопасность готовых горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий
У 2.4.14	определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента
У 2.4.15	предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию
У 2.4.16	охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения
У 2.4.17	организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания
У 2.4.18	контролировать температуру подачи горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий
У 2.4.19	организовывать хранение сложных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции
У 2.4.20	организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос

У 2.4.21	рассчитывать стоимость горячих блюд и гарниров из овощей
У 2.4.22	круп, бобовых, макаронных изделий
У 2.4.23	вести учет реализованных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий с прилавка/раздачи
У 2.4.24	поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей
У 2.4.25	владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд
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	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;
У 2.5.06	контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания
У 2.5.07	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 2.5.08	организовывать приготовление, готовить горячие блюда из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции
У 2.5.09	минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке
У 2.5.10	обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки
У 2.5.11	определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента
У 2.5.12	предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию
У 2.5.13	организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания

У 2.5.14	контролировать температуру подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки
У 2.5.15	организовывать хранение сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с учетом требований к безопасности готовой продукции
У 2.5.16	организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки
У 2.5.17	вести учет реализованных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с прилавка/раздачи
У 2.5.18	поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей
У 2.5.19	владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд
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	использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента
У 2.6.08	контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания
У 2.6.09	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 2.6.10	организовывать приготовление, готовить горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции
У 2.6.11	минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке
У 2.6.12	обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья

У 2.6.13	определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента
У 2.6.14	предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию
У 2.6.15	охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовые блюда для организации хранения
У 2.6.16	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 2.6.17	контролировать температуру подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья
У 2.6.18	организовывать хранение сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции
У 2.6.19	организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; рассчитывать стоимость горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья
У 2.6.20	вести учет реализованных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с прилавка/раздачи
У 2.6.21	поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей
У 2.6.22	владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд
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	организовывать приготовление, готовить горячие блюда из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции
У 2.7.11	минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке
У 2.7.12	обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика
У 2.7.13	определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента
У 2.7.14	предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию
У 2.7.15	охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовые блюда для организации хранения
У 2.7.16	организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания
У 2.7.17	контролировать температуру подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика
У 2.7.18	организовывать хранение сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции
У 2.7.19	организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика
У 2.7.20	вести учет реализованных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с прилавка/раздачи
У 2.7.21	поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей
У 2.7.22	владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд
У 2.8.01	выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
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
Знать	З 2.1.01	процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
	З 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
	З 2.1.03	санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП)
	З 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
	З 2.1.05	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними
	З 2.1.06	последовательность выполнения технологических операций для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
	З 2.1.07	требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены
	З 2.1.08	виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств
	З 2.1.09	виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств
	З 2.1.10	виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов
	З 2.1.11	виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение

3 2.2.01	процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
3 2.2.02	рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных
3 2.2.03	актуальные направления в приготовлении супов сложного ассортимента
3 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
3 2.2.05	правила сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных супов сложного ассортимента
3 2.2.06	правила минимизации потерь питательных веществ, массы продукта при термической обработке, определения степени готовности, доведения до вкуса, оценки качества органолептическим способом супов сложного ассортимента
3 2.2.07	способы выявления и исправления дефектов
3 2.2.08	охлаждение, замораживание, размораживание отдельных полуфабрикатов для супов, готовых супов для организации хранения
3 2.3.01	процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации соусов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
3 2.3.02	ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода соусов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных
3 2.3.03	правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним
3 2.3.04	характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов
3 2.3.05	пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых соусов
3 2.3.06	варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных соусов
3 2.3.07	варианты подбора пряностей и приправ
3 2.3.08	ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования
3 2.3.09	виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря
3 2.3.10	правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для соусов, готовых соусов с учетом требований к безопасности
3 2.3.11	температурный режим, последовательность выполнения технологических операций
3 2.3.12	современные, инновационные методы приготовления соусов сложного ассортимента

3 2.3.13	способы и формы инструктирования персонала в области приготовления соусов сложного ассортимента
3 2.3.14	способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства
3 2.3.15	техники порционирования, варианты оформления сложных соусов для подачи
3 2.3.16	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос
3 2.3.17	методы сервировки и способы подачи соусов сложного ассортимента
3 2.3.18	температура подачи соусов сложного ассортимента; правила разогревания охлажденных, замороженных соусов
3 2.3.19	требования к безопасности хранения соусов сложного ассортимента
3 2.3.20	базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
3 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
3 2.4.02	ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного приготовления
3 2.4.03	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
3 2.4.04	виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря
3 2.4.05	правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок с учетом требований к безопасности
3 2.4.06	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос
3 2.4.07	методы сервировки и способы подачи горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента
3 2.4.08	требования к безопасности хранения горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента
3 2.4.09	правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий
3 2.4.10	правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
3 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

3 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
3 2.5.03	правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним
3 2.5.04	характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов
3 2.5.05	пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки
3 2.5.06	варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки
3 2.5.07	варианты подбора пряностей и приправ
3 2.5.08	ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования
3 2.5.09	виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря
3 2.5.10	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
3 2.5.11	температурный режим, последовательность выполнения технологических операций
3 2.5.12	современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента
3 2.5.13	способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента
3 2.5.14	способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства
3 2.5.15	техники порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки для подачи
3 2.5.16	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуса на вынос
3 2.5.17	методы сервировки и способы подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента
3 2.5.18	правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки
3 2.5.19	требования к безопасности хранения горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента
3 2.5.20	правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки
3 2.5.21	правила и техники общения, ориентированные на потребителя
3 2.5.22	правила и техники общения, ориентированные на потребителя
3 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
3 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
3 2.6.03	правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним
3 2.6.04	характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов
3 2.6.05	пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья
3 2.6.06	варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья
3 2.6.07	варианты подбора пряностей и приправ
3 2.6.08	ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования
3 2.6.09	виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря
3 2.6.10	правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности
3 2.6.11	температурный режим, последовательность выполнения технологических операций
3 2.6.12	современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента
3 2.6.13	способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента
3 2.6.14	способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства
3 2.6.15	техника порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи
3 2.6.16	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос
3 2.6.17	методы сервировки и способы подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента
3 2.6.18	температура подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента
3 2.6.19	правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья
3 2.6.20	требования к безопасности хранения горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента
3 2.6.21	правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья
3 2.6.22	правила и техники общения, ориентированные на потребителя
3 2.6.23	базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке

3 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
3 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
3 2.7.03	правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним
3 2.7.04	характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов
3 2.7.05	пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика
3 2.7.06	варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика
3 2.7.07	варианты подбора пряностей и приправ
3 2.7.08	ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования
3 2.7.09	виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря
3 2.7.10	правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности
3 2.7.11	температурный режим, последовательность выполнения технологических операций
3 2.7.12	современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента
3 2.7.13	способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента
3 2.7.14	способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства
3 2.7.15	техника порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика для подачи
3 2.7.16	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуски на вынос
3 2.7.17	методы сервировки и способы подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;
3 2.7.18	температура подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента
3 2.7.19	правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; требования к безопасности хранения горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента
3 2.7.20	правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих

		блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика
3 2.7.21		правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке
3 2.8.01		процессы разработки, адаптации рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
3 2.8.02		наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
3 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 рецептур
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

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов – 306 часов;

в том числе в форме практической подготовки – 226 часов;

Из них на освоение МДК – 120 часов;

в том числе самостоятельная работа - 4 часа;

практики, в том числе учебная – 72 часа;

производственная – 108 часов;

Промежуточная аттестация – 12 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Для специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

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	Промежуточная аттестация	Учебная	Производственная
1	2	3	4	5	6		7	8	9	10
ПК 2.1-ПК 2.8 ОК 01-ОК 07, ОК 09 - ОК 11	Раздел 1 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	39	12	39	12		2	3		
ПК 2.1-ПК 2.8 ОК 01-ОК 07, ОК 09	Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	81	34	81	34	20	2	3		
	Учебная практика	72	72						72	
	Производственная практика	108	108							108
	Промежуточная аттестация	6	6					6		
	Всего:	306	232	120	46	20	4	12	72	108

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем ак. часов\ в т.ч . в форме практической подготовки	Код ПК. ОК	Код Н\У\З
1	2	3	4	5
Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		36/12		
МДК. 02.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		36/12		
Тема 1.1.	Содержание	2		
Классификация и ассортимент горячей кулинарной продукции сложного приготовления	1 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. Международные термины, понятия в области приготовления горячей кулинарной продукции, применяемые в ресторанном бизнесе. 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).	2	ПК 2.1 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 09, ОК10, ОК 11	У 2.1.01 У 2.1.02 У 2.1.03 У 2.1.04 У 2.1.05 У 2.1.06 У 2.1.07 У 2.1.08 У 2.1.09 У 2.1.10 3 2.1.01 3 2.1.02 3 2.1.03 3 2.1.04 3 2.1.05 3 2.1.06 3 2.1.07 3 2.1.08 3 2.1.09 3 2.1.10 3 2.1.11
Тема 1.2.	Содержание	8		
Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок	1 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	8	ПК 2.1 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 09,	У 2.1.01 У 2.1.02 У 2.1.03У 2.1.04 У 2.1.05У 2.1.06 У 2.1.07У 2.1.08 У 2.1.09У 2.1.10 3 2.1.013 2.1.02 3 2.1.033 2.1.04 3 2.1.053 2.1.06

сложного ассортимента	2 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 поточности технологических операций, определение «контрольных точек» - контролируемых этапов технологических операций, проведение контроля сырья, продуктов, функционирования технологического оборудования и т.д. (ГОСТ 30390-2013).		ОК 10, ОК 11	3 2.1.073 2.1.08 3 2.1.093 2.1.10 3 2.1.11
	3 Организация хранения готовой горячей кулинарной продукции: термостатирование, интенсивное охлаждение, шоковая заморозка: условия, температурный режим, сроки хранения. Органолептическая оценка качества готовой горячей кулинарной продукции. Подготовка к реализации готовой горячей кулинарной продукции с учетом типа организации питания, метода обслуживания, способа подачи.			
	4 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			
Тема 1.3. Адаптация, разработка рецептур горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента	Содержание	16/12		
	1 Правила разработки, оформления актов проработки на новые блюда (ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию). Правила адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости, кондиции сырья, продуктов, сезонности, использования региональных видов сырья, изменения выхода готовой продукции, запросов различных категорий потребителей	4	ПК 2.8 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК04, ОК 05, ОК 07, ОК 09,	У 2.8.01 У 2.8.02 У 2.8.03 У 2.8.04 У 2.8.05 У 2.8.06 У 2.8.07 У 2.8.08 У 2.8.09 У 2.8.10 3 2.8.01 3 2.8.02 3 2.8.03 3 2.8.04 3 2.8.053 2.8.06

	2. Правила разработки, оформления технологических и технико-технологических карт (ТК и ТТК) (ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию). Правила, последовательность разработки авторских, брендовых рецептур блюд, кулинарных изделий, закусок. 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).		ОК 10, ОК 11	3 2.8.073 2.8.08 3 2.8.09
	В том числе практические и лабораторные занятия	12		
	Практическое занятие 1 Составление адаптированных технологических карт (ТК) на супы	2		
	Практическое занятие 2 Составление адаптированных технологических карт (ТК) на соусы	2		
	Практическое занятие 3 Составление адаптированных технологических карт (ТК) на блюда из овощей и круп	2		
	Практическое занятие 4 Составление адаптированных технологических карт (ТК) на блюда из рыбы и морепродуктов	2		
	Практическое занятие 5 Составление адаптированных технологических карт (ТК) на блюда из мяса	2		
	Практическое занятие 6 Составление адаптированных технологических карт (ТК) на блюда из птицы	2		
Тема 1.4.	Содержание	8	ПК 2.1	У 2.1.01 У 2.1.02
Организация работ и техническое оснащение процессов приготовления, хранения, подготовки к реализации горячей кулинарной продукции	1 Организация приготовления супов и соусов. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению и подготовке к реализации супов (суповом 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.	8	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11	У 2.1.03 У 2.1.04 У 2.1.05 У 2.1.06 У 2.1.07 У 2.1.08 У 2.1.09 У 2.1.10 3 2.1.01 3 2.1.02 3 2.1.03 3 2.1.04 3 2.1.05 3 2.1.06 3 2.1.07 3 2.1.08 3 2.1.09 3 2.1.10 3 2.1.11
	2. Организация приготовления горячих жаренных блюд. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению и подготовке к реализации горячих жареных блюд, кулинарных изделий, заку-			

сложного ассортимента	сок (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 супов, готовых супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.			
	3. Организация приготовления горячих тушеных блюд. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению и подготовке к реализации горячих тушеных 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 супов, готовых супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.			
	4 Организация приготовления горячих запеченных блюд Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению и подготовке к реализации горячих запеченных 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 супов, готовых супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.			
Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 1		2		
12. Составление Техничко-технологической карты (ТТК) на новое горячее блюдо		2		
Раздел модуля 2. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		78/34		

МДК 02.02. Процессы приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		78/34		
Тема 2.1. Приготовление и подготовка к реализации супов сложного ассортимента	Содержание	12/6		
	1. Борщи, щи супы картофельные. Классификация, ассортимент, актуальные направления в приготовлении; требования к качеству, пищевая ценность, температура подачи, условия и сроки хранения супов. Ассортимент, актуальные направления в приготовлении солянок; требования к качеству, пищевая ценность, температура подачи, условия и сроки хранения. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним требуемого типа, качества, кондиции Рецептуры, общие правила, последовательность приготовления, правила подачи. Правила варки бульонов для солянок. 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. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	6	ПК 2.2 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 09, ОК10, ОК 11	У 2.2.01 У 2.2.02 У 2.2.03 У 2.2.04 У 2.2.05 У 2.2.06 У 2.2.07 У 2.2.08 У 2.2.09 У 2.2.10 У 2.2.11 У 2.2.12 У 2.2.13 У 2.2.14 У 2.2.1 У 2.2.16 У 2.2.17 У 2.2.18 У 2.2.19 3 2.2.01 3 2.2.02 3 2.2.03 3 2.2.04 3 2.2.05 3 2.2.06 3 2.2.07 3 2.2.08
	2. Рассольника, солянки. Классификация, ассортимент, актуальные направления в приготовлении; требования к качеству, пищевая ценность, температура подачи, условия и сроки хранения супов. Ассортимент, актуальные направления в приготовлении солянок; требования к качеству, пищевая ценность, температура подачи, условия и сроки хранения. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним требуемого типа, качества, кондиции Рецептуры, общие правила, последовательность приготовления, правила подачи. Правила варки бульонов для солянок. 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. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.			
3 Прозрачные супы, протертые супы . (консоме). Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним требуемого типа, качества,				

	<p>кондиции. Выбор, комбинирование различных способов и современных методов приготовления с прозрачных супов (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. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. .Гарниры к прозрачным супам: 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, raviолей, гренок запеченных, чипсов и др.)</p> <p>Супы-пюре, крем-супы из овощей, круп, бобовых, мяса, птицы, дичи, биски из морепродуктов, плодов, овощей. Классификация, ассортимент, актуальные направления в приготовлении супов; требования к качеству, пищевая ценность, температура подачи, условия и сроки хранения. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним требуемого типа, качества, кондиции Рецептуры, общие правила, последовательность приготовления, правила подачи. Правила варки льезонов и заправки супов ими. Правила оформления и отпуска супов-пюре 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. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов</p>			
	<p>4 Холодные, сладкие и молочные супы. Классификация, ассортимент, актуальные направления в приготовлении сладких супов; требования к качеству, пищевая ценность, температура подачи, условия и сроки хранения. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним требуемого типа, качества, кондиции Рецептуры, общие правила, последовательность приготовления, правила подачи сладких супов. Гарниры к сладким супам: ассортимент, правила подбора и методы приготовления</p>			

	<p>ния гарниров (клецек, профитролей из заварного теста; сладких пудингов, сладких вареников, чипсов и др.) Правила оформления и отпуска сладких 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. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.</p>			
	В том числе практические и лабораторные занятия	6		
	Лабораторная работа 1. Оценка качества сырья и приготовление полуфабрикатов (п/ф) для супов	2		
	Лабораторная работа 2. Приготовление, оформление и отпуск супов	2		
	Лабораторная работа 3. Оценка качества и безопасности супов	2		
Тема 2.2.	Содержание	4		
Приготовление, подготовка к реализации горячих соусов сложного ассортимента	<p>1 Соусов на мучной пассеровке: Приготовление, кулинарное назначение, рецептуры, ассортимент соусов на муке: эспаньол, велюте, супрем, бешамель и их производных, соуса демиглас и др. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов в процессе приготовления, хранения соусов. актуальные направления в приготовлении горячих соусов требования к качеству, пищевая ценность, температура подачи, условия и сроки хранения. 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. Правила оформления и отпуска соусов, правила сервировки стола и подачи с учетом различных методов обслуживания и способов подачи. 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». Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка соусов для отпуска на вынос. Варианты оформления тарелки и блюд горячими соусами. Приготовление п/ф для горячих соусов. (Пра-</p>	4	<p>ПК 2.3 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11</p>	<p>У 2.3.01 У 2.3.02 У 2.3.03 У 2.3.04 У 2.3.05 У 2.3.06 У 2.3.07 У 2.3.08 У 2.3.09 У 2.3.10 У 2.3.11 У 2.3.12 У 2.3.13 У 2.3.14 У 2.3.15 У 2.3.16 3 2.3.013 2.3.02 3 2.3.033 2.3.04 3 2.3.053 2.3.06 3 2.3.073 2.3.08 3 2.3.093 2.3.10 3 2.3.113 2.3.12 3 2.3.133 2.3.14 3 2.3.153 2.3.16 3 2.3.173 2.3.18</p>

	<p>вила 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.</p>			3 2.3.193 2.3.20
	<p>2. Яично – масляные соусы, овощные соусы: Приготовление, кулинарное назначение, рецептуры, ассортимент масляных, яично-масляных соусов: голландского (голландез) и его производных, соусов бер-блан, беарнез, шорон, яичного сладкого, сырного, сливочного, грибного, болоньезе, томатного, , из ракообразных; соусов на основе овощных соков и пюре, пенных соусов и др. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов в процессе приготовления, хранения соусов.</p>			
<p>Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд из овощей и грибов сложного ассортимента</p>	<p>Содержание</p> <p>1. Сложные блюда из овощей и грибов 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. 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> <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, витаминизация, компрессии продуктов. Выбор методов приготовления в соответствии с типом, кондицией овощей и грибов. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности</p>	<p>6/4</p> <p>2</p>	<p>ПК 2.4 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11</p>	<p>У 2.4.01 У 2.4.02 У 2.4.03 У 2.4.04 У 2.4.05 У 2.4.06 У 2.4.07 У 2.4.08 У 2.4.09 У 2.4.10 У 2.4.11 У 2.4.12 У 2.4.13 У 2.4.14 У 2.4.15 У 2.4.16 У 2.4.17 У 2.4.18 У 2.4.19 У 2.4.20 У 2.4.21 У 2.4.22 У 2.4.23 У 2.4.24 У 2.4.25 3 2.4.01 3 2.4.02 3 2.4.03 3 2.4.04 3 2.4.05 3 2.4.06 3 2.4.07 3 2.4.08</p>

	овощей, плодов, грибов.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, рататутя, овощей жульен, картофеля дюшес, картофеля кассероль, крокетов из картофеля с грибами, овощного суфле, мисо из овощей, лука-порея фаршированного, спагетти из кабачков, огурцов жареных, овощей томленых в горшочке, артишоков фаршированных, фенхеля фаршированного, спаржи паровой, муссов паровых и запеченных; кнельной массы, запеченной и паровой; сморчков со сливками, грибов шиитаке жареных др.), в том числе авторских, брендовых, региональной кухни			3 2.4.093 2.4.10
	В том числе практические и лабораторные занятия	4		
	Лабораторная работа 4. Приготовление горячих блюд из овощей и грибов сложного ассортимента (Оценка качества сырья и приготовление полуфабрикатов для горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента, оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача)	2		
	Лабораторная работа 5. Оценка качества горячих блюд из овощей и грибов сложного ассортимента (своевременная уборка рабочих мест)	2		
Тема 2.4.	Содержание	6/4		
Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, сыра сложного ассортимента	1.Ассортимент блюд из яиц и 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 горя-	2	ПК 2.5 ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК05, ОК07, ОК 09, ОК10, ОК 11	У 2.5.01У 2.5.02 У 2.5.03У 2.5.04 У 2.5.05У 2.5.06 У 2.5.07У 2.5.08 У 2.5.09У 2.5.10 У 2.5.11У 2.5.12 У 2.5.13У 2.5.14 У 2.5.1У 2.5.16 У 2.5.17У 2.5.18 У 2.4519 3 2.5.013 2.5.02

	чих блюд из сыра: изделий из сыра и сырной массы, жареных во фритюре, гренок, овощей в жидком фондю из сыра, копченого сыра, сыра жареного во фритюре и др.			3 2.5.033 2.5.04 3 2.5.053 2.5.06 3 2.5.073 2.5.08 3 2.5.093 2.5.10 3 2.5.113 2.5.12 3 2.5.133 2.5.14 3 2.5.153 2.5.16 3 2.5.173 2.5.18 3 2.5.193 2.5.20 3 2.5.213 2.5.22
	В том числе практические и лабораторные занятия	4		
	Лабораторная работа 6. Приготовление сложных блюд из яиц (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, отпуск и презентация, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности) (своевременная уборка рабочих мест)	2		
	Лабораторная работ7. Приготовление сложных блюд из яиц (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, отпуск и презентация, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности) (своевременная уборка рабочих мест)	2		
Тема 2.5.	Содержание	8/6		
Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента	1. Сложные блюда из рыбы: 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 жареной рыбы сложного ассортимента: жарка на гриле (глубокая и поверхностная), жарка в полусферической сковороде, жарка на вертеле, запекание в фольге, соли, тесте и промасленной бумаге, копчение, варка на пару и запекание изделий из кнельной массы, с использованием техник молекулярной кухни. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. Принципы формирования ассортимента горячих блюд сложного ассортимента из региональных, редких или экзотических видов рыб, в соответствии с заказом Рецептуры, приготовление, оформление и способы подачи, требования к качеству блюд из жареной рыбы:	2	ПК 2.6 ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК05, ОК07, ОК 09, ОК10, ОК 11	У 2.6.01У 2.6.02 У 2.6.03У 2.6.04 У 2.6.05У 2.6.06 У 2.6.07 У 2.6.08 У 2.6.09У 2.6.10 У 2.6.11У 2.6.12 У 2.6.13У 2.6.14 У 2.6.15У 2.6.16 У 2.6.17У 2.6.18 У 2.6.19У 2.6.20 У 2.6.21У 2.6.22 3 2.6.013 2.6.02 3 2.6.033 2.6.04 3 2.6.053 2.6.06 3 2.6.073 2.6.08 3 2.6.093 2.6.10

	<p>- рыбы, жареной на вертеле, на решетке, на плоской поверхности, в воке;</p> <p>- рыбы, запеченной в фольге, в соли, в тесте, в промасленной бумаге и т.д.</p> <p>Подбор соусов, гарниров к блюдам из жареной рыбы.</p> <p>Сложные блюда из морепродуктов: 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>			<p>3 2.6.113 2.6.12 3 2.6.133 2.6.14 3 2.6.153 2.6.16 3 2.6.173 2.6.18 3 2.6.083 2.6.19 3 2.6.203 2.6.21 3 2.6.22</p>
	В том числе практические и лабораторные занятия	6		
	Лабораторная работа 15. Оценка качества сырья и приготовление полуфабрикатов (п/ф) для блюд из рыбы (организация рабочих мест)	2		
	Лабораторная работа 16. Приготовление, сложных блюд из рыбы, в том числе авторских, брендовых, региональной кухни (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача)	2		
	Лабораторная работа 17 Оценка качества сложных блюд из рыбы (уборка рабочих мест)	2		
Тема 2.6.	Содержание	10/6		

<p>Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента</p>	<p>1 Сложные блюда из мяса и мясопродуктов. Правила выбора основных видов сырья и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных блюд и кулинарных изделий из жаренного мяса, мясных продуктов в соответствии с процессом приготовления, рецептурой, принципами сочетаемости, взаимозаменяемости. Актуальные варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении горячих блюд из жаренного мяса, мясных продуктов. Способы маринования, панирования мяса и мясных продуктов с использованием широкого ассортимента пряностей и приправ. Способы формования, обвязывания перед тепловой обработкой. Современные и классические методы приготовления жаренных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента: жарка крупным и порционным куском на гриле до различной степени готовности, жарка в воке, засолка, маринование, поросенка жареного, поросенка фаршированного, рулетов из мяса. Современные и классические методы приготовления запеченных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента: запекание с предварительной обжаркой, запекание в тесте и фольге и т.д. Подбор соусов, гарниров к блюдам из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении. Правила сервировки стола, способы подачи жаренных 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, для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).</p> <p>2 Сложные блюда из рубленых масс и субпродуктов. Актуальные варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовле-</p>	<p>4</p>	<p>ПК 2.7 ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК05, ОК07, ОК 09, ОК10, ОК 11</p>	<p>У 2.7.01У 2.7.02 У 2.7.03У 2.7.04 У 2.7.05У 2.7.06 У 2.7.07У 2.7.08 У 2.7.09У 2.7.10 У 2.7.11У 2.7.12 У 2.7.13У 2.7.14 У 2.7.15У 2.7.16 У 2.7.17У 2.7.18 У 2.7.19У 2.7.20 У 2.7.21У 2.7.22 У 2.7.23 3 2.7.013 2.7.02 3 2.7.033 2.7.04 3 2.7.053 2.7.06 3 2.7.073 2.7.08 3 2.7.093 2.7.10 3 2.7.113 2.7.12 3 2.7.133 2.7.14 3 2.7.153 2.7.16 3 2.7.173 2.7.18 3 2.7.193 2.7.20 3 2.7.21</p>
--	--	----------	--	---

	нии горячих блюд из субпродуктов. Современные и классические методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента: варка на пару и запекание изделий из мясной кнельной массы, блюд из субпродуктов, горячих блюд из рубленого мяса (кнелей мясных, суфле, рулетов из кнельной массы). Подбор соусов, гарниров к блюдам из субпродуктов. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении. Правила сервировки стола, способы подачи горячих блюд из субпродуктов с учетом различных методов обслуживания и способов подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и методов обслуживания. Порционирование, эстетичная упаковка, для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).			
	В том числе практические и лабораторные занятия	6		
	Лабораторная работа 11 Оценка качества сырья и приготовление полуфабрикатов(п/ф) для блюд из мяса, мясных продуктов (организация рабочих мест)	2		
	Лабораторная работа 12 Приготовление блюд из мяса, мясных продуктов (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача)	2		
	Лабораторная работа 13. Оценка качества блюд из жаренного мяса, мясных продуктов (уборка рабочих мест)	2		
Тема 2.7.	Содержание	10/8		
Приготовление, подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента	1Сложные блюда из птицы и дичи: Ассортимент, значение в питании блюд из домашней птицы, дичи. Принципы формирования ассортимента горячих блюд сложного ассортимента из домашней птицы, дичи, 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. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении данных блюд. Правила оформления и отпуска горячих блюд из домашней птицы, дичи сложного ассортимента:	2	ПК 2.7 ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК05, ОК07, ОК 09,	Н 2.7.01 У 2.7.01У 2.7.02 У 2.7.03У 2.7.04 У 2.7.05У 2.7.06 У 2.7.07У 2.7.08 У 2.7.09У 2.7.10 У 2.7.11У 2.7.12 У 2.7.13У 2.7.14 У 2.7.15У 2.7.16

	<p>техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, 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. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования.</p> <p>Современные методы приготовления (использование техник молекулярной кухни, су-вида, витаминизации, компрессии продуктов) и классические методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из домашней птицы, дичи, 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>Сложные блюда из кролика, нутрии, гусиной и утиной печени: Ассортимент, значение в питании блюд из нутрии и кролика. Принципы формирования ассортимента горячих блюд сложного ассортимента из нутрии 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 нутрии кролика. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении данных блюд. Правила оформления и отпуска горячих блюд из нутрии и кролика сложного ассортимента: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, методов обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, тем-</p>		<p>ОК10, ОК 11</p>	<p>У 2.7.17У 2.7.18 У 2.7.19У 2.7.20 У 2.7.21У 2.7.22 У 2.7.23 3 2.7.013 2.7.02 3 2.7.033 2.7.04 3 2.7.053 2.7.06 3 2.7.073 2.7.08 3 2.7.093 2.7.10 3 2.7.113 2.7.12 3 2.7.133 2.7.14 3 2.7.153 2.7.16 3 2.7.173 2.7.18 3 2.7.193 2.7.20 3 2.7.21</p>
--	---	--	------------------------	---

	<p>пература подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд из кролика и нутрии. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования. Современные методы приготовления (использование техник молекулярной кухни, су-вида, витаминкса, компрессии продуктов) и классические методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из нутрии и кролика сложного ассортимента. Правила подбор соусов, гарниров к блюдам. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении.</p>			
	В том числе практические и лабораторные занятия	8		
	Практическое занятие 1 Разработка нового (фирменного) горячего блюда	2		
	Лабораторная работа 14. Оценка качества сырья и приготовление полуфабрикатов (п/ф) для блюд из птицы (организация рабочих мест)	2		
	Лабораторная работа 15 Приготовление горячих блюд птицы, дичи, кролика сложного ассортимента (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача)	2		
	Лабораторная работа 16. Оценка качества блюд из птицы, дичи, кролика (уборка рабочих мест)	2		
Курсовая работа	Содержание	20		
	Выбор темы, назначение и задачи, структура и объем курсовой работы: принципы разработки и оформления, примерное распределение времени на выполнение отдельных частей.	2		
	Определение целей и задач курсовой работы, обоснование актуальности выбранной темы.	2		
	Разработка содержания теоретической части работы: - сбор, анализ, обобщение, систематизация информации по новым видам сырья, методам, новым видам оборудования, современным способам реализации кулинарной продукции;	2		

	- разработка ассортимента (меню) горячей кулинарной продукции с учетом типа и класса организаций питания, вида приема пищи, способа реализации, заявленных в теме работы.			
	Разработка содержания практической части курсовой работы: - разработка технологической документации: технологических, технико-технологических карт, стандарта предприятия, с указанием технологического и санитарного режима производства горячей кулинарной продукции, составление актов практической проработки; - подбор и обоснование выбора оборудования, посуды, инвентаря, инструментов в соответствии с разрабатываемым фирменным блюдом.	2		
	Консультации по разработке по разработке рецептов, методов приготовления и способов оформления фирменного блюда сложного ассортимента (в соответствии с темой курсовой работы);	2		
	Консультации по разработке технологической документации: технологических, технико-технологических карт, стандарта предприятия, с указанием технологического и санитарного режима производства горячей кулинарной продукции, составление актов практической проработки.	2		
	Выводы и заключения по курсовой работе, обоснование выводов по работе. Составление списка использованной литературы и других источников информации.	2		
	Оформление курсовой работы	2		
	Разработка компьютерной презентации.	2		
	Защита курсовой работы.	2		
Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 2		2		
	Составление ТТК и адаптация ТК, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	2		
Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса с использованием технологии фламбирования. Актуальный ассортимент, приготовление и способы реализации горячих супов сложного ассортимента для ресторана русской кухни. Ассортимент, приготовление и способы реализации прозрачных супов. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из овощей, рыбы, мяса, птицы, приготавливаемых в воке. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса для гриль-бара.				

<p>Ассортимент, приготовление и способы реализации банкетных горячих блюд из рыбы</p> <p>Актуальный ассортимент, приготовление и способы реализации сложных горячих блюд из рыбы.</p> <p>Актуальный ассортимент, приготовление и способы реализации стейков из мяса.</p> <p>Актуальный ассортимент и приготовление горячих соусов сложного ассортимента к блюдам из рыбы.</p> <p>Ассортимент, приготовление и способы подачи дип-соусов для фондю.</p> <p>Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд сложного ассортимента вегетарианской кухни.</p> <p>Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд из овощей в Кубанской кухне.</p> <p>Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд из рыбы в Кубанской кухне.</p> <p>Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд сложного ассортимента из нерыбных водных продуктов моря.</p> <p>Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи запеченных горячих блюд сложного ассортимента.</p> <p>Дизайн и оформление горячих блюд сложного ассортимента.</p> <p>Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд для Рождественского стола.</p> <p>Особенности приготовления, оформления и отпуска горячих блюд для школьного питания.</p> <p>Технология приготовления, способы подачи горячих блюд из рыбы с использованием технологий направления «Молекулярная кухня»</p> <p>Разработка меню и технология приготовления горячих блюд Японской кухни.</p> <p>Разработка меню и технология приготовления горячих блюд Французской кухни.</p> <p>Разработка меню и технология приготовления горячих блюд Кавказкой кухни.</p> <p>Разработка меню и технология приготовления горячих блюд Средиземноморской кухни.</p> <p>Разработка меню и технология приготовления горячих блюд скандинавских стран (Швеция, Дания, Норвегия, Финляндия).</p> <p>Актуальный ассортимент, приготовление и способы реализации блюд из сыра.</p> <p>Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд из кролика и нутрии.</p> <p>Ассортимент и особенности в приготовлении и подаче горячих блюд из овощей, грибов для обслуживания по типу шведского стола.</p>			
--	--	--	--

<p>Актуальный ассортимент и особенности приготовления и подготовки к реализации блюд и кулинарных изделий из рыбы для выездных обслуживаний (кейтеринг).</p> <p>Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из рыбы с использованием технологии фламбирования.</p> <p>Актуальный ассортимент, приготовление и способы реализации горячих супов сложного ассортимента для ресторана европейской кухни.</p> <p>Ассортимент, приготовление и способы реализации супов-пюре, супов-кремов.</p> <p>Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих закусок для банкета-фуршета.</p> <p>Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из рыбы для гриль-бара.</p> <p>Ассортимент, приготовление и способы реализации банкетных горячих блюд из мяса.</p> <p>Актуальный ассортимент, приготовление и способы реализации сложных горячих блюд из птицы.</p> <p>Ассортимент и особенности в приготовлении и подаче горячих блюд из сыра для обслуживания по типу шведского стола.</p> <p>Актуальный ассортимент и приготовление горячих соусов сложного ассортимента к блюдам из мяса.</p> <p>Актуальный ассортимент и особенности в приготовлении и подготовке к реализации горячих блюд из овощей, грибов для выездного обслуживания (кейтеринг).</p> <p>Актуальный ассортимент и особенности приготовления и подачи блюд и кулинарных изделий из рыбы по типу шведского стола.</p> <p>Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд из мяса в Кубанской кухне.</p> <p>Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи запеченных горячих блюд из овощей сложного ассортимента.</p> <p>Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд для Пасхального стола.</p> <p>Особенности приготовления, оформления и отпуска горячих блюд для школьного питания.</p> <p>Технология приготовления, способы подачи горячих блюд из овощей с использованием технологий направления «Молекулярная кухня»</p> <p>Разработка меню и технология приготовления горячих блюд Китайской кухни.</p> <p>Разработка меню и технология приготовления горячих блюд Итальянской кухни.</p> <p>Разработка меню и технология приготовления горячих блюд Немецкой кухни.</p> <p>Разработка меню и технология приготовления горячих блюд Среднеземноморской кухни.</p> <p>Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи фаршированных паст.</p>			
--	--	--	--

<p>Актуальный ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд с использованием экзотических овощей и фруктов.</p> <p>Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд из баранины.</p> <p>Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд из дичи.</p> <p>Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из рыбы, приготавливаемых в воке.</p> <p>Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из фаршированной рыбы.</p>			
<p>Учебная практика по ПМ.02 Виды работ:</p> <p>обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</p> <p>организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, своевременную их уборку, 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>подбор в соответствии с технологическими требованиями, оценкой качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, для приготовления различными методами, творческое оформление, эстетическая подача горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента,</p> <p>организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции</p>	<p>72</p>	<p>ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6 ПК 2.7 ПК 2.8 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07, ОК 09 ОК 11</p>	<p>Н 2.1.01, Н 2.1.02, Н 2.1.03, Н 2.2.01, Н 2.3.01, Н 2.4.01, Н2.5.01, Н2.6.01, Н 2.7.01, Н2.8.01, Н2.8.02, Н2.8.03, У 2.1.01, У 2.1.02, У 2.1.03, У 2.1.04, У 2.1.05, У 2.1.06, У 2.1.07, У 2.1.08, У 2.1.09, У 2.1.10, У 2.2.01, У 2.2.02, У 2.2.03, У 2.2.04, У 2.2.05, У 2.2.06, У 2.2.07, У 2.2.08, У 2.2.09, У 2.2.10, У 2.2.11, У 2.2.12, У 2.2.13, У 2.2.14, У 2.2.15, У 2.2.16, У 2.2.17, У 2.2.18, У 2.2.19, У 2.3.01, У 2.3.02, У 2.3.03, У 2.3.04, У 2.3.05, У 2.3.06, У 2.3.07, У 2.3.08, У 2.3.09, У 2.3.10, У 2.3.11, У 2.3.12, У 2.3.13, У 2.3.14, У 2.3.15, У 2.3.16, У 2.3.17, У 2.3.18, У 2.3.19, У 2.3.20, У 2.4.01, У 2.4.02, У 2.4.03, У 2.4.04, У 2.4.05, У 2.4.06, У 2.4.07, У 2.4.08, У 2.4.09, У 2.4.10, У</p>

			2.4.11, Y 2.4.12, Y 2.4.13, Y 2.4.14, Y 2.4.15, Y 2.4.16, Y 2.4.17, Y 2.4.18, Y 2.4.19, Y 2.4.20, Y 2.4.21, Y 2.4.22, Y 2.4.23, Y 2.4.24, Y 2.4.25, Y 2.5.01, Y 2.5.02, Y 2.5.03, Y 2.5.04, Y 2.5.05, Y 2.5.06, Y 2.5.07, Y 2.5.08, Y 2.5.09, Y 2.5.10, Y 2.5.11, Y 2.5.12, Y 2.5.13, Y 2.5.14, Y 2.5.15, Y 2.5.16, Y 2.5.17, , Y 2.5.18, Y 2.5.19, Y 2.6.01, Y 2.6.02, Y 2.6.03, Y 2.6.04, Y 2.6.05, Y 2.6.06, Y 2.6.07, Y 2.6.08, Y 2.6.09, Y 2.6.10, Y 2.6.11, Y 2.6.12, Y 2.6.13, Y 2.6.14, Y 2.6.15, Y 2.6.16, Y 2.6.17, Y 2.6.18, Y 2.6.19, Y 2.6.20, Y 2.6.21, Y 2.6.22, Y 2.7.01, Y 2.7.02, Y 2.7.03, Y 2.7.04, Y 2.7.05, Y 2.7.06, Y 2.7.07, Y 2.7.08, Y 2.7.09, Y 2.7.10, Y 2.7.11, Y 2.7.12, Y 2.7.13, Y 2.7.14, Y 2.7.15, Y 2.7.16, Y 2.7.17, Y 2.7.18, Y 2.7.19, Y 2.7.20, Y 2.7.21, Y 2.7.22 Y 2.8.01, Y 2.8.02, Y 2.8.03, Y 2.8.04, Y 2.8.05, Y 2.8.06, Y 2.8.07, Y 2.8.08, Y 2.8.09, Y 2.8.10
--	--	--	---

<p>Производственная практика по ПМ. 02 Виды работ:</p> <ul style="list-style-type: none"> разработка ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; организация и проведение подготовки рабочих мест, подготовка к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; подбор в соответствии с технологическими требованиями, оценкой качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческое оформление, эстетическая подача горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; контроль качества и безопасности готовой кулинарной продукции; упаковка, хранение готовой продукции с учетом требований к безопасности; контроль хранения и расхода продуктов. 	108		<p>Н 2.1.01, Н 2.1.02, Н 2.1.03, Н 2.2.01, Н 2.3.01, Н 2.4.01, Н2.5.01, Н2.6.01, Н 2.7.01, Н2.8.01, Н2.8.02, Н2.8.03,</p>
<p>Промежуточная аттестация в форме экзамена</p>	6		
<p>Всего</p>	306/226		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Для реализации программы профессионального модуля предусмотрены следующие специальные помещения: кабинет «Технологического оборудования, кулинарного и кондитерского производства», в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Мастерские «Учебная кухня ресторана», оснащенные в соответствии с п. 6.1.2.4 образовательной программы по данной специальности.

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

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

3. Дубровская, Н.И. Приготовление супов и соусов: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Н.И. Дубровская, Е.В.. Чубасова. – Москва: Академия, 2020. – 176 с.

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

5. Зайцева, Е. А. Приготовление блюд из рыбы, мяса, домашней птицы. Практикум для обучающихся по профессии «Повар, кондитер»: учебное пособие / Е. А. Зайцева, Н. В. Пушина, Ж. В. Морозова. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 176 с.

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

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

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

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

10. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья: учебное пособие для спо / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 720 с.

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

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

13. Самородова, И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / И.П. Самородова. – Москва: Академия, 2018. – 192 с.

14. Самородова, И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: учеб. для учащихся учреждений сред.проф.образования / И.П. Самородова. – Москва: Академия, 2019. –

128 с.

15. Соколова, Е. И. Приготовление блюд из овощей и грибов: ЭУМК для учащихся учреждений сред.проф.образования / Е.И.Соколова. – 2-е изд., стер. – Москва: Академия, 2017. – 288 с

16. Технология производства и переработки продукции свиноводства: учебник для спо / В. Г. Кахикало, Н. Г. Фенченко, О. В. Назарченко, Н. И. Хайруллина. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 340 с.

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

18. Шокина, Ю. В. Методы исследования рыбы и рыбных продуктов: учебное пособие для спо / Ю. В. Шокина. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 148 с.

3.2.2. Основные электронные издания.

1. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях: учебное пособие для спо / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 180 с. — ISBN 978-5-8114-6457-9. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148044> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Зайцева, Е. А. Приготовление блюд из рыбы, мяса, домашней птицы. Практикум для обучающихся по профессии «Повар, кондитер»: учебное пособие / Е. А. Зайцева, Н. В. Пушина, Ж. В. Морозова. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 176 с. — ISBN 978-5-8114-4126-6. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148212> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Кащенко, В. Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: ИНФРА-М, 2020. — 373 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-014118-3. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1055719> (дата обращения: 27.01.2022). – Режим доступа: по подписке.

4. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья: учебное пособие для спо / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5691-8. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147396> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

5. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 172 с. — ISBN 978-5-8114-3892-1. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148178> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3.2.3. Дополнительные источники

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

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

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

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

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

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

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

8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
9. Федеральный закон Российской Федерации от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (действующая редакция)
10. Постановление Правительства Российской Федерации от 21.09.2020 г. № 1515 «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания» (действующая редакция)
11. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
12. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
13. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Часть 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с. [Электронный ресурс]. URL: <https://standartgost.ru/g/pkey-14293838083>. Ч. 1
14. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с. [Электронный ресурс]. URL: <https://standartgost.ru/g/pkey-14293838082>
15. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.
16. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015. – 544 с.
17. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07].

4 Контроль и оценка результатов освоения 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>демонстрация навыков и умений производить расчеты показателей брутто, нетто, количества отходов, расчета количества порций, дополнительных компонентов для горячих блюд, в соответствии с нормами Сборника рецептов, и с учетом вида и кондиции сырья.</p> <p>демонстрация умений организации рабочих мест, согласно ПОТ РМ -011-2000, подбор посуды и инвентаря для приготовления горячих блюд</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе</p> <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>
<p>ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента</p>	<p>демонстрация знаний последовательности операций при приготовлении супов и горячих соусов в соответствии с СанПиНаа, соблюдением техники безопасности, сервировки и подачи блюд для разных категорий потребителей</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе</p> <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю;</p>

		- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
<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>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>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</p> <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>демонстрация навыков и умений последовательно операции при приготовлении горячих блюд из овощей, яиц, сыра, рыбы (морепродуктов), мяса, птицы и дичи, в соответствии с СанПиНаа, соблюдением техники безопасности, сервировки и подачи блюд для разных категорий потребителей</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе</p> <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>
<p>ПК 2.8 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей</p>	<p>Демонстрация навыков и умений разработки, адаптации рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе</p> <p>Промежуточная аттестация:</p>

		<p>экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none">- практических заданий на зачете/экзамене по МДК;- выполнения заданий экзамена по модулю;- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
--	--	---

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

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 осваивает 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
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.	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	НЗ.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
	НЗ.1.02	обеспечивания наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
	НЗ.1.03	осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
	Н 3.2.01	выполнения приготовления, непродолжительного хранения холодных соусов, заправок 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
	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
	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
	Н 3.6.01	выполнения приготовления, творческого оформления 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 3.7.01	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
Уметь	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 своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте
	У 3.1.07	демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара
	У 3.1.08	контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения
	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	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 3.2.09	организовывать приготовление, готовить соусы сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции
У 3.2.10	минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке
У 3.2.11	обеспечивать безопасность готовых соусов
У 3.2.12	определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом холодных соусов, заправок сложного ассортимента
У 3.2.13	предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию
У 3.2.14	организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных соусов, заправок; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания
У 3.2.15	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
У 3.2.16	рассчитывать стоимость холодных соусов, заправок
У 3.2.17	вести учет реализованных холодных соусов, заправок с прилавка/раздачи
У 3.2.18	поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей
У 3.2.19	владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд
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 продук-

	тов, 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	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 3.3.10	организовывать приготовление, готовить салаты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции
У 3.3.11	минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке
У 3.3.12	обеспечивать безопасность готовых салатов
У 3.3.13	определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом салатов сложного ассортимента
У 3.3.14	предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию
У 3.3.15	охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения
У 3.3.16	организовывать, контролировать, выполнять порционирование
У 3.3.17	оформление сложных салатов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания
У 3.3.18	контролировать температуру подачи салатов
У 3.3.19	организовывать хранение сложных салатов с учетом требований к безопасности готовой продукции
У 3.3.20	организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость салатов
У 3.3.21	вести учет реализованных салатов с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче
У 3.3.22	консультировать потребителей
У 3.3.23	владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд.
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 техноло-

	гическими 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 3.3.05	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	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 3.4.10	организовывать приготовление, готовить канапе, холодные закуски сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции
У 3.4.11	минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке
У 3.4.12	обеспечивать безопасность готовых канапе, холодных закусок; определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом канапе, холодных закусок сложного ассортимента
У 3.4.13	предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию
У 3.4.14	охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения
У 3.4.15	организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных канапе, холодных закусок; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания
У 3.4.16	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
У 3.4.17	вести учет реализованных канапе, холодных закусок с прилавка/раздачи
У 3.4.18	поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей
У 3.4.19	владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд
У 3.5.01	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформ-

	ление 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	использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента
У 3.5.08	контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания
У 3.5.09	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 3.5.10	организовывать приготовление, готовить холодные блюда из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции
У 3.5.11	минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке
У 3.5.12	обеспечивать безопасность готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья
У 3.5.13	определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;
У 3.5.14	предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию
У 3.5.15	охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовые холодные блюда из рыбы, нерыбного водного сырья для организации хранения
У 3.5.16	организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного вод-

		ного сырья; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья
У 3.5.17		организовывать хранение сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции
У 3.5.18		организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; рассчитывать стоимость холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья
У 3.5.19		вести учет реализованных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с прилавка/раздачи
У 3.5.20		поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей
У 3.5.21		владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд
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	обеспечивать безопасность готовых холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика
У 3.6.13	определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента
У 3.6.14	предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию
У 3.6.15	охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных блюд, готовые блюда для организации хранения
У 3.6.16	организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;
У 3.6.17	контролировать температуру подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика
У 3.6.18	организовывать хранение сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции
У 3.6.19	организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика
У 3.6.20	вести учет реализованных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с прилавка/раздачи
У 3.6.21	поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей
У 3.6.22	владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд
У 3.7.01	выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептов холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
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 3.6.09	оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры и представлять результат проработки руководству
	У 3.7.10	проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки новой рецептуры
Знать	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	правила утилизации непищевых отходов
	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
	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
З 3.2.06	варианты подбора пряностей и приправ	
З 3.2.07	ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышлен-	

		ного производства, алкогольных напитков и варианты их использования
3 3.2.08		виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря
3 3.2.09		температурный режим, последовательность выполнения технологических операций
3 3.2.10		современные, инновационные методы приготовления холодных соусов, заправок сложного ассортимента
3 3.2.11		способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных соусов, заправок сложного ассортимента
3 3.2.12		способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства
3 3.2.13		техники порционирования, варианты оформления сложных холодных соусов, заправок для подачи
3 3.2.14		виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуски на вынос
3 3.2.15		методы сервировки и способы подачи холодных соусов, заправок сложного ассортимента
3 3.2.16		температура подачи холодных соусов, заправок сложного ассортимента
3 3.2.17		требования к безопасности хранения холодных соусов, заправок сложного ассортимента
3 3.2.18		правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных соусов, заправок
3 3.2.19		правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
3 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
3 3.3.02		ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода салатов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных
3 3.3.03		правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним
3 3.3.04		характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов
3 3.3.05		пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых салатов
3 3.3.06		варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных салатов
3 3.3.07		варианты подбора пряностей и приправ
3 3.3.08		ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования
3 3.3.09		виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря
3 3.3.10		правила хранения заготовок для салатов с учетом требований к безопасности

3 3.3.11	температурный режим, последовательность выполнения технологических операций
3 3.3.12	современные, инновационные методы приготовления салатов сложного ассортимента
3 3.3.13	способы и формы инструктирования персонала в области приготовления салатов сложного ассортимента
3 3.3.14	способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства
3 3.3.15	техника порционирования, варианты оформления сложных салатов для подачи
3 3.3.16	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос
3 3.3.17	методы сервировки и способы подачи салатов сложного ассортимента
3 3.3.18	температура подачи салатов сложного ассортимента
3 3.3.19	требования к безопасности хранения салатов сложного ассортимента
3 3.3.20	правила упаковки на вынос, маркирования упакованных салатов; правила и техники общения, ориентированные на потребителя
3 3.3.21	базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
3 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;
3 3.4.02	ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода канапе, холодных закусок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных
3 3.4.03	правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним
3 3.4.04	характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов
3 3.4.05	пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых канапе, холодных закусок
3 3.4.06	варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных канапе, холодных закусок
3 3.4.07	варианты подбора пряностей и приправ
3 3.4.08	ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования
3 3.4.09	виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря
3 3.4.10	правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для канапе, холодных закусок, готовых канапе, холодных закусок с учетом требований к безопасности
3 3.4.11	температурный режим, последовательность выполнения технологических операций
3 3.4.12	современные, инновационные методы приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента;

3 3.4.13	способы и формы инструктирования персонала в области приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента
3 3.4.14	способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;
3 3.4.15	техника порционирования, варианты оформления сложных канапе, холодных закусок для подачи
3 3.4.16	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос
3 3.4.17	методы сервировки и способы подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента
3 3.4.18	температура подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента
3 3.4.19	правила разогревания охлажденных, замороженных канапе, холодных закусок
3 3.4.20	требования к безопасности хранения канапе, холодных закусок сложного ассортимента
3 3.4.21	правила упаковки на вынос, маркирования упакованных канапе, холодных закусок
3 3.4.22	правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
3 3.5.01	процессы приготовления, 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	варианты подбора пряностей и приправ
3 3.5.08	ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования
3 3.5.09	виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря
3 3.5.10	правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности
3 3.5.11	температурный режим, последовательность выполнения технологических операций
3 3.5.12	современные, инновационные методы приготовления холодных

	блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента
3 3.5.13	способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента
3 3.5.14	способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства
3 3.5.15	техника порционирования, варианты оформления сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи
3 3.5.16	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуски на вынос
3 3.5.17	методы сервировки и способы подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента
3 3.5.18	температура подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента
3 3.5.19	требования к безопасности хранения холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента
3 3.5.20	правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья
3 3.5.21	правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
3 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
3 3.6.02	правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним
3 3.6.03	характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов
3 3.6.04	пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика
3 3.6.05	варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика
3 3.6.06	варианты подбора пряностей и приправ
3 3.6.07	ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования
3 3.6.08	виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря
3 3.6.09	правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности
3 3.6.10	температурный режим, последовательность выполнения технологических операций

3 3.6.11	современные, инновационные методы приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента
3 3.6.12	способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента
3 3.6.13	способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства
3 3.6.14	техника порционирования, варианты оформления сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика для подачи
3 3.6.15	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос
3 3.6.16	методы сервировки и способы подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента
3 3.6.17	температура подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента
3 3.6.18	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
3 3.6.19	правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика
3 3.6.20	правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
3 3.7.01	знать процессы разработки, адаптации рецептов холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
3 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)
3 3.7.03	современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения
3 3.7.04	принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами
3 3.7.05	правила организации проработки рецептов
3 3.7.06	правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
3 3.7.07	правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам
3 3.7.08	правила расчета себестоимости холодных блюд, кулинарных изделий, закусок

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов - 240 часов;

в том числе в форме практической подготовки - 192 часа;

Из них на освоение МДК – 90 часов;

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Для специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

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	Промежуточная аттестация	Учебная	Производственная
1	2	3	4	5	6		7	8	9	10
ПК 3.1-ПК 3.7 ОК 01-ОК 07, ОК 09 - ОК 11	Раздел 1 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	36	12	36	12		2			
ПК 3.1-ПК 3.7 ОК 01-ОК 07, ОК 09 - ОК 11	Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	54	36	54	36		2			
	Учебная практика	36	36						36	
	Производственная практика	108	108							108
	Промежуточная аттестация	6	6					6		
	Всего:	240	198	90	48		4	6	36	108

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 ак. часов\ в т.ч . в форме практической подготовки	Код ПК. ОК	Код Н\У\З
1	2	3	4	5
Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		36/12		
МДК. 02.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		36/12		
Тема 1.1.	Содержание	2		
Классификация и ассортимент холодной кулинарной продукции сложного приготовления	1 Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции сложного приготовления. Актуальные направления в разработке и совершенствовании ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом типа организации питания, ее специализации, применяемых методов обслуживания. Международные термины, понятия в области приготовления холодной кулинарной продукции, применяемые в ресторанном бизнесе. 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).	2	ПК 3.1 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11	У 3.1.01 У 3.1.02 У 3.1.03 У 3.1.04 У 3.1.05 У 3.1.06 У 3.1.07 У 3.1.08 З 3.1.01 З 3.1.02 З 3.1.03 З 3.1.04 З 3.1.05 З 3.1.06 З 3.1.07 З 3.1.08 З 3.1.09 З 3.1.10
Тема 1.2.	Содержание	8		
Характеристика процессов происходящих при приготовлении блюд, кулинарных изделий и	1.Изменение белков пищевых продуктов: Влияние технологических процессов на структуру и физико-химические свойства продуктов на протяжении всего технологического цикла. Процессы, происходящие при тепловой обработке, их сущность. Изменение белков. отличительные особенности химического состава и строения белков. Денатурация белков. Зависимость температуры денатурации от внешних факторов. Понятие о деструкции белков	8	ПК 3.1 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 07,	У 3.1.01 У 3.1.02 У 3.1.03 У 3.1.04 У 3.1.05 У 3.1.06 У 3.1.07 У 3.1.08 З 3.1.01 З 3.1.02 З 3.1.03 З 3.1.04 З 3.1.05 З 3.1.06

<p>закусок сложного ассортимента</p>	<p>Белки мяса и рыбы. Изменение мышечных белков мяса, рыбы при кулинарной обработке. Правила варки мяса, рыбы для 1 и 2 блюд. Изменение соединительно-тканых белков. Влияние внешних факторов на переход коллагена в глютин. Кулинарное использование глютиновых студней. Размягчение мяса, рыбы. Белки яиц, молока, овощей, их изменения при тепловой обработке Белки фруктов, зерномучных продуктов, их изменения при тепловой обработке</p>		<p>ОК 09, ОК 10, ОК 11</p>	<p>3 3.1.07 3 3.1.08 3 3.1.09 3 3.1.10</p>
	<p>2.Изменение углеводов пищевых продуктов: Изменение углеводов. Изменение углеводов. Изменение сахаров при тепловой обработке: ферментативный и кислотный, гидролиз дисахаридов, карамелизация, меланоидинообразование. Кулинарное использование этих процессов, их влияние на пищевую ценность, качество готовых блюд. Изменение крахмала: клейстеризация, ретроградация, ферментативный и кислотный гидролиз, деструкция крахмала. Кулинарное использование этих процессов, их влияние на пищевую ценность, качество готовых блюд. Модифицированный крахмал, их применение в практике.</p>			
	<p>3.Изменение жиров пищевых продуктов: Изменение жиров при варке (плавление, эмульгирование, гидролиз, окисление эмульгированных жиров). Изменение жиров при жарке с небольшим количеством жира (поглощение и потеря жира продуктами, разбрызгивание), при жарке в большом количестве жира. Факторы, влияющие на скорость изменения фритюрного жира, их влияние на пищевую ценность, качество готовых блюд</p>			
	<p>4.Изменение витаминов, и цвета пищевых продуктов: Изменение витаминов, Изменение массы. Изменение витаминов. Классификация витаминов. Значение витаминов в питании. Потери витаминов при различных способах кулинарной обработки. Обеспечение сохранности витаминов. Стабилизаторы витаминов. Изменение цвета. Естественные пигменты: флавоноиды, флавоны, антоцианы, каротиноиды (каротин, ксантофиллы), хлорофилл, миоглобин, их изменение при кулинарной обработке их влияние на качество готовых блюд. Реакции, вызывающие появление новых окрашенных веществ: карамелизация сахаров, меланоидинообразование, образование пиродексинов сернистого железа, их влияние на качество готовых Изменение массы: сущность, причины, их влияние на качество готовых блюд.</p>			

	Процессы, влияющие на качество кулинарной продукции. Влияние процессов, происходящих при кулинарной обработке на усвояемость пищевых веществ, повышение калорийности, качества и безопасности кулинарной продукции.			
Тема 1.3.	Содержание	16/12		
Адаптация, разработка рецептур холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента	1 Правила разработки, оформления актов проработки на новые холодные блюда (ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию). Правила адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости, кондиции сырья, продуктов, сезонности, использования региональных видов сырья, изменения выхода готовой продукции, запросов различных категорий потребителей.	4	ПК 3.7 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11	У 3.7.01У 3.7.02 У 3.7.03У 3.7.04 У 3.7.05У 3.7.06 У 3.7.07У 3.7.08 У 3.6.09У 3.7.10 3 3.7.013 3.7.02 3 3.7.033 3.7.04 3 3.7.053 3.7.06 3 3.7.073 3.7.08
	2.Правила разработки, оформления ТК и ТТК, на холодные блюда и закуски (ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию). Правила, последовательность разработки авторских, брендовых рецептур блюд, кулинарных изделий, закусок. 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).			
	В том числе практические и лабораторные занятия	12		
	Практическое занятие 1 Составление адаптированных ТК на холодные соусы и заправки	2		
	Практическое занятие 2 Составление адаптированных ТК на салаты	2		
	Практическое занятие 3 Составление адаптированных ТК на канапе	2		
	Практическое занятие 4 Составление адаптированных ТК на холодные блюда из рыбы и морепродуктов	2		
	Практическое занятие 5 Составление адаптированных ТК на холодные блюда из мяса	2		
	Практическое занятие 6 Составление адаптированных ТК на холодные блюда из птицы	2		
Тема 1.4.	Содержание	8		

Организация работ и техническое оснащение процессов приготовления, хранения, подготовки к реализации холодной кулинарной продукции сложного ассортимента	1 Организация рабочих мест по приготовлению салатов и бутербродов. 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, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.	8	ПК 3.1 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11	У 3.1.01У 3.1.02 У 3.1.03У 3.1.04 У 3.1.05У 3.1.06 У 3.1.07У 3.1.08 З 3.1.01З 3.1.02 З 3.1.03З 3.1.04 З 3.1.05З 3.1.06 З 3.1.07З 3.1.08 З 3.1.09З 3.1.10
	2. Организация рабочих мест по проявлению заливных. 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, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.			
	3. Организация рабочих мест по приготовлению холодных блюд. 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, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.			
	4 Дифференцированный зачет			
Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 1		2		
Составление ТТК на новое холодное блюдо		2		
Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		54/36		
МДК 03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		54/36		
Тема 2.1	Содержание	2		

<p>Приготовление, хранение холодных соусов, заправок сложного ассортимента</p>	<p>1 Холодные соусы: 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. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи. 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, 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).</p> <p>Масляные смеси: 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, селечного масла; масла грибного; масла креветочного; чесночного масла). Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. Современные холодные соусы: 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. Современные методы приготовления, 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. 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</p>	<p>2</p>	<p>ПК 3.2 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11</p>	<p>У 3.2.01У 3.2.02 У 3.2.03У 3.2.04 У 3.2.05У 3.2.06 У 3.2.07У 3.2.08 У 3.2.09У 3.2.10 У 3.2.11У 3.2.12 У 3.2.13У 3.2.14 У 3.2.15У 3.2.16 У 3.2.17У 3.2.18 У 3.2.19 3 3.2.01,3 3.2.02 3 3.2.03,3 3.2.04 3 3.2.05,3 3.2.06 3 3.2.07,3 3.2.08 3 3.2.09,3 3.2.10 3 3.2.11,3 3.2.12 3 3.2.13,3 3.2.14 3 3.2.15,3 3.2.16 3 3.2.17,3 3.2.18 3 3.2.19</p>
--	---	----------	---	---

	расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП). Соусы на основе молочных продуктов, ассортимент, технология приготовления			
Тема 2.2 Приготовление, подготовка к реализации салатов сложного ассортимента	Содержание	6/4		
	2. Салаты и винегреты сложного приготовления: Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность салатов и винегретов сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении салатов и винегретов сложного ассортимента. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи сложных салатов и винегретов. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. Правила подбора заправок к салатам и винегретам сложного ассортимента. Правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ для салатов и салатных заправок. Творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи салатов и винегретов. 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 (ХАССП).	2	ПК 3.3 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11	У 3.3.01 У 3.3.02 У 3.3.03 У 3.3.04 У 3.3.05 У 3.3.06 У 3.3.07 У 3.3.08 У 3.3.09 У 3.3.10 У 3.3.11 У 3.3.12 У 3.3.13 У 3.3.14 У 3.3.15 У 3.3.16 У 3.3.17 У 3.3.18 У 3.3.19 У 3.3.20 У 3.3.21 У 3.3.22 У 3.3.23 З 3.3.01 З 3.3.02 З 3.3.03 З 3.3.04 З 3.3.05 З 3.3.06 З 3.3.07 З 3.3.08 З 3.3.09 З 3.3.10 З 3.3.11 З 3.3.12 З 3.3.13 З 3.3.14 З 3.3.15 З 3.3.16 З 3.3.17 З 3.3.18 З 3.3.19 З 3.3.20 З 3.3.21
	В том числе практические и лабораторные занятия	4		
	1 Лабораторная работа 1. Приготовление, оформление, отпуск салатов сложного ассортимента, их презентация, (несмешанных салатов, салаткоктейлей, теплых салатов, тапасов и пр.). Организация рабочих мест оценка качества сырья и приготовление полуфабрикатов для салатов сложного ассортимента,	2		
2.Лабораторная работа 2 Оценка качества салатов (своевременная уборка рабочих мест)	2			
Тема 2.3.	Содержание	6/4		
	3 Холодные блюда и закуски из овощей: Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных блюд из овощей слож-	2	ПК 3.3	У 3.3.01 У 3.3.02 У 3.3.03 У 3.3.04

Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из овощей сложного ассортимента	ного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд из овощей сложного ассортимента. Актуальные направления в приготовлении холодных блюд из овощей сложного ассортимента. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных блюд из овощей сложного ассортимента. Рецептуры, варианты подачи холодных блюд из овощей сложного ассортимента. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. Правила оформления и отпуска холодных блюд из овощей 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. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).		ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11	У 3.3.05 У 3.3.06 У 3.3.07 У 3.3.08 У 3.3.09 У 3.3.10 У 3.3.11 У 3.3.12 У 3.3.13 У 3.3.14 У 3.3.15 У 3.3.16 У 3.3.17 У 3.3.18 У 3.3.19 У 3.3.20 У 3.3.21 У 3.3.22 У 3.3.23 З 3.3.01 З 3.3.02 З 3.3.03 З 3.3.04 З 3.3.05 З 3.3.06 З 3.3.07 З 3.3.08 З 3.3.09 З 3.3.10 З 3.3.11 З 3.3.12 З 3.3.13 З 3.3.14 З 3.3.15 З 3.3.16 З 3.3.17 З 3.3.18 З 3.3.19 З 3.3.20 З 3.3.21
	В том числе практические и лабораторные занятия	4		
	Лабораторная работа 3 Приготовление холодных блюд из овощей сложного ассортимента: оформление, отпуск и презентация	2		
	Лабораторная работа 4 Оценка качества холодных блюд из овощей	2		
Тема 2.4	Содержание	8/6		
Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента	4 Классификация, ассортимент и приготовление холодных блюд из рыбы: 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 сложного ассортимента. Правила подбора и расчета количества гарниров и соусов к сложным холодным блюдам из рыбы. Правила выбора дополнительных ингредиентов для холодных блюд из рыбы сложного ассортимента. Актуальные направления в приготовлении холодных блюд из рыбы сложного ассортимента. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных блюд из рыбы сложного ассортимента (рыба заливная (целиком и порционными кусками); рыба фаршированная заливная (целиком и порционными кусками); рулетики из	2	ПК 3.5 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11	У 3.5.01 У 3.5.02 У 3.5.03 У 3.5.04 У 3.5.05 У 3.5.06 У 3.5.07 У 3.5.08 У 3.5.09 У 3.5.10 У 3.5.11 У 3.5.12 У 3.5.13 У 3.5.14 У 3.5.15 У 3.5.16 У 3.5.17 У 3.5.18 У 3.5.19 У 3.5.20 У 3.5.21 З 3.5.01 З 3.5.02 З 3.5.03

	<p>рыбы, <i>карпаччо (из рыбы); террина (из семги)</i>. и т.д.), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминкса, компрессии продуктов. Рецептуры, варианты холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента, гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении. Правила оформления и отпуска холодных блюд из рыбы 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 для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).</p>			<p>3 3.5.04 3 3.5.05 3 3.5.06 3 3.5.07 3 3.5.08 3 3.5.09 3 3.5.10 3 3.5.11 3 3.5.12 3 3.5.13 3 3.5.14 3 3.5.15 3 3.5.16 3 3.5.17 3 3.5.18 3 3.5.19 3 3.5.20 3 3.5.21</p>
	В том числе практические и лабораторные занятия	6		
	Лабораторная работа 5 Оценка качества сырья для холодных блюд из рыбы (организация рабочих мест)	2		
	Лабораторная работа 6 Приготовление холодных блюд из рыбы :оформление, отпуск и презентация	2		
	Лабораторная работа 7 Оценка качеств холодных блюд из рыбы	2		
Тема 2.5 Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента	Содержание	16/12		
	<p>1.Классификация, ассортимент приготвление холодных блюд из мяса и птицы: требования к качеству, пищевая ценность холодных блюд из мяса и птицы сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд из мяса и птицы сложного ассортимента. Правила подбора и расчета количества гарниров и соусов к сложным холодным блюдам из мяса и птицы сложного ассортимента. Правила выбора дополнительных ингредиентов для холодных блюд из мяса и птицы сложного ассортимента. Актуальные направления в приготвлении холодных блюд из мяса и птицы сложного ассортимента. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. Комбинирование различных способов и современные методы приготвления холодных блюд из мяса и птицы сложного ассортимента (<i>баранья</i></p>	4	<p>ПК 3.6 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11</p>	<p>У 3.6.01 У 3.6.02 У 3.6.03 У 3.6.04 У 3.6.05 У 3.6.06 У 3.6.07 У 3.6.08 У 3.6.09 У 3.6.10 У 3.6.11 У 3.6.12 У 3.6.13 У 3.6.14 У 3.6.15 У 3.6.16 У 3.6.17 У 3.6.18 У 3.6.19 У 3.6.20 У 3.6.21 У 3.6.22 3 3.6.01 3 3.6.02</p>

	<p><i>нога шпигованная, свиная корейка на ребрышках, поросенок фаршированный, поросенок запеченный с гарниром, и т.д.) с использованием техник молекулярной кухни, витаминка, компрессии продуктов. Рецептуры, варианты холодных блюд из мяса и птицы сложного ассортимента, гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении. Правила оформления и отпуска холодных блюд из мяса и птицы 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), (курица фаршированная, индейка, фаршированная целиком, и т.д.) 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 для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).</i></p>			<p>3 3.6.03 3 3.6.04 3 3.6.05 3 3.6.06 3 3.6.07 3 3.6.08 3 3.6.09 3 3.6.10 3 3.6.11 3 3.6.12 3 3.6.13 3 3.6.14 3 3.6.15 3 3.6.16 3 3.6.17 3 3.6.18 3 3.6.19 3 3.6.20</p>
	<p>2. Заливные блюда: Актуальные направления в приготовлении. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления. Правила оформления и отпуска: творческое оформление и эстетичная подача (нарезка, порционирование и собирание продуктов, с сохранением формы, отделка из корнетика и кондитерского мешка, охлаждение, легкое замораживание). Правила сервировки стола и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг)). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).</p>			
	<p>В том числе практические и лабораторные занятия</p>	<p>12</p>		
	<p>Лабораторная работа 8 Оценка качества сырья для холодных блюд из мяса (организация рабочих мест)</p>	<p>2</p>		

	Лабораторная работа 9 Приготовление холодных блюд из мяса сложного ассортимента: оформление, отпуск и презентация	2		
	Лабораторная работа 10 Оценка качества и холодных блюд из мяса сложного ассортимента	2		
	Лабораторная работа 11 Оценка качества сырья для холодных блюд из птицы (организация рабочих мест)	2		
	Лабораторная работа 12 Приготовление холодных блюд из птицы сложного ассортимента: оформление, отпуск и презентация	2		
	Лабораторная работа 13 Оценка качества холодных блюд из птицы сложного ассортимента (своевременная уборка рабочих мест)	2		
Тема 2.6 Приготовление, подготовка к реализации канапе и бутербродов	Содержание	12/10		
	Классификация, ассортимент канапе: требования к качеству, пищевая ценность канапе. Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов для канапе, холодных закусок сложного ассортимента. Ассортимент и приготовление хлебных основ для канапе. Ассортимент и правила подбора соусов для приготовления канапе.	2		
	В том числе практические и лабораторные занятия	10		
	Лабораторная работа 14. Приготовление, оформление, отпуск оволакто канапе сложного ассортимента, их презентация. Организация рабочих мест оценка качества сырья и приготовление полуфабрикатов для канапе	2		
	Лабораторная работа 15. Приготовление, оформление, отпуск канапе с мясными, рыбными продуктами, их презентация. Организация рабочих мест оценка качества сырья и приготовление полуфабрикатов для канапе	2		
	Лабораторная работа 16 Оценка качества сырья для авторского холодного блюда (организация рабочих мест)	2		
	Лабораторная работа 17 Приготовление авторского холодного блюда: оформление, отпуск и презентация	2		
	Лабораторная работа 18 Оценка качества холодного авторского блюда (своевременная уборка рабочих мест)	2		
	Дифференцированный зачет	2		
Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 2.		2		
	Составление презентации по темам раздела	2		

<p>Учебная практика по ПМ.03 Виды работ: обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента <i>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</i> 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; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции</p>	36	ПК 3.1- ПК 3.7 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11	НЗ.1.01, НЗ.1.02, НЗ.1.03, Н 3.2.01, Н 3.3.01, Н 3.4.01, Н 3.5.01, Н 3.6.01, Н 3.7.01, Н 3.7.02, Н 3.7.03
<p>Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 03 Виды работ: разработки ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; 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 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; контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности; контроля хранения и расхода продуктов</p>	108	ПК 3.1- ПК 3.7 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11	НЗ.1.01, НЗ.1.02, НЗ.1.03, Н 3.2.01, Н 3.3.01, Н 3.4.01, Н 3.5.01, Н 3.6.01, Н 3.7.01, Н 3.7.02, Н 3.7.03

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Для реализации программы профессионального модуля предусмотрены следующие специальные помещения: кабинет Технологического оборудования, кулинарного и кондитерского производства, в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Мастерские «Учебная кухня ресторана», оснащенные в соответствии с п. 6.1.2.4 образовательной программы по данной специальности.

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. Бессарабов, Б. Ф. Технология производства яиц и мяса птицы на промышленной основе: учебное пособие / Б. Ф. Бессарабов, А. А. Крыканов, Н. П. Могильда. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 336 с

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

3. Долганова, Н. В. Микробиологические основы технологии переработки гидробионтов: учебное пособие для спо / Н. В. Долганова, Е. В. Першина, З. К. Хасанова. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 288 с

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

5. Дубровская, Н.И. Приготовление супов и соусов: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Н.И. Дубровская , Е.В.. Чубасова. – Москва: Академия, 2020. – 176 с.

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

7. Зайцева, Е. А. Приготовление блюд из рыбы, мяса, домашней птицы. Практикум для обучающихся по профессии «Повар, кондитер»: учебное пособие / Е. А. Зайцева, Н. В. Пушина, Ж. В. Морозова. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 176 с.

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

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

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

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

12. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья: учебное пособие для спо / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 720 с.

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

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

15. Самородова, И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / И.П. Самородова. – Москва: Академия, 2018. – 192 с.

16. Самородова, И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: учеб. для учащихся учреждений сред.проф.образования / И.П. Самородова. – Москва: Академия, 2019. – 128 с.

17. Соколова, Е. И. Приготовление блюд из овощей и грибов: ЭУМК для учащихся учреждений сред.проф.образования / Е.И.Соколова. – 2-е изд., стер. – Москва: Академия, 2017. – 288 с

18. Технология производства и переработки продукции свиноводства: учебник для спо / В. Г. Кахикало, Н. Г. Фенченко, О. В. Назарченко, Н. И. Хайруллина. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 340 с.

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

20. Шокина, Ю. В. Методы исследования рыбы и рыбных продуктов: учебное пособие для спо / Ю. В. Шокина. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 148 с.

3.2.2. Основные электронные издания.

1. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях: учебное пособие для спо / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 180 с. — ISBN 978-5-8114-6457-9. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148044> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Зайцева, Е. А. Приготовление блюд из рыбы, мяса, домашней птицы. Практикум для обучающихся по профессии «Повар, кондитер»: учебное пособие / Е. А. Зайцева, Н. В. Пушина, Ж. В. Морозова. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 176 с. — ISBN 978-5-8114-4126-6. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148212> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Кащенко, В. Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: ИНФРА-М, 2020. — 373 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-014118-3. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1055719> (дата обращения: 27.01.2022). – Режим доступа: по подписке.

4. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья: учебное пособие для спо / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5691-8. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147396> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

5. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 172 с. — ISBN 978-5-8114-3892-1. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148178> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3.2.3. Дополнительные источники

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

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

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

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

5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
9. Федеральный закон Российской Федерации от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (действующая редакция)
10. Постановление Правительства Российской Федерации от 21.09.2020 г. № 1515 «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания» (действующая редакция)
11. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
12. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
13. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Часть 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с. [Электронный ресурс]. URL: <https://standartgost.ru/g/pkey-14293838083>. Ч. 1
14. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с. [Электронный ресурс]. URL: <https://standartgost.ru/g/pkey-14293838082>
15. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.
16. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015. – 544 с.
17. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07].

4. Контроль и оценка результатов освоения 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>демонстрация навыков и умений производить расчеты показателей брутто, нетто, количества отходов, расчета количества порций, дополнительных компонентов для холодных блюд, в соответствии с нормами Сборника рецептов, и с учетом вида и кондиции сырья.</p> <p>демонстрация умений организации рабочих мест, согласно ПОТ РМ - 011-2000, подбор посуды и инвентаря для приготовления горячих блюд</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе</p> <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</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>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>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</p>	<p>демонстрация навыков и умений последовательности операций при приготовлении холодных блюд из овощей, яиц, сыра, рыбы (морепродуктов), мяса, птицы и дичи, в соответствии с СанПиНаа, соблюдением техники безопасности, сервировки и подачи блюд для разных категорий потребителей</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе</p> <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>

<p>потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 3.6.</p> <p>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>ПК 3.2.</p> <p>Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>демонстрация знаний последовательности операций при приготовлении холодных соусов в соответствии с СанПиНаа, соблюдением техники безопасности, сервировки и подачи блюд для разных категорий потребителей</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
<p>ПК 3.7.</p> <p>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>Демонстрация навыков и умений разработки, адаптации рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам

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 осваивает 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

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 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	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
	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
	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
	Н 4.5.01	выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	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, оформления и презентации результатов работы
Уметь	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 холодный 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
У 4.2.12	обеспечивать безопасность готовой продукции
У 4.2.13	определять степень готовности, доводить до вкуса холодные десерты
У 4.2.14	оценивать качество органолептическим способом; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные десерты
У 4.2.15	охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных десертов сложного ассортимента
У 4.2.16	организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных десертов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания
У 4.2.17	контролировать температуру подачи холодных десертов; организовывать хранение сложных холодных десертов с учетом требований к безопасности готовой продукции
У 4.2.18	охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов
У 4.2.19	организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.)
У 4.2.20	рассчитывать стоимость холодных десертов
У 4.2.21	вести учет реализованных холодных десертов с прилавка/раздачи
У 4.2.22	поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей
У 4.2.23	владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе
У4.3.01	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

У4.3.02	контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве
У4.3.03	контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов
У4.3.04	сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих десертов
У4.3.05	контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих десертов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом
У4.3.06	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью
У4.3.07	использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной кулинарной продукции
У4.3.08	контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания
У4.3.09	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.
У4.3.10	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
У4.3.11	минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления
У4.3.12	обеспечивать безопасность готовой продукции
У4.3.13	определять степень готовности, доводить до вкуса горячие десерты
У4.3.14	оценивать качество органолептическим способом; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные десерты
У4.3.15	охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих десертов сложного ассортимента
У4.3.16	организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих десертов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания
У4.3.17	контролировать температуру подачи горячих десертов; организовывать хранение сложных горячих десертов с учетом требований к безопасности готовой продукции
У4.3.18	охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов
У4.3.19	организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.)
У4.3.20	рассчитывать стоимость горячих десертов
У4.3.21	вести учет реализованных горячих десертов с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей

У4.3.22	владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе.
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	контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов
У 4.4.04	сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных напитков
У 4.4.05	контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом
У 4.4.06	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью
У 4.4.07	использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной кулинарной продукции
У 4.4.08	контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания
У 4.4.09	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 4.4.10	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 4.4.11	минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления
У 4.4.12	обеспечивать безопасность готовой продукции
У 4.4.13	определять степень готовности, доводить до вкуса холодные напитки
У 4.4.14	оценивать качество органолептическим способом; 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
У 4.4.16	организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных напитков; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания
У 4.4.17	контролировать температуру подачи холодных напитков; организовывать хранение сложных холодных напитков с учетом требований к безопасности готовой продукции
У 4.4.18	охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов

У 4.4.19	организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.)
У 4.4.20	рассчитывать стоимость холодных напитков
У 4.4.21	вести учет реализованных холодных напитков с прилавка/раздачи
У 4.4.22	поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей
У 4.4.23	владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе
У4.5.01	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
У4.5.02	контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве
У4.5.03	контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов
У4.5.04	сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих напитков
У4.5.05	контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом
У4.5.06	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью
У4.5.07	использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих напитков
У4.5.08	контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания
У4.5.09	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.
У4.5.10	организовывать приготовление, готовить горячих напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции
У4.5.11	минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления
У4.5.12	обеспечивать безопасность готовой продукции
У4.5.13	определять степень готовности, доводить до вкуса горячие напитки
У4.5.14	оценивать качество органолептическим способом
У4.5.15	предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные напитки; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих напитков сложного ассортимента организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих напитков

	У4.5.16	сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания
	У4.5.17	контролировать температуру подачи горячих напитков; организовывать хранение сложных горячих напитков с учетом
	У4.5.18	требований к безопасности готовой продукции
	У4.5.19	охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов
	У4.5.20	организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.)
	У4.5.21	рассчитывать стоимость горячих напитков
	У4.5.22	вести учет реализованных горячих напитков с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей
	У4.5.23	владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе
	У4.6.01	выполнять и контролировать разработку, адаптацию и презентации рецептов холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	У4.6.02	подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции
	У4.6.03	соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов
	У4.6.04	выбирать форму, текстуру холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки
	У4.6.05	комбинировать разные методы приготовления холодных и горячих десертов, напитков с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции
	У4.6.06	проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры
	У4.6.07	изменять рецептуры холодных и горячих десертов, напитков с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания
	У4.6.08	рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых холодных и горячих десертов, напитков по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении
	У4.6.09	оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры
	У4.6.10	представлять результат проработки (готовые холодные и горячие десерты, напитков, разработанную документацию) руководству; проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры
Знать	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;
3 4.2.03	правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним
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
3 4.2.06	холодных десертов сложного ассортимента
3 4.2.07	варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов
3 4.2.08	варианты подбора пряностей и приправ
3 4.2.09	ассортимент вкусовых добавок, соусов, отделочных полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования
3 4.2.10	правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации десертов, сладких соусов к ним, правила композиции, коррекции цвета
3 4.2.11	виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря
3 4.2.12	температурный режим, последовательность выполнения технологических операций
3 4.2.13	современные, инновационные методы приготовления холодных десертов сложного ассортимента
3 4.2.14	способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных десертов сложного ассортимента
3 4.2.15	способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, отделочных полуфабрикатов, полуфабрикатов теста промышленного производства
3 4.2.16	техника порционирования, варианты оформления холодных десертов сложного ассортимента для подачи
3 4.2.17	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос
3 4.2.18	методы сервировки и способы подачи холодных десертов сложного ассортимента
3 4.2.19	температура подачи холодных десертов сложного ассортимента; требования к безопасности хранения холодных десертов сложного ассортимента
3 4.2.20	правила маркирования упакованных холодных десертов сложного ассортимента
3 4.2.21	правила общения с потребителями
3 4.2.22	базовый словарный запас в т.ч. на иностранном языке
3 4.2.23	правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
3 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
3 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
3 4.3.06	пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих десертов сложного ассортимента
3 4.3.07	варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов
3 4.3.08	варианты подбора пряностей и приправ
3 4.3.09	ассортимент вкусовых добавок, соусов промышленного производства и варианты их использования
3 4.3.10	правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации десертов, сладких соусов к ним, напитков, правила композиции, коррекции цвета
3 4.3.11	виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря
3 4.3.12	температурный режим, последовательность выполнения технологических операций
3 4.3.13	современные, инновационные методы приготовления горячих десертов сложного ассортимента
3 4.3.14	способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих десертов сложного ассортимента
3 4.3.15	способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства
3 4.3.16	техника порционирования, варианты оформления горячих десертов сложного ассортимента для подачи
3 4.3.17	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуса на вынос
3 4.3.18	методы сервировки и способы подачи горячих десертов, напитков сложного ассортимента
3 4.3.19	температура подачи горячих десертов сложного ассортимента; требования к безопасности хранения горячих десертов сложного ассортимента
3 4.3.20	правила маркирования упакованных горячих десертов сложного ассортимента
3 4.3.21	правила и техники общения, ориентированные на потребителя
3 4.3.22	базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
3 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
3 4.4.02	ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных
3 4.4.03	правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним
3 4.4.04	характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов

3 4.4.05	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; варианты подбора пряностей и приправ
3 4.4.07	ассортимент вкусовых добавок, сиропов, соков промышленного производства и варианты их использования
3 4.4.08	правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации напитков, правила композиции, коррекции цвета
3 4.4.09	виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря
3 4.4.10	температурный режим, последовательность выполнения технологических операций
3 4.4.11	современные, инновационные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента
3 4.4.12	способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных напитков сложного ассортимента
3 4.4.13	способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства
3 4.4.14	техника порционирования, варианты оформления холодных напитков сложного ассортимента для подачи
3 4.4.15	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуски на вынос
3 4.4.16	методы сервировки и способы подачи холодных напитков сложного ассортимента
3 4.4.17	температура подачи холодных напитков сложного ассортимента; требования к безопасности хранения холодных напитков сложного ассортимента; температура подачи холодных напитков сложного ассортимента; требования к безопасности хранения холодных напитков сложного ассортимента
3 4.4.18	правила маркирования упакованных холодных напитков сложного ассортимента
3 4.4.19	правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
3 4.5.01	процессы и требования к подготовке рабочих мест, оборудования, сырья, материалов ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных
3 4.5.02	правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним
3 4.5.03	характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов
3 4.5.040	пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих напитков сложного ассортимента
3 4.5.5	варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных напитков
3 4.5.006	варианты подбора пряностей и приправ

3 4.5.07	ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования
3 4.5.08	правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации напитков, правила композиции, коррекции цвета
3 4.5.09	виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря
3 4.5.10	температурный режим, последовательность выполнения технологических операций
3 4.5.11	современные, инновационные методы приготовления горячих напитков сложного ассортимента
3 4.5.12	способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих напитков сложного ассортимента
3 4.5.13	способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства
3 4.5.14	техника порционирования, варианты оформления горячих напитков сложного ассортимента для подачи
3 4.5.15	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос
3 4.5.16	методы сервировки и способы подачи горячих напитков сложного ассортимента
3 4.5.17	температура подачи горячих напитков сложного ассортимента; требования к безопасности хранения горячих напитков сложного ассортимента
3 4.5.18	правила маркирования упакованных горячих напитков сложного ассортимента
3 4.5.19	правила и техники общения, ориентированные на потребителя
3 4.5.20	базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке
3 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
3 4.6.02	наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления холодных и горячих десертов, напитков
3 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)
3 4.6.04	принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами
3 4.6.05	правила организации проработки рецептур
3 4.6.06	правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода холодных и горячих десертов, напитков
3 4.6.07	правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам
3 4.6.08	правила расчета себестоимости холодных и горячих десертов, напитков

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов – 168 часа;

в том числе в форме практической подготовки – 110 часов;

Из них на освоение МДК – 90 часов;

в том числе самостоятельная работа – 4 часа;

практики, в том числе учебная – 36 часов;

производственная – 36 часов;

Промежуточная аттестация – 6 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Для специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

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	Промежуточная аттестация							
1	2	3	4	5	6		7	8	9	10
ПК 4.1-ПК 4.6 ОК 01-ОК 07, ОК 09 - ОК 11	Раздел 1 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	36	12	36	12		2			
ПК 4.1-ПК 3.6 ОК 01-ОК 07, ОК 09 - ОК 11	Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	54	26	54	36		2			
	Учебная практика	36	36						36	
	Производственная практика	36	36							36
	Промежуточная аттестация	6	6					6		
	Всего:	168	116	90	48		4	6	36	36

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 ак. часов\ в т.ч . в форме практической подготовки	Код ПК. ОК	Код Н\У\З
1	2	3	4	5
Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		36/12		
МДК. 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента				
Тема 1.1 Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков	Содержание 1.Классификация, ассортимент десертов, напитков. Требования к качеству, особенности подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления. Актуальные направления, модные тенденции в совершенствовании ассортимента десертов. 2.Технологический цикл приготовления холодных десертов сложного приготовления. Характеристика, последовательность этапов. 3.Технологический цикл приготовления горячих десертов сложного ассортимента. Характеристика, последовательность этапов. 4.Технологический цикл приготовления напитков сложного ассортимента. Характеристика, последовательность этапов 5.Комбинирование способов приготовления холодных и горячих десертов, напитков, с учетом ассортимента продукции 6.Требования к организации хранения десертов, полуфабрикатов и готовых холодных и горячих десертов, напитков.	12 12	ПК 4.1 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11	У4.1.01 У4.1.02 У4.1.03 У4.1.04 У4.1.05 У4.1.06 У4.1.07 У4.1.08 У4.1.09 3 4.1.01 3 4.1.02 3 4.1.03 3 4.1.04 3 4.1.05 3 4.1.06 3 4.1.07 3 4.1.08 3 4.1.093 4.1.10
Тема 1.2 Организация и техническое оснащение работ по при-	Содержание 1.Организация работ по приготовлению холодных десертов, напитков сложного ассортимента. Виды, назначение технологического оборудования и про-	22/12 10	ПК 4.1 ОК 01, ОК 02,	У4.1.01 У4.1.02 У4.1.03 У4.1.04 У4.1.05 У4.1.06 У4.1.07 У4.1.08

<p>готовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков</p>	<p>изводственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.</p> <p>2. Организация работ по приготовлению 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.</p> <p>3. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации.</p> <p>4. 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>5. Дифференцированный зачет</p>		<p>ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11</p>	<p>У4.1.09 3 4.1.01 3 4.1.02 3 4.1.03 3 4.1.04 3 4.1.05 3 4.1.06 3 4.1.07 3 4.1.08 3 4.1.09 3 4.1.10</p>
	В том числе практические и лабораторные занятия	12		
	Практическое занятие 1 Составление технологических карт (ТК) на холодные десерты, с учетом кондиции, взаимозаменяемости сырья.	2	ПК 4.6 ОК 01,	Н 4.6.01 Н 4.6.02 У4.6.01 У4.6.02
	Практическое занятие 2 Адаптация рецептур холодных десертов 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.	2	ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 07,	У4.6.03 У4.6.04 У4.6.05 У4.6.06 У4.6.07 У4.6.08 У4.6.09 У4.6.10 34.6.01 34.6.02
	Практическое занятие 3 Составление технологических карт (ТК) на горячие десерты, с учетом кондиции, взаимозаменяемости сырья.	2	ОК 09, ОК 10, ОК 11	34.6.03 34.6.04 34.6.05 34.6.06 34.6.07 34.6.08
	Практическое занятие 4 Адаптация рецептур горячих десертов 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.	2		
Практическое занятие 5 Адаптация рецептур напитков сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных,	2			

	региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, методов обслуживания.			
	Практическое занятие 6 Составление технологических карт (ТК) на новые десерты	2		
Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 1 Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.		2		
Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов сложного ассортимента		54/26		
МДК. 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		44/26		
Тема 2.1. Приготовление, хранение холодных десертов сложного ассортимента	Содержание 1.Холодные соусы для десертов: ягодные, фруктовые, сливочные, йогуртовые. Варианты подачи, техника декорирования тарелки для подачи холодных десертов сложного ассортимента. 2.Подача натуральных фруктов, ягод. Фруктовые салаты: ледяного салата из фруктов с соусом, Приготовление, творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка для отпуска на вынос. 3.Компоты, кисели. Приготовление, творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка для отпуска на вынос. 4.Классификация и виды желе. Характеристика желирующих веществ. Характеристика, свойства и подготовка к применению желатина, агара, крахмала, пектина. Приготовление, творческое оформление и эстетичная подача разных видов желе. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организа-	30/18 12	ПК 4.2 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11	У 4.2.01 У 4.2.02 У 4.2.03 У 4.2.04 У 4.2.05 У 4.2.06 У 4.2.07 У 4.2.08 У 4.2.09 У 4.2.10 У 4.2.11 У 4.2.12 У 4.2.13 У 4.2.14 У 4.2.15 У 4.2.16 У 4.2.17 У 4.2.18 У 4.2.19 У 4.2.20 У 4.2.21 У 4.2.22 У 4.2.23 З 4.2.01 З 4.2.02 З 4.2.03 З 4.2.04 З 4.2.05 З 4.2.06 З 4.2.07 З 4.2.08 З 4.2.09 З 4.2.10 З 4.2.11 З 4.2.12 З 4.2.13 З 4.2.14 З 4.2.15 З 4.2.16 З 4.2.17 З 4.2.18 З 4.2.19 З 4.2.20

	<p>ции питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка для отпуска на вынос.</p> <p>5. Желированные десерты: муссы, самбуки, панакоты, крема, крема-брюле, крема-карамели, холодного суфле, тирамису, чизкейка, бланманже, террина, рулета, мешочков и корзиночек фило с фруктами и т.. Приготовление, творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка для отпуска на вынос.</p> <p>6. Замороженные сложные десерты: торты из замороженного мусса, замороженного суфле, парфе, щербета, цитрусового льда с ягодами, гранита, <i>подача мороженого</i>. Приготовление, творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка для отпуска на вынос.</p>			<p>3 4.2.21 3 4.2.22 3 4.2.23</p>
	<p>В том числе практические и лабораторные занятия</p>	<p>18</p>		
	<p>Лабораторная работа 1 .Подготовка рабочего места для приготовления желированных десертов.</p>	<p>2</p>		
	<p>Лабораторная работа 2 .Приготовление желированных десертов.</p>	<p>2</p>		
	<p>Лабораторная работа 3 Оформление, отпуск и презентация желированных десертов.</p>	<p>2</p>		
	<p>Лабораторная работа 4 Подготовка рабочего места для приготовления сложных желированных десертов.</p>	<p>2</p>		
	<p>Лабораторная работа 5 Приготовление сложных желированных десертов.</p>	<p>2</p>		
	<p>Лабораторная работа 6 Оформление, отпуск и презентация сложных желированных десертов.</p>	<p>2</p>		
	<p>Лабораторная работа 7 Подготовка рабочего места для приготовления замороженных десертов.</p>	<p>2</p>		
	<p>Лабораторная работа 8 Приготовление замороженных десертов.</p>	<p>2</p>		
	<p>Лабораторная работа 9 Оформление, отпуск и презентация замороженных десертов.</p>	<p>2</p>		

Тема 2.2. Приготовление, хранение горячих десертов сложного ассортимента	Содержание 1. Горячие соусы для десертов (сабайон, шоколадный) и начинки (сливочные, фруктовые, ягодные, ореховые) для горячих десертов. Варианты подачи, техника декорирования тарелки для подачи горячих десертов сложного ассортимента. 2. Горячие десерты: горячее суфле, воздушный пирог, пудинг, шоколадно-фруктовое фондю, <i>крамбл</i> , <i>шарлотки</i> . Правила оформления и отпуска: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи. 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 для отпуска на вынос. 3. Горячие десерты сложного ассортимента: фондан, брауни, кекс с глазурью, снежки из шоколада, десерты фламбе, десерты «с обжигом» и т.д.). 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. Условия и сроки хранения сложных десертов. Контроль хранения и расхода продуктов при приготовлении сложных холодных и горячих десертов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП). 4. Дифференцированный зачет.	14/8 6	ПК 4.3 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11	У4.3.01 У4.3.02 У4.3.03 У4.3.04 У4.3.05 У4.3.06 У4.3.07 У4.3.08 У4.3.09 У4.3.10 У4.3.11 У4.3.12 У4.3.13 У4.3.14 У4.3.15 У4.3.16 У4.3.17 У4.3.18 У4.3.19 У4.3.20 У4.3.21 У4.3.22 3 4.3.01 3 4.3.02 3 4.3.03 3 4.3.04 3 4.3.05 3 4.3.06 3 4.3.07 3 4.3.08 3 4.3.09 3 4.3.10 3 4.3.11 3 4.3.12 3 4.3.13 3 4.3.14 3 4.3.15 3 4.3.16 3 4.3.17 3 4.3.18 3 4.3.19 3 4.3.20 3 4.3.21 3 4.3.22
	В том числе практические и лабораторные занятия	8		
	Лабораторная работа 10 Подготовка рабочего места для приготовления горячих десертов	2		
	Лабораторная работа 11 Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих десертов	2		
	Лабораторная работа 12 Подготовка рабочего места для приготовления десертов из шоколада.	2		
	Лабораторная работа 13 Приготовление, оформление, отпуск и презентация десертов из шоколада.	2		
Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 2	2			

Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.				
Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков сложного ассортимента		16		
МДК. 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента				
Тема 3.1 Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента	Содержание	2	ПК 4.4	У 4.4.01 У 4.4.02
	10.Технология приготовления холодных напитков сложного ассортимента 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. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента (отжимание и смешивание соков, смешивание напитков с соками и пряностями, проваривание, настаивание, процеживание, смешивание с другими ингредиентами, охлаждение), с использованием техник молекулярной кухни, компрессии продуктов, тонкого измельчения после замораживания. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. Ассортимент : свежееотжатые соки, фруктово-ягодные прохладительные напитки, холодные пунши, ласси йогуртовые, безалкогольные мохито, фраппе, лимонады, смузи, компоты, холодные чай и кофе, коктейли, морсы, квас и т.д.). Варианты подачи холодных напитков сложного ассортимента. Правила оформления и отпуска холодных напитков сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных напитков. 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 холодных напитков для отпуска на вынос.	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11	У 4.4.03 У 4.4.04 У 4.4.05 У 4.4.06 У 4.4.07 У 4.4.08 У 4.4.09 У 4.4.10 У 4.4.11 У 4.4.12 У 4.4.13 У 4.4.14 У 4.4.15 У 4.4.16 У 4.4.17 У 4.4.18 У 4.4.19 У 4.4.20 У 4.4.21 У 4.4.22 У 4.4.23 З 4.4.01 З 4.4.02 З 4.4.03 З 4.4.04 З 4.4.05 З 4.4.06 З 4.4.07 З 4.4.08 З 4.4.09 З 4.4.10 З 4.4.11 З 4.4.12 З 4.4.13 З 4.4.14 З 4.4.15 З 4.4.16 З 4.4.17 З 4.4.18 З 4.4.19
Тема 3.2 Приготовление, подготовка к реализации горячих	Содержание	4	ПК 4.5	У4.5.01 У4.5.02
	1.Горячие напитки сложного ассортимента Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих напитков сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении горячих напитков	4	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04,	У4.5.03 У4.5.04 У4.5.05 У4.5.06 У4.5.07 У4.5.08 У4.5.09 У4.5.10

<p>напитков сложного ассортимента</p>	<p>сложного ассортимента. Организация работы бариста. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих напитков сложного ассортимента (отжимание, смешивание горячих напитков с соками и пряностями, проваривание, варка и настаивание медовой воды с пряностями, процеживание, смешивание с другими ингредиентами). Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.</p> <p>2.Технология приготовления горячих напитков сложного ассортимента (чай, кофе, какао, шоколад, горячий пунш, сбитень, глинтвейн, взвар и т.д.). Варианты подачи горячих напитков сложного ассортимента. Правила оформления и отпуска горячих напитков сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих напитков. 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. Условия и сроки хранения сложных напитков. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).</p> <p>3.Дифференцированный зачет</p>		<p>ОК 05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11</p>	<p>У4.5.11 У4.5.12 У4.5.13 У4.5.14 У4.5.15 У4.5.16 У4.5.17 У4.5.18 У4.5.19 У4.5.20 У4.5.21 У4.5.22 У4.5.23 34.5.01 34.5.02 34.5.03 34.5.04 34.5.5 34.5.06 34.5.07 34.5.08 34.5.09 34.5.10 34.5.11 34.5.12 34.5.13 34.5.14 34.5.15 34.5.16 34.5.17 34.5.18 34.5.19 34.5.20</p>
<p>Учебная практика по ПМ.04 Виды работ:</p>	<p>обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; 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>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</p> <p>разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных</p>	<p>36</p>		

категорий потребителей, видов и форм обслуживания; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции			
<p>Производственная практика по ПМ. 04</p> <p>Виды работ:</p> <ul style="list-style-type: none"> разработка ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; 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; 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; контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности; контроля хранения и расхода продуктов 	36		
Промежуточная аттестация	6		
Всего	168/110		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Для реализации программы профессионального модуля предусмотрены следующие специальные помещения: кабинет Технологического оборудования, кулинарного и кондитерского производства, в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Мастерские «Учебная кухня ресторана», оснащенные в соответствии с п. 6.1.2.4 образовательной программы по данной специальности.

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. Бурчакова И.Ю. 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: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / И.Ю. Бурчакова, С.В. Ермилова. – Москва: Академия, 2018. – 384 с

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

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

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

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

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

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

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

9. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья: учебное пособие для СПО / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 720 с.

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

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

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

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

14. Родионова, Л. Я. Технология алкогольных напитков: учебное пособие для СПО / Л. Я. Родионова, Е. А. Ольховатов, А. В. Степовой. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 352 с.

15. Родионова, Л. Я. Технология безалкогольных и алкогольных напитков: учебник для спо / Л. Я. Родионова, Е. А. Ольховатов, А. В. Степовой. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 344 с.

16. Родионова, Л. Я. Технология безалкогольных напитков: учебное пособие для спо / Л. Я. Родионова, Е. А. Ольховатов, А. В. Степовой. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 324 с.

17. Синицына А.В. Приготовление сладких блюд и напитков: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / А.В. Синицына, Е.И. Соколова. – 1-е изд. – Москва: Академия, 2016. – 304 с.

18. Скобельская, З. Г. Технология кондитерских изделий. Расчет рецептур: учебное пособие для спо / З. Г. Скобельская. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 84 с.

19. Скобельская, З. Г. Технология производства сахарных кондитерских изделий: учебное пособие для спо / З. Г. Скобельская, Г. Н. Горячева. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 428 с.

20. Технология безалкогольных напитков: учебное пособие для спо / Л. А. Оганесянц, А. Л. Панасюк, М. В. Гернет [и др.]; под редакцией Л. А. Оганесянца. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 300 с.

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

3.2.2. Основные электронные издания.

1. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях: учебное пособие для спо / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 180 с. — ISBN 978-5-8114-6457-9. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148044> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 172 с. — ISBN 978-5-8114-3892-1. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148178> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Скобельская, З. Г. Технология производства сахарных кондитерских изделий: учебное пособие для спо / З. Г. Скобельская, Г. Н. Горячева. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 428 с. — ISBN 978-5-8114-6856-0. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/152652> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей

3.2.3. Дополнительные источники

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 осваивает 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:

1.1.1. 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.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
ПК 5.6	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен

Владеть навыками	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	обеспечения наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного 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
	Н 5.2.01	выполнения приготовления и хранения отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	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
	Н 5.4.01	выполнения приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	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
	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
Уметь	У5.1.01	выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
	У5.1.02	оценивать наличие ресурсов
	У5.1.03	составлять заявку и обеспечивать получение продуктов (по количеству и качеству) для производства хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в соответствии с заказом
	У5.1.04	оценить качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределить задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией

У5.1.05	объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования
У5.1.06	разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы
У5.1.07	демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте кондитера, пекаря
У5.1.08	контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты
У5.1.09	контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты
У5.1.10	контролировать соблюдение правил техники безопасности
У5.1.11	пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте
У5.2.01	выполнять и контролировать приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
У5.2.02	оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов
У5.2.03	организовывать их хранение до момента использования
У5.2.04	выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил
У5.2.05	распознавать недоброкачественные продукты
У5.2.06	контролировать, осуществлять выбор, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой
У5.2.07	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью
У5.2.08	использовать региональные, сезонные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов
У5.2.09	контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления отделочных полуфабрикатов
У5.2.10	контролировать ротацию продуктов
У5.2.11	оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления отделочных полуфабрикатов
У5.2.12	контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП)
У5.2.13	контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов
У5.2.14	контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления отделочных полуфабрикатов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств ис-

	пользуемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа
У5.2.15	контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства
У5.2.16	соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления
У5.2.17	изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода отделочных полуфабрикатов
У5.2.18	определять степень готовности отделочных полуфабрикатов на различных этапах приготовления
У5.2.19	доводить отделочные полуфабрикаты до определенного вкуса, консистенции (текстуры)
У5.2.20	соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов
У5.2.21	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов с учетом норм взаимозаменяемости
У5.2.22	выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду
У5.2.23	проверять качество готовых отделочных полуфабрикатов перед использованием
У5.2.24	контролировать, организовывать хранение отделочных полуфабрикатов с учетом требований по безопасности, соблюдения режима хранения
У5.3.01	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
У5.3.02	оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов
У5.3.03	организовывать их хранение до момента использования; выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил
У5.3.04	распознавать недоброкачественные продукты
У5.3.05	контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и праздничного хлеба в соответствии с рецептурой
У5.3.06	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью
У5.3.07	использовать региональные, сезонные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента
У5.3.08	контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов
У5.3.09	контролировать ротацию продуктов

У5.3.10	оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента
У5.3.11	контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП)
У5.3.12	контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов
У5.3.13	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
У5.3.14	контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства
У5.3.15	соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента
У5.3.16	изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода хлебобулочных изделий и праздничного хлеба
У5.3.17	доводить тесто до определенной консистенции
У5.3.18	определять степень готовности хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента
У5.3.19	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
У5.3.20	соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента
У5.3.21	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости
У5.3.22	выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду
У5.3.23	проверять качество готовых хлебобулочных изделий и праздничного хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос
У5.3.24	порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать хлебобулочные изделия и праздничный хлеб с учетом требований по безопасности готовой продукции
У5.3.25	контролировать выход хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании)
У5.3.26	контролировать, организовывать хранение хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом требований по безопасности

У5.3.27	контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать хлебобулочные изделия и праздничный хлеб на вынос и для транспортирования
У5.3.28	рассчитывать стоимость хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента
У5.3.29	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
У5.4.01	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
У5.4.02	оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов
У5.4.03	организовывать их хранение до момента использования
У5.4.04	выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил
У5.4.05	распознавать недоброкачественные продукты;
У5.4.06	контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой
У5.4.07	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью
У5.4.08	использовать региональные, сезонные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
У5.4.09	контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов;
У5.4.10	контролировать ротацию продуктов
У5.4.11	оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
У5.4.12	контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП)
У5.4.13	контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов
У5.4.14	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
У5.4.15	контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства
У5.4.16	соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки

	мучных кондитерских изделий сложного ассортимента сложного ассортимента
У5.4.17	изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
У5.4.18	доводить тесто до определенной консистенции
У5.4.19	определять степень готовности мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
У5.4.20	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
У5.4.21	соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
У5.4.22	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости
У5.4.23	выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду
У5.4.24	проверять качество готовых мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос
У5.4.25	порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать мучные кондитерские изделия с учетом требований по безопасности готовой продукции;
У5.4.26	контролировать выход мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании);
У5.4.27	контролировать, организовывать хранение мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом требований по безопасности;
У5.4.28	контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать мучные кондитерские изделия на вынос и для транспортирования;
У5.4.29	рассчитывать стоимость мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;
У5.4.30	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
У5.5.01	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
У5.5.02	оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
У5.5.03	организовывать их хранение до момента использования; выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил;
У5.5.04	распознавать недоброкачественные продукты;
У5.5.05	контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты,

	входящие в состав мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой;
У5.5.06	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
У5.5.07	использовать региональные, сезонные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;
У5.5.08	контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов;
У5.5.09	контролировать ротацию продуктов;
У5.5.10	оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;
У5.5.11	контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП);
У5.5.12	контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов
У5.5.13	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;
У5.5.14	контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;
У5.5.15	соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки мучных кондитерских изделий сложного ассортимента сложного ассортимента;
У5.5.16	изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;
У5.5.17	доводить тесто до определенной консистенции;
У5.5.18	определять степень готовности мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;
У5.5.19	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
У5.5.20	соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;
У5.5.21	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости
У5.5.22	выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду;
У5.5.23	проверять качество готовых мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос;

	У5.5.24	порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать мучные кондитерские изделия с учетом требований по безопасности готовой продукции;
	У5.5.25	контролировать выход мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании);
	У5.5.26	контролировать, организовывать хранение мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом требований по безопасности;
	У5.5.27	контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать мучные кондитерские изделия на вынос и для транспортирования;
	У5.5.28	рассчитывать стоимость мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;
	У5.5.29	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
	У5.6.01	выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей;
	У5.6.02	подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции;
	У5.6.03	соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов;
	У5.6.04	выбирать форму, текстуру хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных, с учетом способа последующей термической обработки;
	У5.6.05	комбинировать разные методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции;
	У5.6.06	проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры;
	У5.6.07	изменять рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания;
	У5.6.08	рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении;
	У5.6.09	оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры
	У5.6.10	представлять результат проработки (готовые хлебобулочные, мучные кондитерские изделия, разработанную документацию) руководству;
	У5.6.11	проводить мастер-класс для представления
Знать	3 5.1.01	процессы 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
3 5.1.07	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания
3 5.1.08	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними
3 5.1.09	последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов
3 5.1.10	возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; требования к личной гигиене персонала при подготовке
3 5.1.11	производственного инвентаря и кухонной посуды
3 5.1.12	виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования
3 5.1.13	правила утилизации отходов
3 5.1.14	виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов
3 5.1.15	виды, назначение правила эксплуатации оборудования для упаковки
3 5.1.16	способы и правила комплектования, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
3 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; ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ
3 5.2.06	требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов
3 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 5.3.07		техника порционирования, варианты оформления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента для подачи
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
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;
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;
3 5.4.11	правила маркирования и упаковывания
3 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;
3 5.5.02	ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания;
3 5.5.03	температурный, временной режим и правила приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;
3 5.5.04	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;
3 5.5.05	нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
3 5.5.06	ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ;
3 5.5.07	техника порционирования, варианты оформления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для подачи;
3 5.5.08	виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;
3 5.5.09	методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;
3 5.5.10	требования к безопасности хранения мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;
3 5.5.11	правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
3 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;

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов – 210 часов;

в том числе в форме практической подготовки – 156 часов;

Из них на освоение МДК – 90 часов;

в том числе самостоятельная работа – 4 часа;

практики, в том числе учебная – 36 часов;

производственная – 72 часа;

Промежуточная аттестация – 12 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Для специальности. 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

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	
					В том числе					Учебная	Производственная
					Лабораторных и практических занятий	Курсовых работ (проектов)	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация			
1	2	3	4	5	6		7	8	9	10	
ПК 5.1-ПК 5.6 ОК 01-ОК 07, ОК 10 - ОК 11	Раздел 1 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	39	12	39	12		2	3			
ПК 5.1-ПК 5.6 ОК 01-ОК 07, ОК 10 - ОК 11	Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	57	36	57	36		2	3			
	Учебная практика	36	36						36		
	Производственная практика	72	72							72	
	Промежуточная аттестация	6	6					6			
	Всего:	210	162	96	48		4	12	36	72	

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 ак. часов\ в т.ч. в форме практической подготовки	Код ПК. ОК	Код Н\У\З
1	2	3	4	5
Раздел модуля 1. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		36/12		
МДК. 05.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента		36/12		
Тема 1.1. Классификация, ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления	Содержание 1.Классификация, ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, их классификация в зависимости от используемого сырья и метода приготовления. 2.Ассортимент и назначение различных отделочных полуфабрикатов, используемых в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе промышленного производства 3.Принципы формирования ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в организациях различного типа, направлений специализации. Расчет стоимости мучных кондитерских изделий 4.Технологическая документация в кондитерском производстве. Технологическая документация, порядок ее разработки. Правила адаптации, разработки авторских рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента. 5.Нормативно-технологическая документация кондитера: справочник кондитера, сборники рецептов, отраслевые стандарты, порядок их использования	20	ПК 5.1 ПК 5.6 ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК05, ОК07, ОК09, ОК10, ОК 11	Н 5.1.01 Н 5.1.02 Н 5.1.03 У5.1.01 У5.1.02 У5.1.03 У5.1.04 У5.1.05 У5.1.06 У5.1.07 У5.1.08 У5.1.09 У5.1.10 У5.1.11 35.1.01 35.1.02 35.1.03 35.1.04 35.1.05 35.1.06 35.1.07 35.1.08 35.1.09 35.1.10 35.1.11 35.1.12 35.1.13 35.1.14 35.1.15

	6.Учетно-отчетная документация кондитера, порядок ее оформления			
	В том числе практических и лабораторных занятий	8		
	Практическое занятие 1 Разработка технологических карт по различным источникам: сборникам рецептов, справочнику кондитера. Разработка калькуляционных карт, наряда-заказа	2		
	Практическое занятие 2 Разработка ТК на различные виды п/ф из теста	2		
	Практическое занятие 3 Адаптация рецептов с учетом изменения выхода готовых изделий	2		
	Практическое занятие 4 Адаптация рецептов, с учетом взаимозаменяемости сырья	2		
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Содержание	8/2	ПК 5.1 ПК 5.6 ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК05, ОК07, ОК 09, ОК10, ОК 11	У5.1.01 У5.1.02 У5.1.03 У5.1.04 У5.1.05 У5.1.06 У5.1.07 У5.1.08 У5.1.09 У5.1.10 У5.1.11 35.1.01 35.1.02 35.1.03 35.1.04 35.1.05 35.1.06 35.1.07 35.1.08 35.1.09 35.1.10 35.1.11 35.1.12 35.1.13 35.1.14 35.1.15
	1Организация рабочих мест. Организация и техническое оснащение работ на разных 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.	4		
	2Санитарно-гигиенические требования в кондитерском цехе. 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			
	В том числе практических и лабораторных занятий	2		
	Практическое занятие 5. Тренинг по отработке умений по организации рабочих мест кондитера на различных участках и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды	2		
Тема 1.3.	Содержание	8		

Ресурсное обеспечение работ в кондитерском цехе	1. Правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Правила оформления заявок на склад.		ПК 5.1 ПК 5.6 ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК05, ОК07, ОК 09, ОК10, ОК 11	У5.1.01 У5.1.02 У5.1.03 У5.1.04 У5.1.05 У5.1.06 У5.1.07 У5.1.08 У5.1.09 У5.1.10 У5.1.11 35.1.01 35.1.02 35.1.03 35.1.04 35.1.05 35.1.06 35.1.07 35.1.08 35.1.09 35.1.10 35.1.11 35.1.12 35.1.13 35.1.14 ,35.1.15
	2. Виды приборов для экспресс оценки качества сырья. Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, готовых сухих смесей и отделочных полуфабрикатов.			
	3. Расходные материалы: характеристика, порядок их использования. 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			
	В том числе практических и лабораторных занятий	2		
	Практическое занятие 6. Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья	2		
Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 1				
12. Составить таблицу с указанием нормативно-технологической документации (НТД), используемой в кондитерском производстве		2		
Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента				
МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента		54		
Тема 2.1. Отделочные полуфабрикаты, фарши, начинки, используемых при приготовлении сложных хле-	Содержание 1. Виды отделочных полуфабрикатов (п/ф) 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. Сиропы: виды, правила и режим варки, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование при приготовлении	4	ПК 5.2 ПК 5.3 ПК 5.4, ПК 5.5 ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК05,	У5.2.01, У5.2.02, У5.2.03, У5.2.04 У5.2.05, У5.2.06, У5.2.07, У5.2.08 У5.2.09, У5.2.10, У5.2.11, У5.2.12 У5.2.13, У5.2.14, У5.2.15, У5.2.16 У5.2.17, У5.2.18, У5.2.19, У5.2.20 У5.2.21, У5.2.22, У5.2.23, У5.2.24, 35.2.01, 35.2.02, 35.2.03, 35.2.04 35.2.05, 35.2.06

<p>бобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	<p>хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Помада: основная, сахарная, молочная, шоколадная. Рецептуры, правила и режим варки, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Карамели: виды, правила и режим уваривания, требования к качеству, условия и сроки хранения. Украшения из карамели, использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Желе: виды, правила приготовления, требования к качеству. Условия и сроки хранения. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Глазури: сырцовая, заварная, шоколадные покрытия (ганаш, кувертюр, «Опера»), фруктовые (желе, гели). Способы приготовления сырцовой и заварной глазури. Темперирование шоколада. Приготовление глазури различных видов, использование при приготовлении мучных кондитерских изделий, требования к качеству, условия и сроки хранения. Виды кремов: сливочные, белковые, заварные, и т.д. правила приготовления, требования к качеству. Условия и сроки хранения. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Присыпки: виды, правила приготовления, требования к качеству. Условия и сроки хранения. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Кондитерские смеси, отделочные полуфабрикаты промышленного производства, пищевые добавки, используемые при производстве мучных кондитерских изделий. Их характеристика, назначение, использование для оптимизации технологического процесса, удешевления стоимости.</p>	<p>ОК07, ОК09, ОК10, ОК11</p>
<p>2. Фарши, начинки: виды, приготовление, назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения</p>		
<p>Тема 2.2.</p>	<p>Содержание</p> <p>4. Технологические этапы приготовления сложных хлебобулочных изделий: Ассортимент сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Подготовка сырья. Технологические процессы, происходящие при выпечки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба:</p>	<p>30</p> <p>ПК 5.2 ПК 5.3 ПК 5.4, ПК 5.5 ОК01, ОК02,</p>

	<p>5. Виды и технология приготовления дрожжевого теста; Сдобное тесто, пресное и слоеное дрожжевое тесто; Технология приготовления, способы формовки, режимы выпечки. Оценка качества теста. Выявление дефектов теста и способы их устранения</p>		ОК03, ОК04, ОК05, ОК07,	
	В том числе практические занятия и лабораторные работы	6	ОК 09,	
	Лабораторная работа 1 Органолептическая оценка качества основных продуктов.	2	ОК10, ОК 11	
	Лабораторная работа 2 Приготовление дрожжевых видов теста	2		
	Лабораторная работа 3 Выпечка и презентация изделий	2		
Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	<p>Содержание</p> <p>3. Виды теста для кондитерских изделий. Ассортимент, актуальные направления в приготовлении сложных мучных кондитерских изделий. Правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных мучных кондитерских изделий из различных видов теста. Виды <i>бисквитного</i> полуфабриката (п/ф). Технология приготовления. Оценка качества и степени готовности теста и полуфабрикатов из него. Виды <i>песочного</i> полуфабриката (п/ф). Технология приготовления. Оценка качества и степени готовности теста и полуфабрикатов из него. <i>Воздушный</i> и воздушно-ореховый полуфабриката (п/ф) . Технология приготовления. Оценка качества и степени готовности теста и полуфабрикатов из него. <i>Заварной</i> полуфабриката (п/ф). Технология приготовления. Оценка качества и степени готовности теста и полуфабрикатов из него. Способы формования штучных и многопорционных изделий из различных видов теста, температурный режим выпечки. Органолептические способы определения степени готовности. Техника и варианты оформления изделий. Оценка качества. Условия и сроки хранения</p> <p>4. Виды п/ф для кондитерских изделий. Использование сухих смесей промышленного производства. Вафельный и пряничный полуфабриката (п/ф) . Технология приготовления. Оценка качества и степени готовности теста и полуфабрикатов из него. Тесто тюлипник («Фило, Кора») и сахарный п/ф. Технология приготов-</p>	22	ПК 5.2 ПК 5.3 ПК 5.4, ПК 5.5 ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК05, ОК07, ОК 09, ОК10, ОК 11	У5.4.01,У5.4.02,У5.4.03 У5.4.04,У5.4.05,У5.4.06,У5.4.07 У5.4.08,У5.4.09,У5.4.10,У5.4.11 У5.4.12,У5.4.13,У5.4.14,У5.4.15 У5.4.16,У5.4.17,У5.4.18,У5.4.19 У5.4.20,У5.4.21,У5.4.22,У5.4.23 У5.4.24,У5.4.25,У5.4.26,У5.4.27 У5.4.28,У5.4.29,У5.4.30 35.4.05,35.4.06,35.4.07,35.4.08 35.4.09,35.4.10,35.4.11

	ления. Оценка качества и степени готовности теста и полуфабрикатов из него. Способы формования штучных и многопорционных изделий из различных видов теста, температурный режим выпечки. Органолептические способы определения степени готовности. Техника и варианты оформления изделий. Оценка качества. Условия и сроки хранения		
	В том числе практические занятия и лабораторные работы	18	
	Лабораторная работа 4 Подбор и оценка качества сырья, необходимого для приготовления бисквитного полуфабриката (п/ф)	2	
	Лабораторная работа 5 Приготовление бисквитного полуфабриката (п/ф) основным и холодным способом.	2	
	Лабораторная работа 6 Подбор и оценка качества сырья, необходимого для приготовления песочного полуфабриката (п/ф)	2	
	Лабораторная работа 7 Приготовление песочного полуфабриката (п/ф)	2	
	Лабораторная работа 8 Подбор и оценка качества сырья, необходимого для приготовления заварного полуфабриката (п/ф)	2	
	Лабораторная работа 9 Приготовление заварного полуфабриката (п/ф)	2	
	Лабораторная работа 10 Подбор и оценка качества сырья, необходимого для приготовления воздушного полуфабриката (п/ф)	2	
	Лабораторная работа 11 Приготовление воздушного полуфабриката (п/ф)	2	
	Лабораторная работа 12 Оформление и декорирование сложными отделочными п/ф	2	
Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента	Содержание	16/12	ПК 5.2 ПК 5.3 ПК 5.4, ПК 5.5 ОК01, ОК02, ОК03,
	1. Технология приготовления тортов из различных видов теста. Ассортимент и классификация тортов сложного ассортимента, в том числе фирменных, авторских, региональных. Особенности в приготовлении и оформлении праздничных тортов. Технология приготовления тортов из различных видов теста. Рецептуры, технология приготовления тортов из различных видов	4	

<p>теста. Режимы выпечки полуфабрикатов из теста. Органолептические способы определения степени готовности. Комбинирование, актуальные сочетания различных видов теста и отделочных полуфабрикатов для приготовления праздничных тортов. Техники и варианты оформления. Способы и приемы отделки праздничных тортов. Оценка качества. Условия и сроки хранения. Способы подачи праздничных тортов. Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию</p>		<p>ОК04, ОК05, ОК07, ОК 09, ОК10, ОК 11</p>	
<p>2. Технология приготовления пирожных из различных видов теста. Ассортимент и классификация пирожных сложного ассортимента, в том числе фирменных, авторских, региональных. Особенности в приготовлении и оформлении пирожных. Технология приготовления пирожных из различных видов теста. Рецептуры, технология приготовления пирожных из различных видов теста. Режимы выпечки полуфабрикатов из теста. Органолептические способы определения степени готовности. Комбинирование, актуальные сочетания различных видов теста и отделочных полуфабрикатов для приготовления пирожных. Техники и варианты оформления. Способы и приемы отделки пирожных. Оценка качества. Условия и сроки хранения. Способы подачи пирожных. Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию.</p>			
<p>В том числе практические занятия и лабораторные работы</p>	<p>12</p>		
<p>Лабораторная работа 13 Подбор и оценка качества сырья, необходимого для приготовления пирожных</p>	<p>2</p>		
<p>Лабораторная работа 14 Приготовление пирожных</p>	<p>2</p>		
<p>Лабораторная работа 15 Оценка качества пирожных</p>	<p>2</p>		
<p>Лабораторная работа 16 Подбор и оценка качества сырья, необходимого для приготовления тортов</p>	<p>2</p>		
<p>Лабораторная работа 17 Приготовление тортов</p>	<p>2</p>		
<p>Лабораторная работа 18 Оценка качества тортов</p>	<p>2</p>		
<p>Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 2. Составление презентаций на тему оформления тортов и пирожных</p>	<p>2</p>		
<p>Учебная практика</p>	<p>36</p>		

<p>Виды работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; 2. оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; 3. организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; 4. 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; 5. приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления 6. 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; хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности 			
<p>Производственная практика</p> <p>Виды работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. разработки ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания 2. разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания 3. 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 4. подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов 5. приготовления, хранения фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов 6. подготовки к использованию и хранения отделочных полуфабрикатов промышленного производства 	72		

7. приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных			
8. контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности			
Промежуточная аттестация	6		
Всего	210/156		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Для реализации программы профессионального модуля предусмотрены следующие специальные помещения: кабинет Технологического оборудования, кулинарного и кондитерского производства, в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Мастерские «Учебная кухня ресторана», оснащенные в соответствии с п. 6.1.2.4 образовательной программы по данной специальности.

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

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

3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с.

4. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с.

5. Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания: учебник для студ.учреждений высш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2013. – 416 с.

6. Бурчакова И.Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных мучных кондитерских изделий: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / И.Ю. Бурчакова, С.В. Ермилова. – 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 384 с

7. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья: учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 192 с

8. Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учеб.для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова. – 1-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 336 с

9. Ермилова С.В. Торты, пирожные и десерты: учеб.пособие для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова, Е.И. Соколова – 5-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 80 с.

10. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с

11. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.

12. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с

13. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария: учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / А.Н. Мартинчик, А.А.Королев, Ю.В.Несвижский. – 5-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 352 с.

14. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.

15. Радченко С. Н. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования / С.Н. Радченко- «Феникс», 2013 – 373 с.
16. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с

3.2.2. Основные электронные издания.

1. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях: учебное пособие для спо / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 180 с. — ISBN 978-5-8114-6457-9. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148044> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
2. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 172 с. — ISBN 978-5-8114-3892-1. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148178> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
3. Скобельская, З. Г. Технология производства сахарных кондитерских изделий: учебное пособие для спо / З. Г. Скобельская, Г. Н. Горячева. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 428 с. — ISBN 978-5-8114-6856-0. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/152652> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. Пользователей
4. Потапова И.И. Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания Издание: 2-е изд. стер. Год выпуска: 2020
5. Харченко Н.Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий, Издание: 12-е изд. стер. Год выпуска: 2018
6. Иванова И. Н. Рисование и лепка, 6-е изд., стер, Год выпуска: 2021
7. Ермилова С. В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, 5-е изд. Стер, Год выпуска: 2020
8. Бурчакова И. Ю. 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. Лабораторный практикум, 3-е изд. стер., Год выпуска: 2020
9. Бурчакова И. Ю. , Ермилова С. В. 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, 2-е изд. стер. Год выпуска, 2018
10. Андросов В.П. , Пыжова Т.В. , Еськова Л.Е. , Майданюк Т.В. , Маркова Т.И. Производственное обучение профессии "Кондитер": В 2 ч. Ч. 1, 6-е изд., стер, Год выпуска 20
11. Андросов В.П. , Пыжова Т.В. , Беломестная Н.Н. , Доценко Н.В. Производственное обучение профессии "Кондитер": В 2 ч. Ч. 2, 6-е изд., стер., Год выпуска 2017

3.2.3. Дополнительные источники

1. CHEFART. Коллекция лучших рецептов / [сост. Федотова Илона Юрьевна]. – Москва: Ресторанные ведомости, 2019. – 320 с.: ил.
2. Шрамко Е.В. Уроки и техника кондитерского мастерства / Е. Шрамко – Москва: Ресторанные ведомости, 2014. – 160 с.
3. питания, реализуемая населению. Общие технические условия.
4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.
5. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования
6. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.
7. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.

8. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.
9. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
10. Федеральный закон Российской Федерации от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (действующая редакция)
11. Постановление Правительства Российской Федерации от 21.09.2020 г. № 1515 «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания» (действующая редакция)
12. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
13. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
14. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Часть 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с. [Электронный ресурс]. URL: <https://standartgost.ru/g/pkey-14293838083>. Ч. 1
15. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с. [Электронный ресурс]. URL: <https://standartgost.ru/g/pkey-14293838082>
16. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.
17. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015. – 544 с.
18. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07].

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>	<p>подготовка рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента 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 хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;</p> <p>оценка соответствия качества и безопасности сырья, продуктов, материалов требованиям регламентов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;</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 хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;</p> <p>проведение маркировки ингредиентов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;</p> <p>соблюдение правил утилизации пищевых отходов;</p> <p>соответствие времени выполнения работ</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>установленным нормативам приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	
<p>ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение и презентации отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	<p>приготовление, хранение и презентации отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>выполнение требований персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов;</p> <p>соблюдение способов и техник для приготовления и хранения отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; подготовка рабочих мест;</p> <p>соблюдение температурного режима приготовления и хранения отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности;</p> <p>выявление дефектов и определение способов их устранения;</p> <p>соответствие потерь действующим на предприятии нормам;</p> <p>соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) установленным требованиям;</p> <p>обеспечение посуды для при приготовления и хранения отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>соблюдение условий и сроков хранения отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом действующих регламентов;</p> <p>демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;</p> <p>презентация отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	<p>экзамен,</p> <p>экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ,</p> <p>экспертное наблюдение выполнения практических работ,</p> <p>оценка решения ситуационных задач,</p> <p>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 результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)</p>

<p>ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий</p>	<p>приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выполнение требований персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении</p>	<p>экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ,</p>
<p>потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>полуфабрикатов; соблюдение способов и техник для приготовления, творческого оформления, реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; подготовка рабочих мест; выбор температурного режима при приготовлении, творческом оформлении, подготовки к презентации и реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; выявление дефектов и определение способов их устранения; соответствие потерь при приготовлении, творческом оформлении, подготовке к презентации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба действующим на предприятии нормам; соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; обеспечение посуды для приготовления, творческого оформления, подготовки к презентации и реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение условий и сроков хранения хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом действующих регламентов; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; демонстрация умений пользоваться технологическими картами при приготовлении, творческом оформлении, подготовке к презентации и реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</p>	<p>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>выполнение презентации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента различным категориям потребителей с учетом видов и форм обслуживания</p>	
<p>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</p>	<p>приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий 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 для приготовления, творческого оформления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; подготовка рабочих мест; соблюдение температурного режима приготовления, творческого оформления мучных кондитерских изделий 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, творческом оформлении, подготовке к презентации и реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента действующим на предприятии нормам;</p> <p>соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) установленным требованиям;</p> <p>обеспечение посуды для приготовления, творческого оформления, подготовки к презентации и реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>соблюдение условий и сроков хранения мучных кондитерских изделий с учетом действующих регламентов;</p> <p>соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;</p> <p>демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>выполнение презентаций мучных кондитерских изделий сложного ассортимента различным категориям потребителей 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 «профессиональных диктантов»</p> <p>соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)</p>

	учетом видов и форм обслуживания	
<p>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</p>	<p>приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выполнение требований персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов;</p> <p>соблюдение способов и техник для приготовления, творческого оформления, реализации пирожных и тортов сложного ассортимента; подготовка рабочих мест; выбор температурного режима при приготовлении, творческом оформлении, подготовки к презентации и реализации пирожных и тортов 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, творческом оформлении, подготовке к презентации и реализации пирожных и тортов 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 приготовления, творческого оформления, подготовки к презентации и реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>выбор условий и сроков хранения пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом действующих регламентов;</p> <p>демонстрация умений пользоваться технологическими картами при приготовлении, творческом оформлении, подготовке к презентации и реализации пирожных и тортов сложного ассортимента;</p> <p>соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;</p> <p>выполнение презентации пирожных и тортов сложного ассортимента различным категориям потребителей с учетом 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» 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 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей</p>	<p>разработка, адаптация рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей;</p> <p>выбор рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей; подготовка рабочих мест;</p> <p>выбор продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом требований по безопасности;</p> <p>обеспечение дополнительных ингредиентов к виду основного сырья;</p> <p>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>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>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</p>

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрация ответственности за принятые решения - обоснованность самоанализа и коррекция результатов собственной работы 	по учебной и производственной практикам Экзамен
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	<ul style="list-style-type: none"> - 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.	<ul style="list-style-type: none"> - грамотность устной и письменной речи, - ясность формулирования и изложения мыслей 	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей.	<ul style="list-style-type: none"> - 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.	<ul style="list-style-type: none"> - 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.	<ul style="list-style-type: none"> - эффективность выполнения правил ТБ во время учебных занятий, при прохождении учебной и производственной практик 	
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	<ul style="list-style-type: none"> - 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.	<ul style="list-style-type: none"> - эффективность использования в профессиональной деятельности необходимой технической документации, в том числе на английском языке. 	

ОК.11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	- эффективно планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере с учетом действующего законодательства	
---	---	--

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

Обязательный профессиональный блок

Профессиональный цикл

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 осваивается основной вид деятельности «Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала» 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 информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

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

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен

Владеть навыками	Н 6.1.01	выполнения разработки 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
	Н 6.2.01	выполнения текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями;
	Н 6.2.02	координации деятельности подчиненного персонала
	Н 6.3.01	выполнения организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала;
	Н 6.3.02	контроля хранения запасов, обеспечения сохранности запасов; проведение инвентаризации запасов
	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);
	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
Уметь	У6.1.01	разрабатывать и контролировать ассортимент кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
	У6.1.02	анализировать потребительские предпочтения посетителей, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса;
	У6.1.03	разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
	У6.1.04	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;
	У6.1.05	рассчитывать цену на различные виды кулинарной и кондитерской продукции, напитков;
	У6.1.06	рассчитывать энергетическую ценность блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков;
	У6.1.07	предлагать стиль оформления меню с учетом профиля и концепции организации питания;
	У6.1.08	составлять понятные и привлекательные описания блюд и напитков;
	У6.1.09	выбирать формы и методы рекламы, взаимодействовать с руководством, потребителем в целях презентации новых блюд меню и напитков;

У6.1.10	владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать помощь в выборе блюд напитков в меню;
У6.1.11	анализировать спрос на новую кулинарную и кондитерскую продукцию, напитки, и использовать различные способы оптимизации меню
У6.2.01	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;
У6.2.02	составлять графики работы с учетом потребности организации питания;
У6.2.03	управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала;
У6.2.04	предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины;
У6.2.05	рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции;
У6.2.06	вести утвержденную учетно-отчетную документацию
У6.3.01	выполнять и контролировать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала;
У6.3.02	взаимодействовать со службой снабжения и ресурсного обеспечения;
У6.3.03	оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов;
У6.3.04	рассчитывать потребность и оформлять документацию по учету товарных запасов, их получению и расходу в процессе деятельности;
У6.3.05	определять потребность для выполнения производственной программы;
У6.3.06	контролировать условия, сроки, ротацию, товарное соседство сырья, продуктов в процессе хранения;
У6.3.07	проводить инвентаризацию, контролировать сохранность запасов; составлять акты списания (потерь при хранении) запасов, продуктов
У6.4.01	выполнять и контролировать организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала;
У6.4.02	контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли;
У6.4.03	определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков;
У6.4.04	органолептически оценивать качество готовой кулинарной и кондитерской продукции, проводить бракераж, вести документацию по контролю качества готовой продукции;
У6.4.05	определять риски в области производства кулинарной и кондитерской продукции, определять критические точки контроля качества и безопасности продукции в процессе производства;
У6.4.06	организовывать рабочие места различных зон кухни;
У6.4.07	оценивать работу подчиненного персонала

	У6.5 01	анализировать уровень подготовленности подчиненного персонала, определять потребность в обучении, направления обучения;
	У6.5 02	выбирать методы обучения, инструктирования; составлять программу обучения;
	У6.5 03	оценивать результаты обучения;
	У6.5 04	координировать обучение на рабочем месте с политикой предприятия в области обучения;
	У6.5 05	объяснять риски нарушения инструкций, регламентов организации питания, ответственность за качество и безопасность готовой продукции;
	У6.5 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
Знать	36.1.01	ассортимент кулинарной и кондитерской продукции, напитков различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
	36.1.02	актуальные направления, тенденции ресторанной деятельности в области ассортиментной политики;
	36.1.03	классификация организаций питания; стиль ресторанного меню;
	36.1.04	взаимосвязь профиля и концепции ресторана и меню;
	36.1.05	названия основных продуктов и блюд в различных странах, в том числе на иностранном языке;
	36.1.06	ассортимент блюд, составляющих классическое ресторанное меню;
	36.1.07	основные типы меню, применяемые в настоящее время; принципы, правила разработки, оформления ресторанного меню; сезонность кухни и ресторанного меню;
	36.1.08	основные принципы подбора напитков к блюдам, классические варианты и актуальные закономерности сочетаемости блюд и напитков;
	36.1.09	примеры успешного ресторанного меню, приемлемого с кулинарной и коммерческой точек зрения, организаций питания с разной ценовой категорией и типом кухни в регионе;
	36.1.10	правила ценообразования, факторы, влияющие на цену кулинарной и кондитерской продукции собственного производства;
	36.1.11	методы расчета стоимости различных видов кулинарной и кондитерской продукции, напитков в организации питания;
	36.1.12	правила расчета энергетической ценности блюд, кулинарных и кондитерских изделий;
	36.1.13	возможности применения специализированного программного обеспечения для разработки меню, расчета стоимости кулинарной и кондитерской продукции;
	36.1.14	правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке;
	36.1.15	системы показателей и нормативы качества обслуживания различных категорий потребителей услуг питания
	36.1.16	ассортимент кулинарной и кондитерской продукции, напитков

	различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
36.2.01	знать виды организационных требований и их влияние на текущее планирование работы подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями;
36.2.02	дисциплинарные процедуры в организации питания;
36.2.03	методы эффективного планирования работы бригады/команды; методы привлечения членов бригады/команды к процессу планирования работы;
36.2.04	методы эффективной организации работы бригады/команды; способы получения информации о работе бригады/команды со стороны;
36.2.05	способы оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды, поощрения членов бригады/команды;
36.2.06	личные обязанности и ответственность бригадира на производстве;
36.2.07	принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени;
36.2.08	правила работы с документацией, составление и ведение которой входит в обязанности бригадира;
36.2.09	нормативно-правовые документы, регулирующие область личной ответственности бригадира;
36.2.10	структура организаций питания различных типов, методы осуществления взаимосвязи между подразделениями производства;
36.2.11	методы предотвращения и разрешения проблем в работе, эффективного общения в бригаде/команде;
36.2.12	психологические типы характеров работников системы и формы оплаты труда, виды стимулирующих и компенсационных выплат
36.3.01	требования к условиям, срокам хранения и правила складирования ресурсного обеспечения в организациях питания;
36.3.02	назначение, правила эксплуатации складских помещений, холодильного и морозильного оборудования;
36.3.03	изменения, происходящие в продуктах при и хранении; сроки и условия хранения скоропортящихся продуктов;
36.3.04	возможные риски при хранении продуктов (микробиологические, физические, химические и прочие);
36.3.05	причины возникновения рисков в процессе хранения продуктов (человеческий фактор, отсутствие/недостаток информации, неблагоприятные условия и прочее).
36.3.06	способы и формы инструктирования персонала в области безопасности хранения пищевых продуктов и ответственности за хранение продуктов и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности;
36.3.07	графики технического обслуживания холодильного и морозильного оборудования и требования к обслуживанию;
36.3.08	современные тенденции в области хранения пищевых продуктов на предприятиях питания;
36.3.09	методы контроля возможных хищений запасов продуктов на производстве;

36.3.10	процедура и правила инвентаризации запасов продуктов; порядок списания продуктов (потерь при хранении); современные тенденции в области обеспечения сохранности запасов на предприятиях питания
36.4.01	формы и методы организации и контроля текущей деятельности подчиненного персонала;
36.4.02	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;
36.4.03	отраслевые стандарты;
36.4.04	правила внутреннего трудового распорядка ресторана; правила, нормативы учета рабочего времени персонала; стандарты на основе системы ХАССП, ГОСТ ISO 9001-2011 классификацию организаций питания;
36.4.05	структуру организации питания;
36.4.06	принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации;
36.4.07	правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания;
36.4.08	правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни;
36.4.09	методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей;
36.4.10	схемы, правила проведения производственного контроля; основные производственные показатели подразделения
36.4.11	организации питания;
36.4.12	правила первичного документооборота, учета и отчетности; формы документов, порядок их заполнения;
36.4.13	контрольные точки процессов производства, обеспечивающие безопасность готовой продукции;
36.4.14	современные тенденции и передовые технологии, процессы приготовления продукции и напитков собственного производства;
36.4.15	правила составления графиков выхода на работу
36.5.01	знать виды, формы и методы мотивации персонала (работников);
36.5.02	способы и формы инструктирования персонала;
36.5.03	формы и методы профессионального обучения на рабочем месте; виды инструктажей, их назначение;
36.5.04	роль наставничества в обучении на рабочем месте;
36.5.05	методы выявления потребностей персонала в профессиональном развитии и непрерывном повышении собственной квалификации;
36.5.06	личная ответственность работников в области обучения и оценки результатов обучения;
36.5.07	правила составления программ обучения;
36.5.08	способы и формы оценки результатов обучения персонала; методики обучения в процессе трудовой деятельности;

	36.5.09	принципы организации тренингов, мастер-классов, тематических инструктажей, дегустаций блюд;
	36.5.10	законодательные и нормативные документы в области дополнительного профессионального образования и обучения, защиты прав потребителей и предоставления качественных услуг питания;
	36.5.11	современные тенденции в области обучения персонала на рабочем месте и оценки результатов обучения

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов – 138 часов;

в том числе в форме практической подготовки – 102 часа;

Из них на освоение МДК – 60 часа;

в том числе самостоятельная работа – 2 часа;

практики, в том числе учебная - 0 часов;

производственная - 72 часа;

Промежуточная аттестация – 6 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Для специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

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		
					В том числе				Учебная	Производственная	
					Лабораторных и практических занятий	Курсовых работ (проектов)	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация			
1	2	3	4	5	6		7	8	9	10	
ПК 6.1-ПК 6.5 ОК 01-ОК 07, ОК 09 - ОК 11	Раздел 1 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	60	30	60	30		2				
	Учебная практика										
	Производственная практика	72	72								72
	Промежуточная аттестация	6	6					6			
	Всего:	138	108	60	30		2	6			72

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 ак. часов\ в т.ч . в форме практической подготовки	Код ПК. ОК	Код Н\У\З
1	2	3	4	5
Раздел 1. Управление текущей деятельностью подчиненного персонала		52/28		
МДК. 06.01. Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала		52/28		
Тема 1.1. Отраслевые особенности организаций питания	Содержание 1.Классификация организаций питания: 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. Категории потребителей и их особенности. Классификация предприятий 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), методы взаимодействия с потребителями 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.	2	ПК 6.1 ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК05, ОК07, ОК 09, ОК10, ОК 11	У6.1.01 У6.1.02 У6.1.03 У6.1.04 У6.1.05 У6.1.06 У6.1.07 У6.1.08 У6.1.09 У6.1.10 У6.1.11 36.1.01 36.1.02 36.1.03 36.1.04 36.1.05 36.1.06 36.1.07 36.1.08 36.1.09 36.1.10 36.1.11 36.1.12 36.1.13 36.1.14

				36.1.15 36.1.16
Тема 1.2. Разработка ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню	Содержание 2.Виды меню и их характеристика. 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, преysкуранты, 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. 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 <i>и категорией потребителей.</i> 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	4/2 2	ПК 6.1 ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК05, ОК07, ОК 09, ОК10, ОК 11	У6.1.01 У6.1.02 У6.1.03 У6.1.04 У6.1.05 У6.1.06 У6.1.07 У6.1.08 У6.1.09 У6.1.10 У6.1.11 36.1.01 36.1.02 36.1.03 36.1.04 36.1.05 36.1.06 36.1.07 36.1.08 36.1.09 36.1.10 36.1.11 36.1.12 36.1.13 36.1.14 36.1.15 36.1.16

	В том числе практические занятия	2		
	Практическое занятие 1.Разработка различных видов меню в соответствии с типом организации питания, его концепцией, формами и уровнем обслуживания, <i>средними затратами ожидаемых гостей.</i>	2		
Тема 1.3. Организация ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала	Содержание	4/2		
	3.Ресурсное обеспечение организации питания: виды ресурсов, характеристика, влияние на выполнение производственных заданий (программы). Особенности ресурсного обеспечения организаций питания с полным технологическим циклом, доготовочных. Обеспеченность товарами, 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.	2	ПК 6.3 ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК05, ОК07, ОК 09, ОК10, ОК 11	У6.3.01 У6.3.02 У6.3.03 У6.3.04 У6.3.05 У6.3.06 У6.3.07 36.3.01 36.3.02 36.3.03 36.3.04 36.3.05 36.3.06 36.3.07 36.3.08 36.3.09 36.3.10
	В том числе практические занятия	2		
	Практическое занятие 2. Расчет потребности в сырье, продуктах в соответствии с заданием (заказом).	2		
Тема 1.4. Управление персоналом в организациях питания	Содержание	12/8		
	4.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).	4	ПК 6.4 ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК05, ОК07, ОК 09, ОК10,	У6.4.01 У6.4.02 У6.4.03 У6.4.04 У6.4.05 У6.4.06 У6.4.07 36.4.01 36.4.02

	<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>5. 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 индустрии питания, 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>		ОК 11	36.4.03 36.4.04 36.4.05 36.4.06 36.4.07 36.4.08 36.4.09 36.4.10 36.4.11 36.4.12 36.4.13 36.4.14 36.4.15
	В том числе практические занятия	8		
	Практическое занятие 3. Разработка системы мотивации персонала структурного подразделения	2		
	Практическое занятие 4. Разработка критериев оценки эффективности работы исполнителей с учетом ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу и профессиональных стандартов «Повар», «Кондитер», «Пекарь»	2		
	Практическое занятие 5. Решение ситуационных задач по анализу конфликтных ситуаций между подчиненными	2		
	Практическое занятие 6. Решение ситуационных задач по формированию команды, подбору работников, определению командных ролей и техник	2		
Тема 1.5. Текущее планирование деятельности подчиненного персонала	Содержание	10/6		
	6. 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		ПК 6.2 ОК01, ОК02, ОК03, ОК04,	У6.2.01 У6.2.02 У6.2.03 У6.2.04 У6.2.05 У6.2.06

	<p>расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. <i>Факторы, влияющие на процессы основного производства организации питания, и давать их оценку;</i></p> <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>		<p>OK05, OK07, OK 09, OK10, OK 11</p>	<p>36.2.01 36.2.02 36.2.03 36.2.04 36.2.05 36.2.06 36.2.07 36.2.08 36.2.09 36.2.10 36.2.11 36.2.12</p>
	В том числе практические занятия	6		
	Практическое занятие 7.Планирование производственного задания (программы)	2		
	Практическое занятие 8.Расчет численности персонала: поваров, кондитеров, пекарей, других производственных работников и производительности труда	2		
	Практическое занятие 9.Решение ситуационных задач по составлению графиков работы, оформлению табеля учета рабочего времени	2		
Тема 1.6.	Содержание	18/10		
<p>Расчет основных производственных показателей.</p> <p>Формы документов и порядок их заполнения</p>	<p>1. Основные производственные показатели: производственная мощность организации питания, товарооборот, производительность труда. Производственная мощность. Товарооборот. Виды товарооборота: розничный, оптовый, оборот по продукции собственного производства и покупным товарам. Их отражение в бухгалтерской отчетности. Производительность труда, факторы роста. Методика расчета основных производственных показателей, в т.ч используя технологии маркетинговых исследований;</p> <p>2.Калькуляция цен на кулинарную и кондитерскую продукцию собственного производства. Методика расчета и порядок оформления калькуляционной карточки.</p> <p>3.Порядок заполнения документов: на отпуск сырья, продуктов, полуфабрикатов со склада на производство, их учету и расходу в процессе производства. Порядок заполнения документов по реализации и отпуску изделий кухни. Оформление товарного отчета.</p>	8	<p>ПК 6.2 OK01, OK02, OK03, OK04, OK05, OK07, OK 09, OK10, OK 11</p>	<p>У6.2.01 У6.2.02 У6.2.03 У6.2.04 У6.2.05 У6.2.06 36.2.01 36.2.02 36.2.03 36.2.04 36.2.05 36.2.06 36.2.07 36.2.08 36.2.09 36.2.10</p>

	Порядок заполнения документов на отпуск готовой продукции и полуфабрикатов с производства в бары (буфеты), филиалы, магазины кулинарии и другие структурные подразделения			36.2.11 36.2.12
	4. Программное обеспечение управления расходом продуктов и движением готовой продукции 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.			
	В том числе практические занятия	10		
	Практическое занятие 10. Расчет производственной мощности. Расчет товарооборота	2		
	Практическое занятие 11. Расчет производительности труда	2		
	Практическое занятие 12. Оформление документов по кладовой: требования в кладовую, накладной на отпуск товара, ведомости учета движения посуды и приборов.	2		
	Практическое занятие 13. Оформление документов по кухне: акта о реализации готовых изделий кухни за наличный расчет, акта о реализации (продажи) и отпуске изделий кухни, акта на отпуск питания сотрудников, дневного заборного листа	2		
	Практическое занятие 14. Расчет калькуляции на готовую кулинарную продукцию	2		
Тема 1.7. Координация деятельности подчиненного персонала с другими службами и подразделениями	Содержание 1. 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.	2		
		2	ПК 6.4 ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК05, ОК07, ОК 09, ОК10, ОК 11	У6.4.01 У6.4.02 У6.4.03 У6.4.04 У6.4.05 У6.4.06 У6.4.07 36.4.01 36.4.02 36.4.03 36.4.04

				36.4.05 36.4.06 36.4.07 36.4.08 36.4.09 36.4.10 36.4.11 36.4.12 36.4.13 36.4.14 36.4.15
Раздел 2. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала		8/2		
МДК. 06.01. Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала		8/2		
Тема 2.1.	Содержание	2		
Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	<p>12.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.</p> <p>Обеспечение условий для наиболее полной реализации потенциала членов трудового коллектива, (умений и компетенций). 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>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>	2	ПК 6.4 ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК05, ОК07, ОК 09, ОК10, ОК 11	У6.4.01 У6.4.02 У6.4.03 У6.4.04 У6.4.05 У6.4.06 У6.4.07 36.4.01 36.4.02 36.4.03 36.4.04 36.4.05 36.4.06 36.4.07 36.4.08 36.4.09 36.4.10 36.4.11 36.4.12 36.4.13 36.4.14

	<p>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.</p> <p>Особенности организации и технического оснащения процессов отпуска продукции собственного производства для различных способов реализации и методов обслуживания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - потребления на месте (самообслуживание через раздаточные линии, «шведский стол», «салат-бар», прилавки, обслуживание официантами, барменами); - отпуска на вынос по заказам потребителей; - вне организации питания (в раздаточных и доготовочных, при оказании кейтеринга в виде выездного обслуживания и др.). <p>Особенности организации отпуска готовой продукции из кухни для различных способов подачи блюд, кулинарных изделий, закусок: французского, русского, английского, комбинированного.</p> <p>Организация и техническое оснащение процессов хранения готовой кулинарной продукции: термостатирование, интенсивное охлаждение, шоковая заморозка</p>			36.4.15
<p>Тема 2.2</p>	<p>Содержание</p>	<p>4/2</p>		
<p>Инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей, других работников кухни, кондитерского цеха</p>	<p>13.Формы и методы профессионального обучения на рабочем месте. Анализ потребности персонала в обучении. Планирование обучения поваров, кондитеров, пекарей, определение способов, направлений обучения. Разработка инструкций, регламентов 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.</p>	<p>2</p>	<p>ПК 6.5 ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК05, ОК07,</p>	<p>У6.5 01 У6.5 02 У6.5 03 У6.5 04 У6.5 05 У6.5 06 36.5.01 36.5.02</p>

	<p>Анализ, оценка результатов обучения. Определение критериев оценки, разработка оценочных заданий, ведение документации по ведению обучения и оценке результатов.</p> <p>14. Дифференцированный зачет.</p>		<p>ОК 09, ОК10, ОК 11</p>	<p>36.5.03 36.5.04 36.5.05 36.5.06</p>
	<p>В том числе практические занятия</p>	<p>2</p>		<p>36.5.07</p>
	<p>Практическое занятие 15. Разработать план тренинга (или инструкцию) по безопасной организации работ на рабочем месте повара, кондитера, пекаря.</p>	<p>2</p>		<p>36.5.08 36.5.09 36.5.10 36.5.11</p>
<p>Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 2 15. Разработать план мастер-класса по использованию новых видов оборудования, новых технологий, новых видов сырья и т.д. (по выбору обучающегося)</p>		<p>2</p>		
<p>Производственная практика Виды работ: разработка различных видов меню, разработка и адаптация рецептов блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; организация ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала; осуществления текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями организации и контроля качества выполнения работ по приготовлению блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков по меню обучения, инструктирования поваров, кондитеров, пекарей, других категорий работников кухни на рабочем месте</p>		<p>72</p>		
<p>Промежуточная аттестация</p>		<p>6</p>		
<p>Всего</p>		<p>138/102</p>		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения: кабинет Технологического оборудования, кулинарного и кондитерского производства, в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по 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. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одоб. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].

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

3. Федеральный закон от 2012г. №184-ФЗ «О техническом регулировании».

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

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

6. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.

7. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения - Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.

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

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

10. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015, М.: Стандартинформ, 2014.

11. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию - Введ. 2015, М.: Стандартинформ, 2014.

12. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.

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

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

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

16. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного

санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа:

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

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

21. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996.

23. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.

24. Аграновский, Е.Д. и др. Организация производства в общественном питании / Е.Д. Аграновский. - М.: Экономика, 2012. – 254 с.

25. Аграновский, Е.Д. Основы проектирования и интерьер предприятий общественного питания / Е.Д. Аграновский, Б.В. Дмитриев. – М.: Мастерство, 2014. – 216 с.

29. Голубев, В.Н. Справочник работника общественного питания / В.Н. Голубев, М.П. Могильный, Т.В. Шленская. – М.: ДеЛи принт, 2013. – 590 с

37. Никуленкова, Т.Т. Проектирование предприятий общественного питания / Т.Т. Никуленкова, Г.М. Ясина. – М.: КолосС, 2012. – 247 с

39. Радченко С. Н. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко- «Феникс», 2013 – 373 с.

40. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с.

3.2.2. Основные электронные издания.

1. Потапова И.И. Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания Издание: 2-е изд. стер. Год выпуска: 2020

2. Андросов В.П. , Пыжова Т.В. , Еськова Л.Е. , Майданюк Т.В. , Маркова Т.И. Производственное обучение профессии "Кондитер": В 2 ч. Ч. 1, 6-е изд., стер, Год выпуска 20

3. Андросов В.П. , Пыжова Т.В. , Беломестная Н.Н. , Доценко Н.В. Производственное обучение профессии "Кондитер": В 2 ч. Ч. 2, 6-е изд., стер., Год выпуска 2017

3.2.3. Дополнительные источники

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

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

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

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>демонстрация навыков и умений разработки ассортимента кулинарной и кондитерской продукции в зависимости от типа и класса предприятия питания, с учетом вида меню, форм обслуживания. уметь составлять различные виды меню, с учетом сезонности, наличия сырья, форм обслуживания.</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических занятий; - заданий по производственной практике; - заданий по самостоятельной работе Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по производственной практике</p>
<p>ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями</p>	<p>демонстрация навыков и умений расчета основных производственных показателей деятельности предприятия питания; производить расчет калькуляции готовой кулинарной и кондитерской продукции; демонстрировать навыки заполнения первичной документации на производстве; уметь планировать текущую деятельность персонала и планирование производственной деятельности предприятия питания.</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических занятий; - заданий по производственной практике; - заданий по самостоятельной работе Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по производственной практике</p>
<p>ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала</p>	<p>Знать особенности ресурсного обеспечения предприятий питания; демонстрация навыков и умений оценивать наличия материальных и технических ресурсов; учета имеющихся ресурсов;</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических занятий; - заданий по производственной практике; - заданий по самостоятельной работе Промежуточная аттестация:</p>

	демонстрация навыков заполнения первичной документации по производственной деятельности предприятия питания.	экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по производственным практикам
ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	демонстрация умений координации деятельности персонала, с другими службами и подразделениями организации питания.. демонстрация умений и навыков осуществления взаимосвязи между подразделениями организации питания.	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических занятий; - заданий по производственной практике; - заданий по самостоятельной работе Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по производственным практикам
ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте	демонстрировать умения анализировать потребности персонала в обучении, планирования обучения персонала; демонстрировать умения и навыки разработки инструкций, регламентов в профессиональной деятельности, на основании действующих законов и нормативных документах демонстрировать умения и навыки инструктирования персонала;	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических занятий; - заданий по производственной практике; - заданий по самостоятельной работе Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по производственным практикам

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.07 Выполнение работ по профессии 16675 Повар

Обязательный профессиональный блок

Профессиональный цикл

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
«ПМ.07 Выполнение работ по профессии 16675 Повар»**

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

1.1.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 08	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 09	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
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 7	Выполнение работ по профессии 16675 Повар
ПК 7.1	Организовывать подготовку сырья и приготовление полуфабрикатов для несложной кулинарной продукции
ПК 7.2.	Организовывать и проводить приготовление несложных блюд

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен

Владеть навыками	Н 7.1.01	подготовки к работе рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания
	Н 7.1.02	уборки рабочих мест основного производства организации питания,
	Н 7.1.03	проверки технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания
	Н 7.1.04	упаковки и складирования пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности, условиям хранения, товарному соседству

	Н 7.1.05	подготовки пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
	Н 7.1.06	обработки, нарезки и формовки овощей
	Н 7.1.07	подготовки несложных рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса и домашней птицы
	Н 7.2.01	приготовления блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы
	Н 7.2.02	приготовления каш и гарниров из круп
	Н 7.2.03	приготовления несложных блюд из рыбы
	Н 7.2.04	приготовления несложных блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы
	Н 7.2.05	приготовления блюд из яиц
	Н 7.2.06	приготовления блюд из творога
	Н 7.2.07	приготовления блюд и гарниров из макаронных изделий
	Н 7.2.08	приготовления мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы
	Н 7.2.09	приготовления горячих напитков
	Н 7.2.10	приготовления и оформление несложных салатов
	Н 7.2.11	процеживания, протирания, замешивания, измельчения, фарширование продукции
	Н 7.2.12	порционирования (комплектация), раздача блюд, напитков и кулинарных изделий,
Уметь	У 7.1.01	производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
	У 7.1.02	соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания
	У 7.1.03	03 применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий
	У 7.2.01	готовить несложные блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам
	У 7.2.02	соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении несложных блюд, напитков и кулинарных изделий
	У 7.2.03	отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи/ прилавка и на вынос, с учетом требований к безопасности готовой продукции
	У 7.2.04	выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении несложных блюд, напитков и кулинарных изделий
	У 7.2.05	соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда
	У 7.2.06	аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и экономно расходовать его
Знать	З 7.1.01	нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания

3 7.1.02	рецептуры и технологии приготовления несложных блюд, напитков и кулинарных изделий
3 7.1.03	требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
3 7.1.04	назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении несложных блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними
3 7.2.01	правила пользования сборниками рецептов на приготовление несложных блюд, напитков и кулинарных изделий
3 7.2.02	02 методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении несложных блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству
3 7.2.03	пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемого при приготовлении несложных блюд, напитков и кулинарных изделий
3 7.2.04	принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям
3 7.2.05	требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания
3 7.2.06	физико-химические процессы, происходящие в продуктах в процессе обработки и приготовления блюд

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов – 168 часов;

в том числе в форме практической подготовки – 148 часов;

Из них на освоение МДК – 54 часа;

в том числе самостоятельная работа – 2 часа;

практики, в том числе учебная – 36 часов;

производственная - 72 часа;

Промежуточная аттестация – 6 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Для специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

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		
					В том числе				Учебная	Производственная	
					Лабораторных и практических занятий	Курсовых работ (проектов)	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация			
1	2	3	4	5	6		7	8	9	10	
ПК 7.1-ПК 7.2 ОК 01-ОК 10	Раздел 1 Выполнение работ по профессии 16675 Повар	54	40	54	40		2				
	Учебная практика	36	36							36	
	Производственная практика	72	72								72
	Промежуточная аттестация	6	6					6			
	Всего:	168	154	54	40		2	6	36	72	

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 ак. часов\ в т.ч. в форме практической подготовки	Код ПК. ОК	Код Н\У\З
1	2	3	4	5
Раздел модуля 1. Приготовлению, презентации несложных блюд				
МДК 07.01 Осуществление процесса приготовления несложных блюд				
Тема 1.1 Технологический процесс приготовления простых блюд из овощей	Содержание	8/6	ПК 7.1, ПК 7.2 ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК05, ОК07, ОК 09, ОК10, ОК 11	У 7.1.1 У 7.1.2 У 7.1.3 У 7.1.4 3 7.1.1 3 7.1.2 У 7.2.1 У 7.2.2 3 7.2.1 3 7.2.2
	Отварные и тушеные овощи: подготовка продуктов, приготовление, правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении, порционировани, отпуск, с раздачи/ прилавка и на вынос, с учетом требований к безопасности, ассортимент блюд и гарниров из отварных и тушеных овощей, требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности.	2		
	Практические и лабораторные занятия	6		
	Практическая работа 1. Использование Сборника рецептов для составления технологических карт на блюда из овощей.	2		
	Лабораторная работа 1 Подготовка рабочего места для приготовления блюд из отварных и тушеных овощей	2		
Лабораторная работа 2 Приготовление блюд из отварных и тушеных овощей	2			
Тема 1.2 Технологический	Содержание	12/8	ПК 7.1, ПК 7.2	У 7.1.1 У 7.1.2 У 7.1.3
	Блюда и гарниры из круп: подготовка продуктов, приготовление, правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении, порционирование, отпуск, с раздачи/ прилавка и на вынос, с учетом требований к безопасности, ассор-	4		

процесс приготовления простых блюд из круп, бобовых и макаронных изделий	ассортимент блюд и гарниров из круп, требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности. Изделия из каш: подготовка продуктов, приготовление, правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении, порционирование, отпуск, с раздачи/прилавка и на вынос, с учетом требований к безопасности, ассортимент изделий из каш, требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности.		ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК05, ОК07, ОК 09, ОК10, ОК 11	У 7.1.4 З 7.1.1 З 7.1.2 У 7.2.1 У 7.2.2 З 7.2.1 З 7.2.2
	Блюда и гарниры из бобовых и макаронных изделий: подготовка продуктов, приготовление, правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении, порционирование, отпуск, с раздачи/прилавка и на вынос, с учетом требований к безопасности, ассортимент блюд и гарниров из бобовых макаронных изделий, требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности			
	Практические и лабораторные занятия	8		
	Практическая работа 2 Использование Сборника рецептур для расчета бр, нт для каш.	2		
	Лабораторная работа 3 Подготовка рабочего места для приготовления блюд и изделий из круп	2		
	Лабораторная работа 4 Приготовление блюд и изделий из круп	2		
Лабораторная работа 5 Оценка качества блюд и изделий из круп	2			
Тема 1.3 Технологический процесс приготовления простых блюд из творога	Содержание	10/8		
Блюда из творога: : подготовка продуктов, приготовление, правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении, порционирование, отпуск, с раздачи/прилавка, с учетом требований к безопасности, ассортимент блюд из творога, требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности.	2	ПК 7.1, ПК 7.2 ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК05, ОК07,	У 7.1.1 У 7.1.2 У 7.1.3 У 7.1.4 З 7.1.1 З 7.1.2 У 7.2.1 У 7.2.2	
Практические и лабораторные занятия	8			
Практическая работа 3 Использование Сборника рецептур для составления ТК для блюд из творога	2			

	Лабораторная работа 6 Подготовка рабочего места для приготовления блюд из творога.	2	ОК 09, ОК10, ОК 11	3 7.2.1 3 7.2.2
	Лабораторная работа 7 Приготовление блюд из творога.	2		
	Лабораторная работа 8. Оценка качества блюд из творога	2		
Тема 1.4 Технологический процесс приготовления простых блюд из рыбы	Содержание	10/8		
	Блюда из отварной, припущенной, тушеной рыбы: подготовка продуктов, приготовление, правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении, порционирование, отпуск, с раздачи/ прилавка и на вынос, с учетом требований к безопасности, ассортимент блюд из отварной, припущенной, тушеной рыбы, требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности	2	ПК 7.1, ПК 7.2 ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК05, ОК07, ОК 09, ОК10, ОК 11	У 7.1.1 У 7.1.2 У 7.1.3 У 7.1.4 3 7.1.1 3 7.1.2 У 7.2.1 У 7.2.2 3 7.2.1 3 7.2.2
	Практические и лабораторные занятия	8		
	Практическая работа 4. Использование Сборника рецептов для составления ТК для блюд из рыбы.	2		
	Лабораторная работа 9. Подготовка рабочего места для приготовления блюд из рыбы	2		
	Лабораторная работа 10. Приготовление блюд из отварной и тушеной рыбы	2		
	Лабораторная работа 11. Оценка качества приготовленных блюд из рыбы	2		
Содержание	12/10			
Тема 1.5 Технологический процесс приготовления простых блюд из мяса и птицы	Блюда из отварного мяса: подготовка продуктов, приготовление, правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении, порционирование, отпуск, с раздачи/ прилавка и на вынос, с учетом требований к безопасности, ассортимент блюд из отварного мяса, требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности.	2	ПК 7.1, ПК 7.2 ОК01, ОК02, ОК03, ОК04, ОК05, ОК07, ОК 09, ОК10, ОК 11	У 7.1.1 У 7.1.2 У 7.1.3 У 7.1.4 3 7.1.1 3 7.1.2 У 7.2.1 У 7.2.2 3 7.2.1 3 7.2.2
	Практические и лабораторные занятия	10		
	5. Использование Сборника рецептов для составления ТК для блюд из мяса.	2		
	6. Использование Сборника рецептов для составления ТК для блюд из птицы	2		
	12. Подготовка рабочего места для блюд из мяса	2		
	13. Приготовление блюд из тушеного мяса	2		

	14. Оценка качества блюд из тушеного мяса	2		
Самостоятельная работа при изучении ПМ 07 Блюда из отварной птицы: Составить конспект лекционного материала по плану: <ol style="list-style-type: none"> 1. Классификация и пищевая ценность сырья 2. Способы заправки птицы 3. Правила варки птицы 4. Правила порционирования птицы 5. Гарниры и соусы к отварной птице 6. Отпуск блюд из отварной птицы 7. Требования к качеству 8. Ассортимент блюд из отварной птицы 		2		
Учебная практика. Виды работ: производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания готовить несложные блюда из овощей, круп, творога, рыбы, мяса и птицы выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении несложных блюд, аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и экономно расходовать его готовить несложные блюда по технологическим картам,		36		
Производственная практика. Виды работ: Подготовка к работе рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания Уборка рабочих мест основного производства организации питания по заданию повара Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара		72		

<p>Упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения</p> <p>Приготовление блюд и гарниров из овощей, бобовых, каш и гарниров из круп, блюд и гарниров из макаронных изделий по заданию повара</p> <p>Приготовление несложных блюд из рыбы, блюд из мяса, домашней птицы по заданию повара.</p> <p>Приготовление блюд из творога по заданию повара</p>			
Промежуточная аттестация	6		
Итого	168/148		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Для реализации программы профессионального модуля предусмотрены следующие специальные помещения: кабинет Технологического оборудования, кулинарного и кондитерского производства, в соответствии с п. 6.1.2.1 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. , Качурина Т.А. 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 Издание: 4-е изд. стер. Год выпуска: 2020

2. Андонова Н. И. , Качурина Т.А. 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. Лабораторный практикум Издание: 3-е изд. стер. Год выпуска: 2020

3. Андросов В.П. , Пыжова Т.В. , Федорченко Л.И. , и др. Производственное обучение профессии «Повар»: В 4 ч. Часть 1: Механическая кулинарная обработка продуктов, Издание: 9-е изд., перераб. и доп.

4. Самородова И. П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, Издание: 2-е изд. стер. Год выпуска: 2018

5. Качурина Т.А. 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, Издание: 1-е изд., Год выпуска: 2020

6. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, Издание: 12-е изд. стер. Год выпуска: 2018

3.2.2. Основные электронные издания.

1. Потапова И.И. Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания Издание: 2-е изд. стер. Год выпуска: 2020

2. Андросов В.П. , Пыжова Т.В. , Еськова Л.Е. , Майданек Т.В. , Маркова Т.И. Производственное обучение профессии "Кондитер": В 2 ч. Ч. 1, 6-е изд., стер, Год выпуска 20

3. Андросов В.П. , Пыжова Т.В. , Беломестная Н.Н. , Доценко Н.В. Производственное обучение профессии "Кондитер": В 2 ч. Ч. 2, 6-е изд., стер., Год выпуска 2017

3.2.3. Дополнительные источники

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

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

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

4. ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»/ от 02.01.2000, ФЗ 29

5. ФЗ «О защите прав потребителя»/, от 09.01.96, с изменениями и дополнениями от 17.12.99 ФЗ-212

6. Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 15.08.97 № 1036, с изменениями и дополнениями.

7. ГОСТ 31985-2013 «Услуги общественного питания. Термины и определения»
8. ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические требования»
9. ГОСТ 31984-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования»
10. ГОСТ Р 53105-2008 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению, содержанию»
11. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, М, Хлебинформ, 1996
12. ГОСТ Р 503104-2008 «Услуги общественного питания. Методы органолептической оценки качества продукции общественного питания»
13. СанПин 2.3.2.1078-01 «Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»
14. СанПин 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».
15. Журнал «Питание и общество»
16. Журнал «Технологическое оборудование и материалы»
17. Журнал «Ресторатор»
18. Журнал «Торговое оборудование»
19. Журнал «Ресторанные ведомости»

4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 7.1 Организовать подготовку рабочего места и сырья для приготовления несложной кулинарной продукции	демонстрировать умения организации рабочих мест, согласно ПОТ РМ - 011-2000, подбор посуды и инвентаря для приготовления несложных блюд,	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий для самостоятельной работы <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических заданий на зачете по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ПК 7.2. Организовать и проводить приготовление несложных блюд	демонстрация знаний последовательности операций при приготовлении не сложных блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий; Несложных блюд из творога; Несложных блюд из рыбы, мяса и птицы, в соответствии с СанПиНа и по заданию повара.	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий для самостоятельной работы <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических заданий на зачете по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам

Приложение 3.1
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОГСЭ.01 Основы философии

Общий гуманитарный и социально-экономический цикл

2023 г.

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, ОК 03, ОК 05, ОК06, ОК09.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ОК	Код умений	Умения	Код знаний	Знания
ОК 02	Уо 02.01	определять задачи для поиска информации	Зо 02.01	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности
	Уо 02.02	определять необходимые источники информации	Зо 02.02	приемы структурирования информации
	Уо 02.03	планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию	Зо 02.03	формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации
	Уо 02.04	выделять наиболее значимое в перечне информации	Зо 02.04	порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств
	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		
	Уд 02.01	Ориентироваться в наиболее общих философских проблемах бытия, познания, ценностей, свободы и смысла жизни как основах формирования культуры гражданина и будущего специалиста	Зд 02.01	основные категории и понятия философии;

			Зд 02.02	роль философии в жизни человека и общества;
			Зд 02.03	основы философского учения о бытии
			Зд 02.04	сущность процесса познания; основы научной, философской и религиозной картин мира
ОК 03	Уо 03.01	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности	Зо 03.01	основы предпринимательской деятельности
	Уо 03.02	применять современную научную профессиональную терминологию	Зо 03.02	содержание актуальной нормативно-правовой документации
	Уо 03.03	определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	Зо 03.03	современная научная и профессиональная терминология
	Уо 03.04	выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи	Зо 03.04	возможные траектории профессионального развития и самообразования
	Уо 03.05	презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности		
			Зд 03.0	об условиях формирования личности, свободе и ответственности за сохранение жизни, культуры, окружающей среды
ОК 05	Уо 05.01	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	Зо 05.01	особенности социального и культурного контекста
			Зо 05.02	правила оформления документов и построения устных сообщений
ОК 06	Уо 06.01	описывать значимость своей <i>специальности</i>	Зо 06.01	сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей
	Уо 06.02	применять стандарты антикоррупционного поведения	Зо 06.02	значимость профессиональной деятельности по <i>специальности</i>
			Зо 06.03	стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения

ОК 09	Уо 09.01	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы	Зо 09.01	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы
	Уо 09.02	участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы	Зо 09.02	основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)
	Уо 09.03	строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности	Зо 09.03	лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности
	Уо 09.04	кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые)	Зо 09.04	особенности произношения
	Уо 09.05	писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	Зо 09.05	правила чтения текстов профессиональной направленности
	Уд 09.01	выстраивать общение на основе общечеловеческих ценностей.	Зд 09.01	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

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	36
в т.ч. в форме практической подготовки	
в т. ч.:	
теоретическое обучение	30
практические занятия	4
Самостоятельная работа	2
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	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	Код Н/У/З
Раздел 1. Предмет философии и ее история		18		
Тема 1.1 Основные понятия и предмет философии	Содержание учебного материала	4	ОК 02	Уо 02.01 Зо 02.04
	1. Становление философии из мифологии. Характерные черты философии: понятийность, логичность, рефлексивность	2	ОК 03 ОК 05	Уд 02.01 Уо 03.04 Зо 03.02 Зд
	2. Предмет и определение философии.	2	ОК 06 ОК 09	03.01 Уо 05.01 Уо 06.01 Зо 06.02 Уо 09.01 Зо 09.02 Зд 09.01
Тема 1.2 Философия Древнего мира и средневековая философия	Содержание учебного материала	6	ОК 02	Уо 02.04 Зо 02.01
	1. Предпосылки философии в Древнем мире (Китай и Индия).	2	ОК 03	Зд 02.02 Уо 03.03
	2. Становление философии в Древней Греции. Философские школы. Сократ. Платон. Аристотель.	2	ОК 05 ОК 06	Зо 03.03 Зд 03.01 Зд 03.01 Уо 05.01
3. Философия Древнего Рима. Средневековая философия: патристика и схоластика	2	ОК 09	Зо 05.01 Уо 06.02 Зо 06.01 Уо 09.02 Уо 09.04 Зо 09.01 Зд 09.01	
Тема 1.3 Философия Возрождения и Нового времени	Содержание учебного материала	4	ОК 02	Уо 02.02 Зо 02.02
	1. Гуманизм и антропоцентризм эпохи Возрождения. Особенности философии Нового времени: рационализм и эмпиризм в теории познания.	2	ОК 03 ОК 05	Зд 02.01 Уо 03.01 Зо 03.04 Уо 05.01
	2. Немецкая классическая философия. Философия позитивизма и эволюционизма.	2	ОК 06 ОК 09	Уо 06.01 Зо 06.03 Уо 09.05 Зо 09.03 Уд 09.01 Зо 09.04
Тема 1.4	Содержание учебного материала	4	ОК 02	

Современная философия	1. Основные направления философии XX века: неопозитивизм, прагматизм и экзистенциализм. Философия бессознательного.	2	OK 03 OK 05	Уо 02.03 Уо 02.05 Уо 02.06 Уо
	2. Особенности русской философии. Русская идея.	2	OK 06 OK 09	02.07 Уо 02.08 Зо 02.03 Уо 03.05 Зо 03.04 Уо 05.02 Зо 05.01 Уо 06.02 Зо 06.03 Уо 09.03 Зо 09.05
Раздел 2. Структура и основные направления философии		16		
Тема 2.1	Содержание учебного материала	2	OK 02	Уо 02.01 Зо 02.04
Методы философии и ее внутреннее строение	1. Этапы философии: античный, средневековый, Нового времени, XX века. Основные картины мира – философская (античность), религиозная (Средневековье), научная (Новое время, XX век). Методы философии: формально-логический, диалектический, прагматический, системный, и др. Строение философии и ее основные направления	2	OK 03 OK 05 OK 06 OK 09	Уд 02.01 Уо 03.04 Зо 03.02 Зд 03.01 Уо 05.01 Уо 06.01 Зо 06.02 Уо 09.01 Зо 09.02 Зд 09.01
Тема 2.2	Содержание учебного материала	4	OK 02	Уо 02.03 Уо 02.05
Учение о бытии и теория познания	1. Онтология – учение о бытии. Происхождение и устройство мира. Современные онтологические представления. Пространство, время, причинность, целесообразность. Гносеология – учение о познании. Соотношение абсолютной и относительной истины. Соотношение философской, религиозной и научной истин. Методология научного познания.	2	OK 03 OK 05 OK 06 OK 09	Уо 02.06 Уо 02.07 Уо 02.08 Зо 02.03 Уо 03.05 Зо 03.04 Уо 05.02 Зо 05.01 Уо 06.02 Зо 06.03 Уо 09.03 Зо 09.05
	В том числе практических и лабораторных занятий	2		
	Практическое задание №1. Закрепление изученного материала по онтологии и гносеологии. Понятие бытия и понятие небытия.	2		
Тема 2.3	Содержание учебного материала	4	OK 02	Уо 02.04 Зо 02.01
Этика и социальная философия	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	OK 03 OK 05 OK 06 OK 09	Зд 02.02 Уо 03.03 Зо 03.03 Зд 03.01 Зд 03.01 Уо 05.01 Зо 05.01 Уо 06.02 Зо 06.01 Уо 09.02

	2. Социальная структура общества. Типы общества. Формы развитие общества: ненаправленная динамика, цикличное развитие, эволюционное развитие. Философия и глобальные проблемы современности	2		Уо 09.04 Зо 09.01 Зд 09.01
Тема 2.4 Место философии в духовной культуре и ее значение	Содержание учебного материала	4	ОК 02	Уо 02.02 Зо 02.02
	1. Философия как рациональная отрасль духовной культуры.	2	ОК 03	Зд 02.01 Уо 03.01
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	ОК 05	Зо 03.04 Уо 05.01
	Практическое занятие № 2 Построить таблицу : сходство и отличие философии от искусства, религии, науки и идеологии.	2	ОК 06 ОК 09	Уо 06.01 Зо 06.03 Уо 09.05 Зо 09.03 Уд 09.01 Зо 09.04
	Самостоятельная работа обучающихся: 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		
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		2		
Всего:		36		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения: кабинет «Социально-гуманитарных дисциплин», оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 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, рекомендованные ФУМО, для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организацией выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен новыми изданиями.

3.2.1. Основные печатные издания

1. Гордашевская В. Д. Основы философии: учебное пособие для спо / В. Д. Гордашевская. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 84 с. — ISBN 978-5-8114-7175-1.
2. Горелов А.А. Основы философии: учебное пособие для студ. СПО. Москва: Академия, 2020. – 300 с.
3. Спиркин, А. Г. Основы философии: учебник для среднего профессионального образования / А. Г. Спиркин. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 392 с.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Волкогонова, О. Д. Основы философии: учебник / О.Д. Волкогонова, Н.М. Сидорова. — Москва: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2022. — 480 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-8199-0694-1. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1844376> (дата обращения: 29.01.2022). – Режим доступа: по подписке.
2. Гласер М. А. Основы философии: учебное пособие для спо / М. А. Гласер, И. А. Дмитриева, В. Е. Дмитриев [и др.]; под редакцией М. А. Гласер. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 360 с. — ISBN 978-5-8114-9139-1. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/187650> (дата обращения: 21.01.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
3. Гордашевская В. Д. Основы философии: учебное пособие для спо / В. Д. Гордашевская. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 84 с. — ISBN 978-5-8114-7175-1. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/169780> (дата обращения: 21.01.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3.2.3. Дополнительные издания

Краткий философский словарь / А.П. Алексеев, Г.Г. Васильев. – Москва: РГ-Пресс, 2021. – 496 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<p>Знания: 1. Основные категории и понятия философии; 2. Роль философии в жизни человека и общества; 3. Основы философского учения о</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 с оригинальными текстами; - домашняя работа творческого и проблемного характера;</p>
<p>бытия. 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>Умения: 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 и оригинальными текстами; - оценка выступлений на семинарах; - защита реферативных работ; - дифференцированный зачет</p>

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОГСЭ.02 История

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 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 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, 09.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ОК	Код умений	Умения	Код знаний	Знания
ОК 02	Уо 02.01	определять задачи для поиска информации	Зо 02.01	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности
	Уо 02.02	определять необходимые источники информации	Зо 02.02	приемы структурирования информации
	Уо 02.03	планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию	Зо 02.03	формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации
	Уо 02.04	выделять наиболее значимое в перечне информации	Зо 02.04	порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств
	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		
	Уд 02.01	Ориентироваться в современной экономическо, политической, культурной ситуации в России и мире	Зд 02.01	основные направления развития ключевых регионов мира на рубеже XX и XXI вв
	Уд 02.02	выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем	Зд 02.02	сущность и причины локальных, региональных, межгосударственных

	Уд 02.03	определять значимость профессиональной деятельности по осваиваемой специальности для развития экономики в историческом контекст	Зд 02.03	конфликтов в конце XX – начале XXI вв.;
			Зд 02.04	основные процессы (интеграционные, поликультурные, миграционные и иные) политического и экономического развития ведущих регионов мира;
ОК 03	Уо 03.01	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности	Зо 03.01	основы предпринимательской деятельности
	Уо 03.02	применять современную научную профессиональную терминологию	Зо 03.02	содержание актуальной нормативно-правовой документации
	Уо 03.03	определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	Зо 03.03	современная научная и профессиональная терминология
	Уо 03.04	выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи	Зо 03.04	возможные траектории профессионального развития и самообразования
	Уо 03.05	презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности		
			Зд 03.01	назначение международных организаций и основные направления их деятельности
			Зд 03.02	содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов мирового и регионального значения;
			Зд 03.03	ретроспективный анализ развития отрасли
ОК 05	Уо 05.01	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	Зо 05.01	особенности социального и культурного контекста
			Зо 05.02	правила оформления документов и построения устных сообщений

ОК 06	Уо 06.01	описывать значимость своей <i>специальности</i>	Зо 06.01	сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей
	Уо 06.02	применять стандарты антикоррупционного поведения	Зо 06.02	значимость профессиональной деятельности по <i>специальности</i>
			Зо 06.03	стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения
ОК 09	Уо 09.01	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы	Зо 09.01	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы
	Уо 09.02	участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы	Зо 09.02	основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)
	Уо 09.03	строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности	Зо 09.03	лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности
	Уо 09.04	кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые)	Зо 09.04	особенности произношения
	Уо 09.05	писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	Зо 09.05	правила чтения текстов профессиональной направленности
	Уд 09.01	демонстрировать гражданско-патриотическую позицию	Зд 09.01	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

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	36
в т.ч. в форме практической подготовки	
в т. ч.:	
теоретическое обучение	22
практические занятия	12
Самостоятельная работа	2
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	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	Код Н/У/З
Раздел 1. Развитие СССР и его место в мире в 1980-е гг.		10		
Тема 1.1 Основные тенденции развития СССР к 1980-м гг.	Содержание учебного материала	4	ОК 02	Уо 02.04 Зо 02.01
	1. Внутренняя политика государственной власти в СССР к началу 1980-х гг. Особенности идеологии, национальной и социально-экономической политики.	2	ОК 03 ОК 05 ОК 06	Зд 02.02 Уд 02.03 Уо 03.03 Зо 03.03 Зд 03.01 Зд 03.01 Уо 05.01 Зо 05.01 Уо
	2. Культурное развитие народов Советского Союза и русская культура.	1	ОК 09	06.02 Зо 06.01 Уо 09.02 Уо 09.04 Зо 09.01 Зд 09.01
	3. Внешняя политика СССР. Отношения с сопредельными государствами, Евросоюзом, США, странами «третьего мира».	1		
Тема 1.2 Дезинтеграционные процессы в России и Европе во второй половине 80-х гг.	Содержание учебного материала	6	ОК 02	Уо 02.03 Уо 02.05 Уо
	1. Политические события в Восточной Европе во второй половине 80-х гг.	2	ОК 03 ОК 05	02.06 Уо 02.07 Уо 02.08 Зо 02.03 Уо 03.05 Зо
	2. Отражение событий в Восточной Европе на дезинтеграционных процессах в СССР.	2	ОК 06 ОК 09	03.04 Зд 03.03 Уо 05.02 Зо 05.01 Уо 06.02 Зо
	В том числе практических и лабораторных занятий Практическое занятие № 1 Ликвидация (распад) СССР и образование СНГ. Российская Федерация как правопреемница СССР. (даты, главные внешнеполитические события)	2		06.03 Уо 09.03 Зо 09.05
Раздел 2. Россия и мир в конце XX - начале XXI вв.		22		
Тема 2.1	Содержание учебного материала	4	ОК 02	Уо 02.01 Зо 02.04
	1. Локальные национальные и религиозные конфликты на пространстве бывшего СССР в 1990-е гг.	2	ОК 03 ОК 05	Уд 02.01 Уд 02.02

Постсоветское пространство в 90-е гг. XX века.	2. Участие международных организаций (ООН, ЮНЕСКО) в решении конфликтов на постсоветском пространстве.	1	OK 06 OK 09	Уо 03.04 Зо 03.02 Зд 03.01 Уо 05.01 Уо 06.01 Зо 06.02 Уо 09.01 Зо 09.02 Зд 09.01
	3. Российская Федерация в планах международных организаций: военно-политическая конкуренция и экономическое сотрудничество. Планы НАТО в отношении России.	1		
Тема 2.2 Укрепление влияния России на постсоветском пространстве	Содержание учебного материала	6	OK 02	Уо 02.03 Уо 02.05 Уо
	1. Россия на постсоветском пространстве: договоры с Украиной, Белоруссией, Абхазией, Южной Осетией и пр.	2	OK 03 OK 05	02.06 Уо 02.07 Уо 02.08 Зо 02.03 Уо 03.05 Зо 03.04 Зд 03.03 Уо 05.02
	2. Внутренняя политика России на Северном Кавказе. Причины, участники, содержание, результаты вооруженного конфликта в этом регионе.	2	OK 06 OK 09	Зо 05.01 Уо 06.02 Зо 06.03 Уо 09.03 Зо 09.05
	В том числе практических и лабораторных занятий Практическое занятие № 2 Построить таблицу: Изменения в территориальном устройстве Российской Федерации. (даты, главные внешнеполитические события)	2		
Тема 2.3 Россия и мировые интеграционные процессы	Содержание учебного материала	2	OK 02	Уо 02.02 Зо 02.02 Зд
	1. Расширение Евросоюза, формирование мирового «рынка труда», глобальная программа НАТО и политические ориентиры России.	1	OK 03 OK 05 OK 06 OK 09	02.01 Уо 03.01 Зо 03.04 Уо 05.01 Уо 06.01 Зо 06.03 Уо 09.05 Зо 09.03 Уд 09.01 Зо 09.04
	2. Формирование единого образовательного и культурного пространства в Европе и отдельных регионах мира. Участие России в этом процессе.	1		
Тема 2.4 Развитие культуры в России.	Содержание учебного материала	4	OK 02	Уо 02.04 Зо 02.01
	1. Проблема экспансии в Россию западной системы ценностей и формирование «массовой культуры».	1	OK 03 OK 05	Зд 02.02 Уо 03.03 Зо 03.03 Зд 03.01 Зд 03.01 Зд
	2. Тенденции сохранения национальных, религиозных, культурных традиций и «свобода совести» в России.	1	OK 06 OK 09	03.02 Уо 05.01 Зо 05.01 Уо 06.02 Зо 06.01 Уо 09.02 Уо 09.04 Зо 09.01 Зд 09.01
	В том числе практических и лабораторных занятий Практическое занятие № 3 Идеи «поликультурности» и молодежные экстремистские движения.	2		

Тема 2.5. Перспективы развития РФ в современном мире. Глобализация и ее последствия, международные отношения	Содержание учебного материала В том числе практических и лабораторных занятий	6	ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 06 ОК 09	Уо 02.01 Зо 02.04 Уд 02.01 Уо 03.04 Зо 03.02 Зд 03.01 Уо 05.01 Уо 06.01 Зо 06.02 Уо 09.01 Зо 09.02 Зд 09.01
	Практическое занятие № 4 Перспективные направления и основные проблемы развития РФ на современном этапе. Работа с источниками интернета. Дата, события .	2		
	Практическое занятие № 5 Территориальная целостность России, уважение прав ее населения и соседних народов – главное условие политического развития. Работа с картой России в разные временные отрезки.	2		
	Практическое занятие № 6 Построить таблицу: Инновационная деятельность – приоритетное направление в науке и экономике.	2		
	Содержание учебного материала Самостоятельная работа обучающихся: Информационное общество. Глобализация и ее последствия Проблемы национальной безопасности в международных отношениях. Международный терроризм как социально-политическое явление	2		
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		2		
Всего:		36		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения: кабинет «Социально-гуманитарных дисциплин», оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 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, рекомендованные ФУМО, для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организацией выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен новыми изданиями.

3.2.1. Основные печатные издания

1. 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. – 384 с.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Бугров, К. Д. История России : учебное пособие для СПО / К. Д. Бугров, С. В. Соколов. — 2-е изд. — Саратов : Профобразование, 2021. — 125 с. — ISBN 978-5-4488-1105-0. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО ПроФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspro.ru/books/104903>
2. История России в 2 ч. Часть 1. До начала XX века: учебник для вузов / Л. И. Семенникова [и др.] ; под редакцией Л. И. Семенниковой. — 7-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 346 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-08970-7. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/470179> (дата обращения: 01.11.2021).
3. Кириллов, В. В. История России в 2 ч. Часть 1. До XX века: учебник для среднего профессионального образования / В. В. Кириллов. — 8-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 352 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08565-5. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/471503> (дата обращения: 01.11.2021).
4. Кириллов, В. В. История России в 2 ч. Часть 2. XX век — начало XXI века : учебник для среднего профессионального образования / В. В. Кириллов. — 8-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 257 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08561-7. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/471504> (дата обращения: 01.11.2021).
5. История России в 2 ч. Часть 1. 1914—1941: учебник для среднего профессионального образования / М. В. Ходяков [и др.] ; под редакцией М. В. Ходякова. — 8-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2020. — 270 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-04767-7. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/452127> (дата обращения: 01.11.2021).
6. История России в 2 ч. Часть 2. 1941—2015: учебник для среднего профессионального образования / М. В. Ходяков [и др.] ; под редакцией М. В. Ходякова. — 8-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2020. — 300 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-04769-1. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/452128> (дата обращения: 01.11.2021).

3.2.3. Дополнительные источники

1. Прядеин, В. С. История России в схемах, таблицах, терминах и тестах : учебное пособие для среднего профессионального образования / В. С. Прядеин ; под научной редакцией В. М. Кириллова. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 198 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-05440-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/473762> (дата обращения: 01.11.2021).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОГСЭ.03 Иностраный язык в профессиональной деятельности
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	Код умений	Умения	Код знаний	Знания
ОК 02	Уо 02.01	определять задачи для поиска информации	Зо 02.01	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности
	Уо 02.02	определять необходимые источники информации;	Зо 02.02	приемы структурирования информации
	Уо 02.03	планировать процесс поиска	Зо 02.03	формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации
	Уо 02.04	структурировать получаемую информацию		
	Уо 02.05	выделять наиболее значимое в перечне информации		
	Уо 02.06	оценивать практическую значимость результатов поиска		
	Уо 02.07	оформлять результаты поиска		
ОК 03	Уо 03.01	организовывать работу коллектива и команды	Зо 04.01	психология коллектива
	Уо 03.02	взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	Зо 04.02	психология личности
			Зо 04.03	основы проектной деятельности
ОК 05,	Уо 05.01	излагать свои мысли на государственном языке	Зо 05.01	особенности социального и культурного контекста
	Уо 05.02	оформлять документы	Зо 05.02	правила оформления документов
ОК 09	Уо 09.01	применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач	Зо 09.01	современные средства и устройства информатизации
	Уо 09.02	использовать современное программное обеспечение	Зо 09.02	порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК 10	Уо 10.01	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые)	Зо 10.01	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы
	Уо 10.02	понимать тексты на базовые профессиональные темы	Зо 10.02	основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)

Уо 10.03	участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы	Зо 10.03	лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности
Уо 10.04	строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности	Зо 10.04	особенности произношения
Уо 10.05	кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые)	Зо 10.05	правила чтения текстов профессиональной направленности
Уо 10.06	писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы		
Уд 10.01	понимать общий смысл воспроизведённых высказываний в пределах литературной нормы на бытовые и профессиональные темы	Зд 10.01	основные направления развития ключевых регионов мира на рубеже XX и XXI вв.;
Уд 10.02	понимать содержание текста, как на базовые, так и на профессиональные темы	Зд 10.02	сущность и причины локальных, региональных, межгосударственных конфликтов в конце XX – начале XXI вв.;
Уд 10.03	осуществлять высказывания (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы	Зд 10.03	особенности произношения интернациональных слов и правила чтения технической терминологии и лексики профессиональной направленности
Уд 10.04	осуществлять переводы (со словарем и без словаря) иностранных текстов профессиональной направленности	Зд 10.04	основные общеупотребительные глаголы бытовой и профессиональной лексики
Уд 10.05	строить простые высказывания о себе и своей профессиональной деятельности	Зд 10.05	лексический (1000 - 1200 лексических единиц) минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности
Уд 10.06	производить краткое обоснование и объяснение своих текущих и планируемых действий	Зд 10.06	содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов мирового и регионального значения
Уд 10.07	выполнять письменные простые связные сообщения на интересующие профессиональные темы	Зд 10.07	основные грамматические правила, необходимые для построения простых и сложных предложений на профессиональные темы
Уд 10.08	разрабатывать планы к самостоятельным работам для подготовки проектов и устных сообщений		

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	108
в т.ч. в форме практической подготовки	
в т. ч.:	
теоретическое обучение	2
практические занятия	106
Самостоятельная работа	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	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	Код Н/У/З
1	2	3	4	5
Раздел 1. Вводно-коррективный курс		12		
Тема 1.1. Описание людей: друзей, родных и близких и т.д. (внешность, характер, личностные качества)	Содержание учебного материала: 1.Фонетический материал - основные звуки и антонимы английского языка; - основные способы написания слов на основе знания правил правописания; - совершенствование орфографических навыков. 2.Лексический материал по теме. Грамматический материал: - простые нераспространенные предложения с глагольным, составным именным и составным глагольным сказуемым (с инфинитивом); - простые предложения, распространенные за счет однородных членов предложения и/или второстепенных членов предложения; - предложения утвердительные, вопросительные, отрицательные, побудительные и порядок слов в них; - безличные предложения; - понятие глагола-связки	6	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 09, ОК 10	Уо 02.01, Уо 02.02, Уо 02.03, Уо 02.04, Уо 02.05, Уо 02.06, Уо 02.07, Зо 02.01, Зо 02.02, Зо 02.03, Уо 03.01, Уо 03.02, Зо 03.01, Зо 03.02, Зо 03.03, Уо 05.01, Уо 05.02, Зо 05.01, Зо 05.02, Уо 09.01, Уо 09.02, Зо 09.01, Зо 09.02, Уо 10.01, Уо 10.02, Уо 10.03, Уо 10.04, Уо 10.05, Уо 10.06, Зо 10.01, Зо 10.02, Зо 10.03, Зо 10.04, Зо 10.05, Уд 10.01, Уд 10.02, Уд 10.03, Уд 10.04, Уд 10.05, Уд 10.06, Уд 10.07, Уд 10.08, Зд 10.01, Зд 10.02, Зд 10.03, Зд 10.04, Зд 10.05, Зд 10.06, Зд 10.07
	В том числе, практических занятий:	6		
	Практическое занятие 1 Введение и отработка материала по теме: «Виды простых предложений».	2		
	Практическое занятие 2 Использование различных видов простых предложений при описании людей.	2		

	Практическое занятие 3 Отработка навыков построения вопросительных предложений по теме «Описание людей».	2		
Тема 1.2. Межличностные отношения дома, в учебном заведении, на работе	Содержание учебного материала:	6	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 09, ОК 10	Уо 02.01, Уо 02.02, Уо 02.03, Уо 02.04, Уо 02.05, Уо 02.06, Уо 02.07, Зо 02.01, Зо 02.02, Зо 02.03, Уо 03.01, Уо 03.02, Зо 03.01, Зо 03.02, Зо 03.03, Уо 05.01, Уо 05.02, Зо 05.01, Зо 05.02, Уо 09.01, Уо 09.02, Зо 09.01, Зо 09.02, Уо 10.01, Уо 10.02, Уо 10.03, Уо 10.04, Уо 10.05, Уо 10.06, Зо 10.01, Зо 10.02, Зо 10.03, Зо 10.04, Зо 10.05, Уд 10.01, Уд 10.02, Уд 10.03, Уд 10.04, Уд 10.05, Уд 10.06, Уд 10.07, Уд 10.08, Зд 10.01, Зд 10.02, Зд 10.03, Зд 10.04, Зд 10.05, Зд 10.06, Зд 10.07
	1.Лексический материал по теме: - расширение потенциального словаря за счет овладения интернациональной лексикой, новыми значениями известных слов и новых слов, образованных на основе продуктивных способов словообразования.			
	2.Грамматический материал: - модальные глаголы, их эквиваленты; - предложения с оборотом there is/are; - сложносочиненные предложения: бессоюзные и с союзами and, but. - образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinite			
	В том числе, практических занятий:	6		
	Практическое занятие 4 Совершенствование потенциального словаря по теме «Межличностные отношения».	2		
Практическое занятие 5 Введение и отработка материала по теме: «Модальные глаголы, их эквиваленты»	2			
Практическое занятие 6 Употребление времен группы Simple, сложносочинённых предложений и предложений с оборотом there is/are по теме урока.	2			
Раздел 2. Развивающий курс		84		
Тема 2.1 Повседневная жизнь условия жизни, учебный день, выходной день	Содержание учебного материала:	6	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 09, ОК 10	Уо 02.01, Уо 02.02, Уо 02.03, Уо 02.04, Уо 02.05, Уо 02.06, Уо 02.07, Зо 02.01, Зо 02.02, Зо 02.03, Уо 03.01, Уо 03.02, Зо 03.01, Зо 03.02, Зо 03.03, Уо
	1.Лексический материал по теме. Грамматический материал: - имя существительное: его основные функции в предложении; имена существительные во множественном числе, образованные по правилу, а также			

	исключения. - артикль: определенный, неопределенный, нулевой. 2.Основные случаи употребления определенного и неопределенного артикля. Употребление существительных без артикля.			05.01, Уо 05.02, Зо 05.01, Зо 05.02, Уо 09.01, Уо 09.02, Зо 09.01, Зо 09.02, Уо 10.01, Уо 10.02, Уо 10.03, Уо 10.04, Уо 10.05, Уо 10.06, Зо 10.01, Зо 10.02, Зо 10.03, Зо 10.04, Зо 10.05, Уд 10.01, Уд 10.02, Уд 10.03, Уд 10.04, Уд 10.05, Уд 10.06, Уд 10.07, Уд 10.08, Зд 10.01, Зд 10.02, Зд 10.03, Зд 10.04, Зд 10.05, Зд 10.06, Зд 10.07
	В том числе, практических занятий:	6		
	Практическое занятие 7 Введение и отработка материала по теме: «Имя существительное», «Артикль»	2		
	Практическое занятие 8 Отработка лексического материала по теме «Повседневная жизнь»	2		
	Практическое занятие 9 Тренировка лексического материала по теме урока.	2		
	Содержание учебного материала:	6	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 09, ОК 10	
Тема 2.2. Здоровье, спорт, правила здорового образа жизни	1.Лексический материал по теме. 2.Грамматический материал: - числительные; - система модальности.; - образование и употребление глаголов в Past, Future Simple/Indefinite.			Уо 02.01, Уо 02.02, Уо 02.03, Уо 02.04, Уо 02.05, Уо 02.06, Уо 02.07, Зо 02.01, Зо 02.02, Зо 02.03, Уо 03.01, Уо 03.02, Зо 03.01, Зо 03.02, Зо 03.03, Уо 05.01, Уо 05.02, Зо 05.01, Зо 05.02, Уо 09.01, Уо 09.02, Зо 09.01, Зо 09.02, Уо 10.01, Уо 10.02, Уо 10.03, Уо 10.04, Уо 10.05, Уо 10.06, Зо 10.01, Зо 10.02, Зо 10.03, Зо 10.04, Зо 10.05, Уд 10.01, Уд 10.02, Уд 10.03, Уд 10.04, Уд 10.05, Уд 10.06, Уд 10.07, Уд 10.08, Зд 10.01, Зд 10.02, Зд 10.03, Зд 10.04, Зд 10.05, Зд 10.06, Зд 10.07
	В том числе, практических занятий:	6		
	Практическое занятие 10 Введение и отработка лексического материала по теме: «Здоровье, спорт, правила здорового образа жизни»	2		
	Практическое занятие 11 Виды числительных.	2		
	Практическое занятие 12 Понятие модальности глаголов. Таблица времен глаголов по теме.	2		
Тема 2.3. Город, деревня, инфраструктура	Содержание учебного материала:	6	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 09, ОК 10	
	1.Лексический материал по теме. 2.Грамматический материал:			Уо 02.01, Уо 02.02, Уо 02.03, Уо 02.04, Уо 02.05, Уо 02.06, Уо

	- образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinite.			02.07, Зо 02.01, Зо 02.02, Зо 02.03, Уо 03.01, Уо 03.02, Зо 03.01, Зо 03.02, Зо 03.03, Уо 05.01, Уо 05.02, Зо 05.01, Зо 05.02, Уо 09.01, Уо 09.02, Зо 09.01, Зо 09.02, Уо 10.01, Уо 10.02, Уо 10.03, Уо 10.04, Уо 10.05, Уо 10.06, Зо 10.01, Зо 10.02, Зо 10.03, Зо 10.04, Зо 10.05, Уд 10.01, Уд 10.02, Уд 10.03, Уд 10.04, Уд 10.05, Уд 10.06, Уд 10.07, Уд 10.08, Зд 10.01, Зд 10.02, Зд 10.03, Зд 10.04, Зд 10.05, Зд 10.06, Зд 10.07
	В том числе, практических занятий:	6		
	Практическое занятие 13 Введение и отработка лексического материала по теме: «Город, деревня, инфраструктура»	2		
	Практическое занятие 14 Образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinite.	2		
	Практическое занятие 15 Тренировка грамматического материала по теме урока.	2		
Тема 2.4. Досуг	Содержание учебного материала: 1.Лексический материал по теме. 2.Грамматический материал: - образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinite, - использование глаголов в Present Simple/Indefinite для выражения действий в будущем - придаточные предложения времени и условия (if, when).	6	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 09, ОК 10	Уо 02.01, Уо 02.02, Уо 02.03, Уо 02.04, Уо 02.05, Уо 02.06, Уо 02.07, Зо 02.01, Зо 02.02, Зо 02.03, Уо 03.01, Уо 03.02, Зо 03.01, Зо 03.02, Зо 03.03, Уо 05.01, Уо 05.02, Зо 05.01, Зо 05.02, Уо 09.01, Уо 09.02, Зо 09.01, Зо 09.02, Уо 10.01, Уо 10.02, Уо 10.03, Уо 10.04, Уо 10.05, Уо 10.06, Зо 10.01, Зо 10.02, Зо 10.03, Зо 10.04, Зо 10.05, Уд 10.01, Уд 10.02, Уд 10.03, Уд 10.04, Уд 10.05, Уд 10.06, Уд 10.07, Уд 10.08, Зд 10.01, Зд 10.02, Зд 10.03, Зд 10.04, Зд 10.05, Зд 10.06, Зд 10.07
	В том числе, практических занятий:	6		
	Практическое занятие 16 Введение и отработка лексического материала по теме урока.	2		
	Практическое занятие 17 Образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinite. Использование глаголов в Present Simple/Indefinite для выражения действий в будущем.	2		
	Практическое занятие 18 Образование и использование придаточных предложений времени и условия (if, when).	2		

Тема 2.5. Новости, средства массовой информации	Содержание учебного материала:	6	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 09, ОК 10	Уо 02.01, Уо 02.02, Уо 02.03, Уо 02.04, Уо 02.05, Уо 02.06, Уо 02.07, Зо 02.01, Зо 02.02, Зо 02.03, Уо 03.01, Уо 03.02, Зо 03.01, Зо 03.02, Зо 03.03, Уо 05.01, Уо 05.02, Зо 05.01, Зо 05.02, Уо 09.01, Уо 09.02, Зо 09.01, Зо 09.02, Уо 10.01, Уо 10.02, Уо 10.03, Уо 10.04, Уо 10.05, Уо 10.06, Зо 10.01, Зо 10.02, Зо 10.03, Зо 10.04, Зо 10.05, Уд 10.01, Уд 10.02, Уд 10.03, Уд 10.04, Уд 10.05, Уд 10.06, Уд 10.07, Уд 10.08, Зд 10.01, Зд 10.02, Зд 10.03, Зд 10.04, Зд 10.05, Зд 10.06, Зд 10.07
	1.Лексический материал по теме. 2.Грамматический материал: - образование и употребление глаголов в Present Continuous/Progressive, Present Perfect; - местоимения: указательные (this/these, that/those) с существительными и без них, личные, притяжательные, вопросительные, объектные			
	В том числе, практических занятий:	6		
	Практическое занятие 19 Введение и отработка лексического материала по теме урока.	2		
	Практическое занятие 20 Введение и отработка грамматического материала по теме: «Образование и употребление глаголов в Present Continuous/Progressive, Present Perfect»	2		
Практическое занятие 21 Виды местоимений: указательные (this/these, that/those) с существительными и без них, личные, притяжательные, вопросительные, объектные;	2			
Тема 2.6. Природа и человек (климат, погода, экология)	Содержание учебного материала:	6	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 09, ОК 10	Уо 02.01, Уо 02.02, Уо 02.03, Уо 02.04, Уо 02.05, Уо 02.06, Уо 02.07, Зо 02.01, Зо 02.02, Зо 02.03, Уо 03.01, Уо 03.02, Зо 03.01, Зо 03.02, Зо 03.03, Уо 05.01, Уо 05.02, Зо 05.01, Зо 05.02, Уо 09.01, Уо 09.02, Зо 09.01, Зо 09.02, Уо 10.01, Уо 10.02, Уо 10.03, Уо 10.04, Уо 10.05, Уо 10.06, Зо 10.01, Зо 10.02, Зо 10.03, Зо 10.04, Зо 10.05, Уд 10.01, Уд 10.02, Уд 10.03, Уд 10.04, Уд 10.05, Уд 10.06, Уд 10.07, Уд 10.08,
	1.Лексический материал по теме. 2.Грамматический материал: - сложноподчиненные предложения с союзами because, so, if, when, that, that is why; - понятие согласования времен и косвенная речь. - неопределенные местоимения, производные от some, any, no, every. - имена прилагательные в положительной, сравнительной и превосходной степенях, образованные по правилу, а также исключения. - наречия в сравнительной и превосходной степенях, неопределенные наречия, производные от some, any, every			
	В том числе, практических занятий:	6		

	Практическое занятие 22 Введение и отработка лексического материала по теме урока.	2		Зд 10.01, Зд 10.02, Зд 10.03, Зд 10.04, Зд 10.05, Зд 10.06, Зд 10.07
	Практическое занятие 23 Введение и отработка грамматического материала: «Понятие согласования времен и косвенной речи».	2		
	Практическое занятие 24 Виды местоимений, прилагательных и наречий по теме «Природа и человек (климат, погода, экология)».	2		
Тема 2.7. Образование в России и за рубежом, среднее профессиональное образование	Содержание учебного материала:	6	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 09, ОК 10	Уо 02.01, Уо 02.02, Уо 02.03, Уо 02.04, Уо 02.05, Уо 02.06, Уо 02.07, Зо 02.01, Зо 02.02, Зо 02.03, Уо 03.01, Уо 03.02, Зо 03.01, Зо 03.02, Зо 03.03, Уо 05.01, Уо 05.02, Зо 05.01, Зо 05.02, Уо 09.01, Уо 09.02, Зо 09.01, Зо 09.02, Уо 10.01, Уо 10.02, Уо 10.03, Уо 10.04, Уо 10.05, Уо 10.06, Зо 10.01, Зо 10.02, Зо 10.03, Зо 10.04, Зо 10.05, Уд 10.01, Уд 10.02, Уд 10.03, Уд 10.04, Уд 10.05, Уд 10.06, Уд 10.07, Уд 10.08, Зд 10.01, Зд 10.02, Зд 10.03, Зд 10.04, Зд 10.05, Зд 10.06, Зд 10.07
	1.Лексический материал по теме. 2.Грамматический материал: - глаголы в страдательном залоге, преимущественно в Indefinite Passive. - инфинитив и инфинитивные обороты и способы передачи их значений на родном языке. - признаки и значения слов и словосочетаний с формами на –ing без обязательного различения их функций			
	В том числе, практических занятий:	6		
	Практическое занятие 25 Введение и отработка лексического материала по теме урока.	2		
	Практическое занятие 26 Употребление глаголов в страдательном залоге по теме урока.	2		
	Практическое занятие 27 Использование инфинитива и инфинитивных оборотов по теме урока.	2		
Тема 2.8. Культурные и национальные традиции, краеведение, обычаи и праздники	Содержание учебного материала:	6	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 09, ОК 10	Уо 02.01, Уо 02.02, Уо 02.03, Уо 02.04, Уо 02.05, Уо 02.06, Уо 02.07, Зо 02.01, Зо 02.02, Зо 02.03, Уо 03.01, Уо 03.02, Зо 03.01, Зо 03.02, Зо 03.03, Уо 05.01, Уо 05.02, Зо 05.01, Зо 05.02, Уо 09.01, Уо 09.02, Зо 09.01, Зо 09.02, Уо 10.01, Уо 10.02, Уо 10.03, Уо 10.04, Уо 10.05, Уо 10.06, Зо 10.01, Зо 10.02, Зо 10.03, Зо 10.04, Зо 10.05, Уд 10.01, Уд 10.02, Уд 10.03, Уд 10.04, Уд 10.05, Уд 10.06, Уд 10.07, Уд 10.08, Зд 10.01, Зд 10.02, Зд 10.03, Зд 10.04, Зд 10.05, Зд 10.06, Зд 10.07
	1.Лексический материал по теме. 2.Грамматический материал: - предложения со сложным дополнением типа I want you to come here; - сложноподчиненные предложения с союзами for, as, till, until, (as) though; - предложения с союзами neither...nor, either...or;			

	- дифференциальные признаки глаголов в Past Perfect, Past Continuous, Future in the Past; - признаки инфинитива и инфинитивных оборотов и способы передачи их значений на родном языке			09.01, Зо 09.02, Уо 10.01, Уо 10.02, Уо 10.03, Уо 10.04, Уо 10.05, Уо 10.06, Зо 10.01, Зо 10.02, Зо 10.03, Зо 10.04, Зо 10.05, Уд 10.01, Уд 10.02, Уд 10.03, Уд 10.04, Уд 10.05, Уд 10.06, Уд 10.07, Уд 10.08, Зд 10.01, Зд 10.02, Зд 10.03, Зд 10.04, Зд 10.05, Зд 10.06, Зд 10.07
	В том числе, практических занятий:	6		
	Практическое занятие 28 Введение и отработка лексического материала по теме урока.	2		
	Практическое занятие 29 Виды сложноподчиненных предложений по теме: «Культурные и национальные традиции, краеведение, обычаи и праздники»	2		
	Практическое занятие 30 Использование инфинитива и инфинитивных оборотов по теме урока.	2		
Тема 2.9. Общественная жизнь (повседневное поведение, профессиональные навыки и умения)	Содержание учебного материала: 1.Лексический материал по теме. 2.Грамматический материал: - глаголы в страдательном залоге, преимущественно в Indefinite Passive; - сложноподчиненные предложения с придаточными типа If I were you, I would do English, instead of French.	6	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 09, ОК 10	Уо 02.01, Уо 02.02, Уо 02.03, Уо 02.04, Уо 02.05, Уо 02.06, Уо 02.07, Зо 02.01, Зо 02.02, Зо 02.03, Уо 03.01, Уо 03.02, Зо 03.01, Зо 03.02, Зо 03.03, Уо 05.01, Уо 05.02, Зо 05.01, Зо 05.02, Уо 09.01, Уо 09.02, Зо 09.01, Зо 09.02, Уо 10.01, Уо 10.02, Уо 10.03, Уо 10.04, Уо 10.05, Уо 10.06, Зо 10.01, Зо 10.02, Зо 10.03, Зо 10.04, Зо 10.05, Уд 10.01, Уд 10.02, Уд 10.03, Уд 10.04, Уд 10.05, Уд 10.06, Уд 10.07, Уд 10.08, Зд 10.01, Зд 10.02, Зд 10.03, Зд 10.04, Зд 10.05, Зд 10.06, Зд 10.07
	В том числе, практических занятий:	2		
	Практическое занятие 31 Введение и отработка лексического материала по теме урока «Общественная жизнь».	2		
	Практическое занятие 32 Употребление глаголов в страдательном залоге по теме урока.	2		
	Практическое занятие 33 Использование сложноподчиненных предложений с придаточными типа If I were you, I would do English, instead of French по теме урока.	2		
Тема 2.10 Научно-технический прогресс	Содержание учебного материала: 1.Лексический материал по теме. 2.Грамматический материал:	6	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 09, ОК 10	Уо 02.01, Уо 02.02, Уо 02.03, Уо 02.04, Уо 02.05, Уо 02.06, Уо

	<p>- предложения со сложным дополнением типа I want you to come here;</p> <p>- сложноподчиненные предложения с союзами for, as, till, until, (as) though;</p> <p>- сложноподчиненные предложения с придаточными типа If I were you, I would do English, instead of French;</p> <p>Глаголы в страдательном залоге, преимущественно в Indefinite Passive.</p>			02.07, Зо 02.01, Зо 02.02, Зо 02.03, Уо 03.01, Уо 03.02, Зо 03.01, Зо 03.02, Зо 03.03, Уо 05.01, Уо 05.02, Зо 05.01, Зо 05.02, Уо 09.01, Уо 09.02, Зо 09.01, Зо 09.02, Уо 10.01, Уо 10.02, Уо 10.03, Уо 10.04, Уо 10.05, Уо 10.06, Зо 10.01, Зо 10.02, Зо 10.03, Зо 10.04, Зо 10.05, Уд 10.01, Уд 10.02, Уд 10.03, Уд 10.04, Уд 10.05, Уд 10.06, Уд 10.07, Уд 10.08, Зд 10.01, Зд 10.02, Зд 10.03, Зд 10.04, Зд 10.05, Зд 10.06, Зд 10.07
	В том числе, практических занятий:	6		
	Практическое занятие 34 Введение и отработка лексического материала по теме: «Научно-технический прогресс».	2		
	Практическое занятие 35 Употребление сложноподчиненные предложения с союзами for, as, till, until, (as) though по теме урока.	2		
	Практическое занятие 36 Использование глаголов в страдательном залоге по теме урока.	2		
Тема 2.11 Профессии, карьера	Содержание учебного материала:	6	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 09, ОК 10	
	1.Лексический материал по теме. 2.Грамматический материал для продуктивного усвоения: - распознавание и употребление в речи изученных ранее коммуникативных и структурных типов предложения; - систематизация знаний о сложносочиненных и сложноподчиненных предложениях, в том числе условных предложениях (Conditional I, II, III)			Уо 02.01, Уо 02.02, Уо 02.03, Уо 02.04, Уо 02.05, Уо 02.06, Уо 02.07, Зо 02.01, Зо 02.02, Зо 02.03, Уо 03.01, Уо 03.02, Зо 03.01, Зо 03.02, Зо 03.03, Уо 05.01, Уо 05.02, Зо 05.01, Зо 05.02, Уо 09.01, Уо 09.02, Зо 09.01, Зо 09.02, Уо 10.01, Уо 10.02, Уо 10.03, Уо 10.04, Уо 10.05, Уо 10.06, Зо 10.01, Зо 10.02, Зо 10.03, Зо 10.04, Зо 10.05, Уд 10.01, Уд 10.02, Уд
	В том числе, практических занятий:	6		
	Практическое занятие 37 Введение и отработка лексического материала по теме: «Профессии, карьера».	2		

	Практическое занятие 38 Беседа о распознавание и употребление в речи коммуникативных и структурных типов предложения.	2		10.03, Уд 10.04, Уд 10.05, Уд 10.06, Уд 10.07, Уд 10.08, Зд 10.01, Зд 10.02, Зд 10.03, Зд 10.04, Зд 10.05, Зд 10.06, Зд 10.07	
	Практическое занятие 39 Систематизация знаний о сложносочиненных и сложноподчиненных предложениях, в том числе условных предложениях (Conditional I, II, III) по теме урока.	2			
Тема 2.12 Отдых, каникулы, отпуск. Туризм	Содержание учебного материала:	6	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 09, ОК 10		
	1.Лексический материал по теме. 2.Грамматический материал: - дифференциальные признаки глаголов в Past Continuous; - признаки инфинитива и инфинитивных оборотов и способы передачи их значений на родном языке.				Уо 02.01, Уо 02.02, Уо 02.03, Уо 02.04, Уо 02.05, Уо 02.06, Уо 02.07, Зо 02.01, Зо 02.02, Зо 02.03, Уо 03.01, Уо 03.02, Зо 03.01, Зо 03.02, Зо 03.03, Уо 05.01, Уо 05.02, Зо 05.01, Зо 05.02, Уо 09.01, Уо 09.02, Зо 09.01, Зо 09.02, Уо 10.01, Уо 10.02, Уо 10.03, Уо 10.04, Уо 10.05, Уо 10.06, Зо 10.01, Зо 10.02, Зо 10.03, Зо 10.04, Зо 10.05, Уд 10.01, Уд 10.02, Уд 10.03, Уд 10.04, Уд 10.05, Уд 10.06, Уд 10.07, Уд 10.08, Зд 10.01, Зд 10.02, Зд 10.03, Зд 10.04, Зд 10.05, Зд 10.06, Зд 10.07
	В том числе, практических занятий:	6			
	Практическое занятие 40 Введение и отработка лексического материала по теме: «Отдых, каникулы, отпуск. Туризм»	2			
	Практическое занятие 41 Изучение дифференциальных признаков глаголов в Past Continuous по теме урока.	2			
	Практическое занятие 42 Употребление инфинитива и инфинитивных оборотов, способов передачи их значений на родном языке по теме урока.	2			
Тема 2.13 Искусство и развлечения	Содержание учебного материала:	6	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 09, ОК 10		
	1.Лексический материал по теме. 2.Грамматический материал: - глаголы в страдательном залоге.				Уо 02.01, Уо 02.02, Уо 02.03, Уо 02.04, Уо 02.05, Уо 02.06, Уо 02.07, Зо 02.01, Зо 02.02, Зо 02.03, Уо 03.01, Уо 03.02, Зо 03.01, Зо 03.02, Зо 03.03, Уо 05.01, Уо 05.02, Зо 05.01, Зо 05.02, Уо 09.01, Уо 09.02, Зо 09.01, Зо 09.02, Уо 10.01, Уо 10.02, Уо 10.03, Уо 10.04, Уо
	В том числе, практических занятий:	6			
	Практическое занятие 43 Введение и отработка лексического материала по теме: «Искусство и развлечения».	2			
	Практическое занятие 44 Употребление глаголы в страдательном залоге по теме урока.	2			

	Практическое занятие 45 Беседа о значении искусства в жизни человека.	2		10.05, Уо 10.06, Зо 10.01, Зо 10.02, Зо 10.03, Зо 10.04, Зо 10.05, Уд 10.01, Уд 10.02, Уд 10.03, Уд 10.04, Уд 10.05, Уд 10.06, Уд 10.07, Уд 10.08, Зд 10.01, Зд 10.02, Зд 10.03, Зд 10.04, Зд 10.05, Зд 10.06, Зд 10.07
Тема 2.14 Государственное устройство, правовые институты	Содержание учебного материала:	6	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 09, ОК 10	Уо 02.01, Уо 02.02, Уо 02.03, Уо 02.04, Уо 02.05, Уо 02.06, Уо 02.07, Зо 02.01, Зо 02.02, Зо 02.03, Уо 03.01, Уо 03.02, Зо 03.01, Зо 03.02, Зо 03.03, Уо 05.01, Уо 05.02, Зо 05.01, Зо 05.02, Уо 09.01, Уо 09.02, Зо 09.01, Зо 09.02, Уо 10.01, Уо 10.02, Уо 10.03, Уо 10.04, Уо 10.05, Уо 10.06, Зо 10.01, Зо 10.02, Зо 10.03, Зо 10.04, Зо 10.05, Уд 10.01, Уд 10.02, Уд 10.03, Уд 10.04, Уд 10.05, Уд 10.06, Уд 10.07, Уд 10.08, Зд 10.01, Зд 10.02, Зд 10.03, Зд 10.04, Зд 10.05, Зд 10.06, Зд 10.07
	1.Лексический материал по теме. 2.Грамматический материал: - дифференциальные признаки глаголов в Past Perfect, Past Continuous, Future in the Past; Признаки инфинитива и инфинитивных оборотов и способы передачи их значений на родном языке. Признаки и значения слов и словосочетаний с формами на –ing без обязательного различения их функций.			
	В том числе, практических занятий:	6		
	Практическое занятие 46 Введение и отработка лексического материала по теме: «Государственное устройство, правовые институты»	2		
	Практическое занятие 47 Изучение дифференциальных признаков глаголов в Past Perfect, Past Continuous, Future in the Past по теме урока.	2		
Практическое занятие 48 Употребление инфинитива и инфинитивных оборотов и способов передачи их значений на родном языке по теме урока.	2			
Раздел 3. Освоение иностранного языка в области профессиональной деятельности «Приготовление пищи и обслуживание в организациях питания»		10/8		
Тема 3.1 Приготовление	Содержание учебного материала:	10/8	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 09, ОК 10	Уо 02.01, Уо 02.02, Уо 02.03, Уо 02.04, Уо 02.05, Уо 02.06, Уо 02.07, Зо 02.01, Зо 02.02, Зо
	1. Продукты питания и способы кулинарной обработки	2		

пищи и обслуживания в организациях питания	В том числе, практических занятий:	8		
	Практическое занятие 49 Введение и отработка лексических единиц по теме: «Название продуктов питания»	2		02.03, Уо 03.01, Уо 03.02, Зо 03.01, Зо 03.02, Зо 03.03, Уо 05.01, Уо 05.02, Зо 05.01, Зо 05.02, Уо 09.01, Уо 09.02, Зо 09.01, Зо 09.02, Уо 10.01, Уо 10.02, Уо 10.03, Уо 10.04, Уо 10.05, Уо 10.06, Зо 10.01, Зо 10.02, Зо 10.03, Зо 10.04, Зо 10.05, Уд 10.01, Уд 10.02, Уд 10.03, Уд 10.04, Уд 10.05, Уд 10.06, Уд 10.07, Уд 10.08,
	Практическое занятие 50 Введение и отработка лексических единиц по теме: «Способы кулинарной обработки»	2		Зд 10.01, Зд 10.02, Зд 10.03, Зд 10.04, Зд 10.05, Зд 10.06, Зд 10.07
	Практическое занятие 51 Перевод рецептов.	2		
	Практическое занятие 52 Введение и отработка лексических единиц по теме: «Кухня, производственные помещения, оборудование»	2		
	Практическое занятие 53 Введение и отработка лексических единиц по теме: «Соблюдение мер безопасности на рабочем месте». «Соблюдение норм гигиены на рабочем месте».	2		
Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет		2		
Всего:		108		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения: кабинет «Иностранного языка», оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по 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 организацией выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен новыми изданиями.

3.2.1. Основные печатные издания

1. Агабекян И.П. Английский язык: учебное пособие / И.П. Агабекян. – Ростов н/Д: Феникс, 2020. – 316 с.
2. Английский язык для профессии «Повар-кондитер»: учебное пособие / Т.А. Гончарова, Н.А. Стрельцова. — Москва: КНОРУС, 2021. — 268 с. — (Среднее профессиональное образование).
3. Английский язык для специалистов сферы общественного питания = English for Cooking and Catering / Н.И. Щербакова, Н.С. Звенигородская. – Москва: Академия, 2021. – 320 с.
4. Безкоровайная Г.Т. Planet of English: Учебник английского языка: учебник для студентов учреждений сред.проф. образования / Г.Т. Безкоровайная и др. – Москва: Академия, 2021. – 256 с.
5. Голубев А.П. Английский язык: учебник для студентов учреждений сред.проф. образования / А.П. Голубев, Н.В. Балюк, И.Б. Смирнова. – Москва: Академия, 2020. – 336 с.
6. Евдокимова-Царенко, Э. П. Практическая грамматика английского языка в закономерностях (с тестами, упражнениями и ключами к ним): учебное пособие / Э. П. Евдокимова-Царенко. — 2-е изд., перераб. — Санкт-Петербург: Лань, 2018. — 348 с.
7. Кузьменкова Ю. Б. Английский язык. Основы разговорной практики: учебник для спо / Ю. Б. Кузьменкова, А. П. Кузьменков. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 184 с.
8. Кузьменкова Ю. Б. Английский язык. Основы разговорной практики. Книга для преподавателя: учебник для спо / Ю. Б. Кузьменкова, А. П. Кузьменков. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 132 с.
9. Малецкая О. П. Английский язык: учебное пособие для спо / О. П. Малецкая, И. М. Селевина. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 136 с. — ISBN 978-5-8114-8057-9.
10. Шматкова Л. Англо-русский тематический словарь: учебно-практическое пособие для спо / Л. Шматкова. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 260 с.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Аитов, В. Ф. Английский язык (A1-B1+) : учебное пособие для среднего профессионального образования / В. Ф. Аитов, В. М. Аитова, С. В. Кади. — 13-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2020. — 234 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08943-1. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/448454> (дата обращения: 01.11.2021).
2. Гончарова, Т.А., Английский язык для профессии «Повар-кондитер»: учебное пособие / Т.А. Гончарова, Н.А. Стрельцова. — Москва: КноРус, 2021. — 267 с. — ISBN 978-5-406-02469-0. — URL: <https://book.ru/book/936236> (дата обращения: 29.01.2022). — Текст: электронный.
3. Кузнецова, Т. С. Английский язык. Устная речь. Практикум: учебное пособие для СПО / Т. С. Кузнецова. — 2-е изд. — Саратов, Екатеринбург: Профобразование, Уральский федеральный университет, 2019. — 267 с. — ISBN 978-5-4488-0457-1, 978-5-7996-2846-8. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/87787>

4. Куряева, Р. И. Английский язык. Лексико-грамматическое пособие в 2 ч. Часть 1: учебное пособие для среднего профессионального образования / Р. И. Куряева. — 8-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 264 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09890-7. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/471034> (дата обращения: 01.11.2021).

3.2.3. Дополнительные источники

Шматкова Л. Англо-русский тематический словарь: учебно-практическое пособие для спо / Л. Шматкова. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 260 с. — ISBN 978-5-8114-8511-6. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/183209> (дата обращения: 21.01.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОГСЭ.04 Физическая культура

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 ПК, ОК ¹	Код умений	Умения	Код знаний	Знания ²
ОК 8	Уо 08.01	использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей	Зо 08.01	роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека
	Уо 08.02	применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности	Зо 08.02	основы здорового образа жизни
	Уо 08.03	пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности	Зо 08.03	условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности
			Зо 08.04	средства профилактики перенапряжения
	Уд 08.01	использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей	Зд 08.01	роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека
	Уд 08.02	применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности	Зд 08.02	основы здорового образа жизни
	Уд 08.03	пользоваться средствами профилактики	Зд 08.03	условия профессиональной деятельности

		перенапряжения, характерными для данной специальности		и зоны риска физиче- ского здоровья для спе- циальности
--	--	---	--	---

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	108
в т.ч. в форме практической подготовки	
в т. ч.:	
теоретическое обучение	2
практические занятия	106
Самостоятельная работа	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	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 и личностных результатов	Код Н/У/З
1	2	3	4	5
Раздел 1. Основы физической культуры		2		
Тема 1.1. Физическая культура в профессиональной подготовке и социокультурное развитие личности	Содержание учебного материала	2	ОК 08	Уо 08.01, Зо 08.01, Уд 08.01, Зд 08.01
	Основы здорового образа жизни. Физическая культура в обеспечении здоровья. Самоконтроль студентов физическими упражнениями и спортом. Контроль уровня совершенствования профессионально важных психофизиологических качеств			
	1. Основы здорового образа жизни.			
	В том числе, практических занятий	0		
	Самостоятельная работа обучающихся примерная	-		
Раздел 2. Легкая атлетика		32		
Тема 2.1. Бег на короткие дистанции. Прыжок в длину с места	Содержание учебного материала	10	ОК 08	Уо 08.02, Зо 08.02 Уд 08.02, Зд 08.03
	Техника безопасности на занятия Л/а. Техника беговых упражнений. Совершенствование техники высокого и низкого старта, стартового разгона, финиширования Совершенствование техники бега на дистанции 60 м., контрольные нормативы Совершенствование техники бега на средние дистанции. Совершенствование техники прыжка в длину с места.			
	В том числе, практических занятий	10		
	2. Техника безопасности на занятия лёгкой атлетикой. Техника беговых упражнений. 3. Совершенствование техники бега на короткие дистанции. 4. Контрольный норматив бег 60 м. 5. Совершенствование техники прыжка в длину с места. 6. Контрольный норматив: прыжок в длину с места.			
	Самостоятельная работа	-		
Тема 2.2. Бег на	Содержание учебного материала	10	ОК 08	Уо 08.02, Зо 08.02

длинные дистанции	Овладение техникой старта, стартового разбега, финиширования . Разучивание комплексов специальных упражнений. Техника бега по дистанции (беговой цикл) Техника бега по пересеченной местности (равномерный, переменный, повторный шаг) Техника бега на дистанции 2000 м, контрольный норматив Техника бега на дистанции 3000 м, без учета времени Техника бега на дистанции 5000 м, без учета времени			Уд 08.02, Зд 08.02, Уд 08.03
	В том числе, практических занятий	10		
	7. Овладение техникой старта, стартового разбега, финиширования . 8. Техника бега по пересеченной местности. 9.Техника бега на дистанции 3000 м, без учёта времени. 10. Техника бега на дистанции 5000 м, без учета времени. 11. Контрольный норматив 2000 м.			
	Самостоятельная работа	-		
Тема 2.3. Бег на средние дистанции Прыжок в длину с разбега. Метание снарядов.	Содержание учебного материала	12	ОК 08	Уо 08.02, Зо 08.02 Уд 08.02, Зд 08.02, Уд 08.03
	Выполнение К.Н.: 500 метров – девушки, 1000 метров – юноши Выполнение контрольного норматива: прыжка в длину с разбега способом «согнув ноги» Техника прыжка способом «Согнув ноги» с 3-х, 5-ти, 7-ми шагов Техника прыжка «в шаге» с укороченного разбега Целостное выполнение техники прыжка в длину с разбега. Техника метания гранаты.			
	В том числе, практических занятий	12		
	12. Техника бега на дистанции 500 м, 1000 м. 13. Контрольный норматив бег 500 м девушки, 1000 м юноши. 14. Техника прыжка в длину с разбега способом «Согнув ноги» 15. Техника прыжка «в шаге» с укороченного разбега 16. Техника метания гранаты 17. КН. Метание гранаты на дальность.			
	Самостоятельная работа	-		
Раздел 3. Баскетбол		22		
Тема 3.1. Техника	Содержание учебного материала	8	ОК 08	Уо 08.01,Зо 08.01,

выполнения ведения мяча, передачи и броска мяча в кольцо с места	Техника выполнения ведения мяча, передачи и броска мяча с места. Овладение техникой выполнения ведения мяча, передачи и броска мяча с места Овладение и закрепление техникой ведения и передачи мяча в баскетболе			Уо 08.02, Зо 08.02, Уо 08.03, Зо 08.03, Зо 08.04, Уд 08.01, Зд 08.01, Уд 08.02, Зд 08.02, Уд 08.03. Зд 08.03	
	В том числе, практических занятий	8			
	18. Техника безопасности. Овладение техникой выполнения ведения мяча. 19. Овладение техникой выполнения передач и броска мяча с места. 20. Овладение техникой броска мяча. 21. Контрольный норматив: передачи мяча в паре.				
	Самостоятельная работа				
Тема 3.2. Техника выполнения ведения и передачи мяча в движении, ведение – 2 шага – бросок	Содержание учебного материала	6	ОК 08	Уо 08.01, Зо 08.01, Уо 08.02, Зо 08.02, Уо 08.03, Зо 08.03, Зо 08.04, Уд 08.01, Зд 08.01, Уд 08.02, Зд 08.02, Уд 08.03. Зд 08.03	
	Техника ведения и передачи мяча в движении и броска мяча в кольцо – «ведение – 2 шага – бросок». Совершенствование техники выполнения ведения мяча, передачи и броска мяча в кольцо с места Совершенствование техники ведения и передачи мяча в движении, выполнения упражнения «ведения-2 шага-бросок»				
	В том числе, практических занятий	6			
	22. Совершенствование техники ведения мяча. 23. Совершенствование техники бросков мяча. 24. Броски мяча в кольцо с места.				
	Самостоятельная работа				
Тема 3.3. Техника выполнения штрафного броска, ведение, ловля и передача мяча в колонне и кругу, правила баскетбола	Содержание учебного материала	4	ОК 08	Уо 08.01, Зо 08.01, Уо 08.02, Зо 08.02, Уо 08.03, Зо 08.03, Зо 08.04, Уд 08.01, Зд 08.01, Уд 08.02, Зд 08.02, Уд 08.03. Зд 08.03	
	Совершенствование техники выполнения штрафного броска, ведение, ловля и передача мяча в колонне и кругу Совершенствование техники выполнения перемещения в защитной стойке баскетболиста				
	В том числе, практических занятий	4			
	25. Техника выполнения штрафного броска. 26. Ведение, ловля и передача мяча в колонне и кругу.				
	Самостоятельная работа				

Тема 3.4. Совершенствование техники владения баскетбольным мячом	Содержание учебного материала	4	ОК 08	Уо 08.01, Зо 08.01, Уо 08.02, Зо 08.02, Уо 08.03, Зо 08.03, Зо 08.04, Уд 08.01, Зд 08.01, Уд 08.02, Зд 08.02, Уд 08.03. Зд 08.03
	Техника владения баскетбольным мячом, Выполнение контрольных нормативов. «ведение – 2 шага – бросок», бросок мяча с места под кольцо Совершенствовать технические элементы баскетбола в учебной игре.			
	В том числе, практических занятий	4		
	27. Выполнение упражнения «ведение – 2 шага – бросок» 28. Контрольный норматив: штрафной бросок Самостоятельная работа			
Раздел 4. Волейбол		22		
Тема 4.1. Техника перемещений, стоек, технике верхней и нижней передач двумя руками	Содержание учебного материала	8	ОК 08	Уо 08.01, Зо 08.01, Уо 08.02, Зо 08.02, Уо 08.03, Зо 08.03, Зо 08.04, Уд 08.01, Зд 08.01, Уд 08.02, Зд 08.02, Уд 08.03. Зд 08.03
	Отработка действий: стойки в волейболе, перемещения по площадке. Подача мяча: нижняя прямая, нижняя боковая, верхняя прямая, верхняя боковая. Прием мяча. Передача мяча. Нападающие удары. Блокирование нападающего удара. Страховка у сетки. Обучение технике передачи мяча двумя руками сверху и снизу на месте и после перемещения			
	В том числе, практических занятий	8		
	29. Техника безопасности. Техника перемещений, стоек. 30. Техника верхней и нижней передач двумя руками. 31. Отработка тактики игры: расстановка игроков, тактика игры в защите, в нападении. 32. Контрольный норматив: передачи мяча в паре. Самостоятельная работа	-		
Тема 4.2. Техника нижней подачи и приёма после неё	Содержание учебного материала	6	ОК 08	Уо 08.01, Зо 08.01, Уо 08.02, Зо 08.02, Уо 08.03, Зо 08.03, Зо 08.04, Уд 08.01, Зд 08.01, Уд 08.02, Зд 08.02, Уд 08.03. Зд 08.03
	Техника нижней подачи и приёма после неё. Отработка техники нижней подачи и приёма после неё.			
	В том числе, практических занятий	6		
	33. Отработка техники нижней подачи. 34. Соревнование на эффективность подач. 35. Совершенствование нижней подачи. Самостоятельная работа	-		

Тема 4.3 Техника прямого нападающего удара	Содержание учебного материала	4	ОК 08	Уо 08.01, Зо 08.01, Уо 08.02, Зо 08.02, Уо 08.03, Зо 08.03, Зо 08.04, Уд 08.01, Зд 08.01, Уд 08.02, Зд 08.02, Уд 08.03. Зд 08.03
	Отработка техники прямого нападающего удара.			
	В том числе, практических занятий	4		
	36. Техника выполнения прямого нападающего удара 37. Нападающий удар по зонам. Самостоятельная работа			
Тема 4.4 Совершенствование техники владения волейбольным мячом	Содержание учебного материала	4	ОК 08	Уо 08.01, Зо 08.01, Уо 08.02, Зо 08.02, Уо 08.03, Зо 08.03, Зо 08.04, Уд 08.01, Зд 08.01, Уд 08.02, Зд 08.02, Уд 08.03. Зд 08.03
	Приём контрольных нормативов: подача мяча на точность по ориентирам на площадке. Учебная игра с применением изученных положений. Отработка техники владения техническими элементами в волейболе.			
	В том числе, практических занятий	4		
	38. Учебная игра с применением изученных положений. 39. Контрольный норматив: подача мяча.			
	Самостоятельная работа	-		
Раздел 5. Атлетическая гимнастика		16		
Тема 5.1 Атлетическая гимнастика, работа на тренажерах	Содержание учебного материала	-	ОК 08	Уо 08.01, Зо 08.01, Уо 08.02, Зо 08.02, Уо 08.03, Зо 08.03, Зо 08.04, Уд 08.01, Зд 08.01, Уд 08.02, Зд 08.02.
	Техника коррекции фигуры. Выполнение упражнений для развития различных групп мышц. Выполнение упражнений и комплексов упражнений атлетической гимнастики для рук и плечевого пояса, мышц спины и живота, мышц ног с использованием собственного веса. Выполнение упражнений и комплексов упражнений использованием новых видов фитнес оборудования.			
	В том числе, практических занятий	16		
	40. Техника безопасности. Техника коррекции фигуры. 41. Выполнение комплекса упражнений для рук и плечевого пояса. 42. Выполнения комплекса упражнений для мышц спины и живота. 43. Выполнение упражнений для мышц ног с использованием собственного веса.			

	<p>44. Выполнение упражнений и комплексов упражнений использованием степ-платформ.</p> <p>45. Выполнения упражнений с гантелями.</p> <p>46. Совершенствование телосложения средствами атлетической гимнастики.</p> <p>47. Выполнение упражнений для разных групп мышц.</p>			
	Самостоятельная работа обучающихся	-		
Раздел 6. Профессионально-прикладная физическая подготовка (ППФП)		12	ОК 08	Уо 08.01, Зо 08.01, Уо 08.02, Зо 08.02, , Зо 08.04, Уд 08.01, Зд 08.01, Уд 08.02, Зд 08.02, Уд 08.03.
	Содержание учебного материала	12		
Тема 6.1 Сущность и содержание ППФП в достижении высоких профессиональных результатов	<p>Основные факторы и дополнительные факторы, определяющие конкретное содержание ППФП студентов с учётом специфики будущей профессиональной деятельности. Цели и задачи ППФП с учётом специфики будущей профессиональной деятельности. Профессиональные риски, обусловленные спецификой труда по специальности</p> <p>Средства, методы и методика формирования профессионально значимых двигательных умений и навыков. Средства, методы и методика формирования устойчивости к профессиональным заболеваниям.</p> <p>Прикладные виды спорта. Прикладные умения и навыки. Оценка эффективности ППФП.</p>			
	В том числе, практических занятий	12		
	<p>48. Техника безопасности. Разучивание и закрепление профессионально значимых двигательных упражнений.</p> <p>49. Профилактика профессиональных заболеваний средствами и методами физической культуры.</p> <p>50. Составление комплексов при решении профессионально-ориентированных задач.</p> <p>51. Составление комплекса утренней гимнастики.</p> <p>52. Формы производственной гимнастики.</p> <p>53. Приём контрольных нормативов: гимнастический комплекс.</p>			
	Самостоятельная работа обучающихся примерная	-		
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта.		2		
Всего:		108		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения: Спортивный комплекс оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.2 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, рекомендованные ФУМО, для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организацией выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список, может быть дополнен новыми изданиями.

3.2.1. Основные печатные издания

1. 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
2. Безбородов А. А. Практические занятия по волейболу: учебное пособие для спо / А. А. Безбородов. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 92 с. — ISBN 978-5-8114-8344-0.
3. Журин А. В. Волейбол. Техника игры: учебное пособие для спо / А. В. Журин. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 56 с. — ISBN 978-5-8114-5849-3.
4. Зобкова Е. А. Основы спортивной тренировки: учебное пособие для спо / Е. А. Зобкова. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 44 с. — ISBN 978-5-8114-7549-0
5. Калуп С. С. Основы врачебного контроля, лечебной физической культуры и массажа. Массаж: учебное пособие для спо / С. С. Калуп. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 56 с. — ISBN 978-5-8114-9320-3
6. Орлова Л. Т. Настольный теннис: учебное пособие для спо / Л. Т. Орлова, А. Ю. Марков. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 40 с. — ISBN 978-5-8114-7886-6.
7. Орлова Л. Т. Настольный теннис: учебное пособие для спо / Л. Т. Орлова, А. Ю. Марков. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 40 с. — ISBN 978-5-8114-6670-2.
8. Садовникова Л. А. Физическая культура для студентов, занимающихся в специальной медицинской группе: учебное пособие для спо / Л. А. Садовникова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 60 с. — ISBN 978-5-8114-7201-7.

3.2.2. Основные электронные издания.

1. 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. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/174984> (дата обращения: 13.01.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
2. Аллянов, Ю. Н. Физическая культура: учебник для среднего профессионального образования / Ю. Н. Аллянов, И. А. Письменский. — 3-е изд., испр. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 493 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02309-1. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/471143> (дата обращения: 01.11.2021). Физическая культура: учебник и практикум для СПО / А. Б. Муллер [и др.]. — М.: Издательство Юрайт, 2017. — 424 с. <https://www.biblio-online.ru/viewer/E97C2A3C-8BE2-46E8-8F7A-66694FBA438E#page/1>
3. Безбородов А. А. Практические занятия по волейболу: учебное пособие для спо / А. А. Безбородов. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 92 с. — ISBN 978-5-8114-8344-0. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/193301> (дата обращения: 13.01.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
4. Калуп С. С. Основы врачебного контроля, лечебной физической культуры и массажа. Массаж: учебное пособие для спо / С. С. Калуп. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 56 с. — ISBN 978-5-8114-9320-3. — Текст: электронный // Лань: электронно-

библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/189469> (дата обращения: 13.01.2022).
— Режим доступа: для авториз. пользователей.

5. Садовникова Л. А. Физическая культура для студентов, занимающихся в специальной медицинской группе: учебное пособие для спо / Л. А. Садовникова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 60 с. — ISBN 978-5-8114-7201-7. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/156380> (дата обращения: 13.01.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3.2.3. Дополнительные источники

1. Сайт Министерства спорта, туризма и молодежной политики <http://sport.minstm.gov.ru>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<p>Роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;</p> <p>Основы здорового образа жизни;</p> <p>Условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности;</p> <p>Средства профилактики перенапряжения</p>	<p>Знать роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;</p> <p>основы здорового образа жизни;</p> <p>условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности;</p> <p>средства профилактики перенапряжения.</p>	<p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.</p> <p>Экспертная оценка усвоения теоретических знаний в процессе:</p> <ul style="list-style-type: none"> - письменных/ устных ответов, - тестирование; <p>Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы:</p>
<p>Использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;</p> <p>Применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности;</p> <p>Пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной специальности</p>	<p>Уметь использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;</p> <p>применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности;</p> <p>пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной специальности.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - на практических занятиях; - при ведении календаря самонаблюдения; - при проведении подготовленных студентом фрагментов занятий (занятий) с обоснованием целесообразности использования средств физической культуры, режимов нагрузки и отдыха; - при тестировании в контрольных точках. <p>Лёгкая атлетика. Экспертная оценка:</p> <ul style="list-style-type: none"> - техники выполнения двигательных действий (проводится в ходе бега на короткие, средние, длинные дистанции; прыжков в длину); <p>Спортивные игры. Экспертная оценка:</p> <ul style="list-style-type: none"> - техники базовых элементов спортивных игр - технико-тактических действий студентов в ходе проведения учебных игр.

Приложение 3.5
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОГСЭ.05 Психология общения

Общий гуманитарный и социально-экономический цикл

2023 г.

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	Код умений	Умения	Код знаний	Знания
ОК 03	Уо 03.01	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности	Зо 03.01	содержание актуальной нормативно-правовой документации
	Уо 03.02	выстраивать траектории профессионального и личностного развития	Зо 03.02	современная научная и профессиональная терминология
			Зо 03.03	возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04	Уо 04.01	организовывать работу коллектива и команды;	Зо 04.01	психология коллектива
	Уо 04.02	взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	Зо 04.02	психология личности
	Уд 04.01	применять технику и приемы эффективного общения в профессиональной деятельности;	Зд 04.01	взаимосвязь общения и деятельности
	Уд 04.02	использовать приемы саморегуляции поведения в процессе межличностного общения	Зд 04.02	цели, функции, виды и уровни общения
			Зд 04.03	роли и ролевые ожидания в общении
			Зд 04.04	виды социальных взаимодействий
			Зд 04.05	механизмы взаимопонимания в общении
			Зд 04.06	техники и приемы общения, правила слушания, ведения беседы, убеждения
			Зд 04.07	этические принципы общения
			Зд 04.08	источники, причины, виды и способы разрешения конфликтов
Зд 04.09	приемы саморегуляции в процессе общения			
ОК 05	Уо 05.01	излагать свои мысли на государственном языке	Зо 05.01	особенности социального и культурного контекста

	Уо 05.02	оформлять документы	Зо 05.02	правила оформления документов
ОК 09	Уо 09.01	применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;	Зо 09.01	современные средства и устройства информатизации;
	Уо 09.02	использовать современное программное обеспечение	Зо 09.02	порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	36
в т.ч. в форме практической подготовки	
в т. ч.:	
теоретическое обучение	30
практические занятия	4
Самостоятельная работа	2
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	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	Код Н/У/З
1	2	3	4	5
Раздел 1. Теоретические и практические основы психологии общения		36/4		
Тема 1.1 Общение – основа человеческого бытия.	Содержание учебного материала	6	ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 9	Уо 03.01, Уо 03.02, Зо 03.01, Зо 03.02, Зо 03.03, Уо 04.01, Уо 04.02, Зо 04.01, Зо 04.02, Зо 03.03, Уд 04.01, Уд 04.02, Зд 04.01, Зд 04.02, Зд 04.03, Зд 04.04, Зд 04.05, Зд 04.06, Зд 04.07, Зд 04.08, Зд 04.09, Уо 05.01, Уо 05.02, Зо 05.01, Зо 05.02, Уо 09.01, Уо 09.02, Зо 09.01, Зо 09.02
	Общение в системе межличностных и общественных отношений.	2		
	Классификация общения. Виды, функции общения.	2		
	Структура и средства общения Социальная роль.	2		
Тема 1.2 Общение как восприятие людьми друг друга (перцептивная сторона общения)	Содержание учебного материала	4	ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 9	Уо 03.01, Уо 03.02, Зо 03.01, Зо 03.02, Зо 03.03, Уо 04.01, Уо 04.02, Зо 04.01, Зо 04.02, Зо 03.03, Уд 04.01, Уд 04.02, Зд 04.01, Зд 04.02, Зд 04.03, Зд 04.04, Зд 04.05, Зд 04.06, Зд 04.07, Зд 04.08, Зд 04.09, Уо 05.01, Уо 05.02, Зо 05.01, Зо 05.02, Уо 09.01, Уо 09.02, Зо 09.01, Зо 09.02
	Понятие социальной перцепции. Факторы, оказывающие влияние на восприятие. Искажения в процессе восприятия.	2		
	Психологические механизмы восприятия. Влияние имиджа на восприятие человека.	2		
Тема 1.3 Общение как взаимодействие (интерактивная сторона общения)	Содержание учебного материала	6	ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 9	Уо 03.01, Уо 03.02, Зо 03.01, Зо 03.02, Зо 03.03, Уо 04.01, Уо 04.02, Зо 04.01, Зо 04.02, Зо 03.03, Уд 04.01, Уд 04.02, Зд 04.01, Зд 04.02, Зд 04.03, Зд 04.04, Зд 04.05, Зд 04.06, Зд 04.07, Зд 04.08,
	Типы взаимодействия: кооперация и конкуренция.	2		
	Позиции взаимодействия в русле трансактного анализа. Ориентация на понимание и ориентация на контроль.	2		

	Взаимодействие как организация совместной деятельности. <i>Стратегии и тактики взаимодействия. Структура, виды и динамика партнерских отношений. Правила корпоративного поведения в команде.</i>	2		Зд 04.09, Уо 05.01, Уо 05.02, Зо 05.01, Зо 05.02, Уо 09.01, Уо 09.02, Зо 09.01, Зо 09.02
Тема 1.4 Общение как обмен информацией (коммуникативная сторона общения)	Содержание учебного материала	4/2	ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 9	
	Основные элементы коммуникации. Вербальная коммуникация. Коммуникативные барьеры. Невербальная коммуникация.	2		Уо 03.01, Уо 03.02, Зо 03.01, Зо 03.02, Зо 03.03, Уо 04.01, Уо 04.02, Зо 04.01, Зо 04.02, Зо 03.03, Уд 04.01, Уд 04.02, Зд 04.01, Зд 04.02, Зд 04.03, Зд 04.04, Зд 04.05, Зд 04.06, Зд 04.07, Зд 04.08, Зд 04.09, Уо 05.01, Уо 05.02, Зо 05.01, Зо 05.02, Уо 09.01, Уо 09.02, Зо 09.01, Зо 09.02
	Методы развития коммуникативных способностей. Виды, правила и техники слушания. Толерантность как средство повышения эффективности общения.	2		
	В том числе практические занятия:	2		
	Практическое занятие № 1. Сенсорные каналы, их диагностика и использование в общении	2		
Тема 1.5 Формы делового общения и их характеристики	Содержание учебного материала	4/2	ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 9	
	Деловая беседа. Формы постановки вопросов.	2		Уо 03.01, Уо 03.02, Зо 03.01, Зо 03.02, Зо 03.03, Уо 04.01, Уо 04.02, Зо 04.01, Зо 04.02, Зо 03.03, Уд 04.01, Уд 04.02, Зд 04.01, Зд 04.02, Зд 04.03, Зд 04.04, Зд 04.05, Зд 04.06, Зд 04.07, Зд 04.08, Зд 04.09, Уо 05.01, Уо 05.02, Зо 05.01, Зо 05.02, Уо 09.01, Уо 09.02, Зо 09.01, Зо 09.02
	Психологические особенности ведения деловых дискуссий и публичных выступлений. Аргументация.	2		
	В том числе практические занятия:	2		
	Практическое занятие № 2. Формирование навыков ведения переговоров.	2		
Тема 1.6 Конфликт: его сущность и основные характеристики	Содержание учебного материала	4	ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 9	
	Понятие конфликта и его структура.	2		Уо 03.01, Уо 03.02, Зо 03.01, Зо 03.02, Зо 03.03, Уо 04.01, Уо 04.02, Зо 04.01, Зо 04.02, Зо 03.03, Уд 04.01, Уд 04.02, Зд 04.01, Зд 04.02, Зд 04.03, Зд 04.04, Зд 04.05, Зд 04.06, Зд 04.07, Зд 04.08, Зд 04.09, Уо 05.01, Уо 05.02, Зо 05.01, Зо 05.02, Уо 09.01, Уо 09.02, Зо 09.01, Зо 09.02
	Невербальное проявление конфликта. Стратегия разрешения конфликтов	2		
	Содержание учебного материала	4		

Тема 1.7 Эмоциональное реагирование в конфликтах и саморегуляция	Особенности эмоционального реагирования в конфликтах. Гнев и агрессия. Разрядка эмоций.	2	ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 9	Уо 03.01, Уо 03.02, Зо 03.01, Зо 03.02, Зо 03.03, Уо 04.01, Уо 04.02, Зо 04.01, Зо 04.02, Зо 03.03, Уд 04.01, Уд 04.02, Зд 04.01, Зд 04.02, Зд 04.03, Зд 04.04, Зд 04.05, Зд 04.06, Зд 04.07, Зд 04.08, Зд 04.09, Уо 05.01, Уо 05.02, Зо 05.01, Зо 05.02, Уо 09.01, Уо 09.02, Зо 09.01, Зо 09.02
	Правила поведения в конфликтах. Влияние толерантности на разрешение конфликтной ситуации.	2		
Тема 1.8 Общие сведения об этической культуре	Содержание учебного материала	4	ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 9	Уо 03.01, Уо 03.02, Зо 03.01, Зо 03.02, Зо 03.03, Уо 04.01, Уо 04.02, Зо 04.01, Зо 04.02, Зо 03.03, Уд 04.01, Уд 04.02, Зд 04.01, Зд 04.02, Зд 04.03, Зд 04.04, Зд 04.05, Зд 04.06, Зд 04.07, Зд 04.08, Зд 04.09, Уо 05.01, Уо 05.02, Зо 05.01, Зо 05.02, Уо 09.01, Уо 09.02, Зо 09.01, Зо 09.02
	Понятие: этика и мораль. Категории этики. Нормы морали. Моральные принципы и нормы как основа эффективного общения	2		
	Деловой этикет в профессиональной деятельности. Взаимосвязь делового этикета и этики деловых отношений	2		
Самостоятельная работа: <i>Единство общения и деятельности.</i>		2		
Дифференцированный зачет		2		
Всего:		36		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения: кабинет «Социально-гуманитарных дисциплин», оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 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 организацией выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен новыми изданиями.

3.2.1. Основные печатные издания

1. Бороздина, Г. В. Психология и этика делового общения: учебник и практикум / Г. В. Бороздина, Н. А. Кормнова. — М.: Издательство Юрайт, 2014. — 463 с. — (Бакалавр. Академический курс). — ISBN 978-5-9916-3433-5.
2. Столяренко Л.Д., Самыгин С.И. Психология общения / Л.Д. Столяренко, С.И. Самыгин. — Ростов н/Д: Феникс, 2020. — 317 с.
3. Шеламова Г.М. Психология общения / Г.М. Шеламова. — Москва: Академия, 2020. — 128 с.
4. Якуничева, О. Н. Психология общения: учебник для СПО / О. Н. Якуничева, А. П. Прокофьева. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 224 с. — ISBN 978-5-8114-5851-6.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Бороздина, Г. В. Психология общения: учебник и практикум для среднего профессионального образования / Г. В. Бороздина, Н. А. Кормнова ; под общей редакцией Г. В. Бороздиной. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 463 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-00753-4. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/489869> (дата обращения: 29.01.2022).
2. Виговская, М. Е. Психология делового общения : учебное пособие для СПО / М. Е. Виговская, А. В. Лисевич, В. О. Корионова. — 2-е изд. — Саратов : Профобразование, Ай Пи Эр Медиа, 2018. — 96 с. — ISBN 978-5-4486-0366-2, 978-5-4488-0201-0. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/77001>
3. Дорохина, Р. В. Этика деловых отношений : практикум для СПО / Р. В. Дорохина. — Саратов : Профобразование, 2021. — 68 с. — ISBN 978-5-4488-1109-8. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/104697>
4. Коноваленко, М. Ю. Психология общения: учебник и практикум для среднего профессионального образования / М. Ю. Коноваленко. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 476 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11060-9. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/489897> (дата обращения: 29.01.2022).
5. Корягина, Н. А. Психология общения : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Н. А. Корягина, Н. В. Антонова, С. В. Овсянникова. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 437 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-00962-0. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/489728> (дата обращения: 29.01.2022).
6. Садовская, В. С. Психология общения : учебник и практикум для среднего профессионального образования / В. С. Садовская, В. А. Ремизов. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 169 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07046-0. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/471154> (дата обращения: 01.11.2021).

7. Якуничева О. Н. Психология общения: учебник для спо / О. Н. Якуничева, А. П. Прокофьева. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 224 с. — ISBN 978-5-8114-9503-0. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/195538> (дата обращения: 17.01.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3.2.3. Дополнительные источники

1. Ефимова Н.С. Психология общения. Практикум по психологии: Учебное пособие / Н.С. Ефимова. —Москва: ФОРУМ, 2020. — 192 с.
2. Психология общения: энциклопедический словарь / М.М. Абдуллаева [и др.]. — Москва: Когито-Центр, 2019. — 600 с. — ISBN 978-5-89353-335-4. — Текст: электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS: [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/88339.html> (дата обращения: 01.11.2021). — Режим доступа: для авторизир. Пользователей.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Методы оценки</i>
<p><i>Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины:</i> основные этапы исторического развития человеческого общества и основные их черты, периоды в истории России и их специфику, основные исторические подходы и концепции к изучаемой дисциплине, знаковые исторические события и их влияние на исторический процесс, хронологический ряд по изучаемому курсу, исторических деятелей, сыгравших важную роль в истории</p>	<p>Знание основных этапов исторического развития человеческого общества и основные их черты, периоды в истории России и их специфику, основные исторические подходы и концепции к изучаемой дисциплине, знаковые исторические события и их влияние на исторический процесс, хронологический ряд по изучаемому курсу, исторических деятелей, сыгравших важную роль в истории</p>	<p>Текущий контроль: - тестирование; - устный опрос; - оценка подготовленных обучающимися сообщений, докладов, эссе, мультимедийных презентаций.</p> <p>Итоговый контроль: - защита подготовленных обучающимися мультимедийных презентаций по одной из предложенных тем; - компьютерный тест на знание терминологии.</p>
<p><i>Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины:</i> Определять причину того или иного явления, отличать причину от предпосылки, выделять как общие черты, так и специфику, анализировать то или иное явление, выбирать и использовать методы научного исследования, формулировать собственную научную концепцию, видеть взаимосвязь между причиной и следствием, использовать полученные знания в педагогической деятельности</p>	<p>Умение определять причину того или иного явления, отличать причину от предпосылки, выделять как общие черты, так и специфику, анализировать то или иное явление, выбирать и использовать методы научного исследования, формулировать собственную научную концепцию, видеть взаимосвязь между причиной и следствием, использовать полученные знания в педагогической деятельности</p>	<p>Оценка результатов выполнения практической работы</p> <p>Экспертное наблюдение за ходом выполнения практической работы и оценка результатов.</p>

Приложение 3.6
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОГСЭ.06 Основы финансовой грамотности
Общий гуманитарный и социально-экономический цикл

2023 г.

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОГСЭ.06 ОСНОВЫ ФИНАНСОВОЙ ГРАМОТНОСТИ

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОГСЭ.06 Основы финансовой грамотности 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 01, ОК 03.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ОК	Код умений	Умения	Код знаний	Знания
ОК 01	Уо 01.01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте	Зо 01.01	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить
	Уо 01.02	анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части	Зо 01.02	основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте
	Уо 01.03	определять этапы решения задачи	Зо 01.03	алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях
	Уо 01.04	выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы	Зо 01.04	методы работы в профессиональной и смежных сферах
	Уо 01.05	составлять план действия	Зо 01.05	структуру плана для решения задач
	Уо 01.06	определять необходимые ресурсы	Зо 01.06	порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
	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)		
	Уд 01.01	применять знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях профессиональной деятель-	Зд 01.01	структуры семейного бюджета и экономики семьи банковской системы и предлагаемых ею продуктов

		ности и организации предпринимательской деятельности, для планирования и развития собственного профессионального и личностного развития		
	Уд 01.02	выбирать продукты страхования; оформлять налоговую декларацию; оформлять документы для получения налогового вычета, рассчитывать его размер.	Зд 01.02.	кредит и депозит, инвестирование. расчетно-кассовых операций, дистанционных форм банковского обслуживания.
	Уд 01.03	нормативные основания по защите прав потребителей;	Зд 01.03	виды платежных средств. страхование и его виды. налоги (понятие, виды налогов, налоговые вычеты, налоговая декларация).
	Уд 01.04	выявлять и пресекать случаи мошенничества на финансовом рынке.	Зд 01.04	основы предпринимательства.
ОК 03	Уо 03.01	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности	Зо 03.01	содержание актуальной нормативно-правовой документации
	Уо 03.02	применять современную научную профессиональную терминологию	Зо 03.02	современная научная и профессиональная терминология
	Уо 03.03	определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	Зо 03.03	возможные траектории профессионального развития и самообразования
	Уо 03.04	выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи	Зо 03.04	основы предпринимательской деятельности основы финансовой грамотности
	Уо 03.05	презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план	Зо 03.05	правила разработки бизнес-планов
	Уо 03.06	рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования	Зо 03.06	порядок выстраивания презентации
	Уо 03.07	определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности	Зо 03.07	кредитные банковские продукты
	Уо 03.08	презентовать бизнес-идею		

	Уо 03.09	определять источники финансирования		
	Уд 03.01	составлять семейный бюджет и разрабатывать финансовый план, рассчитывать сроки осуществления финансовых планов.	Зд 03.01	правовые нормы для защиты прав
	Уд 03.02	производить оплату с применением различных видов платежных средств. определять выгодность использования различных продуктов банков для различных целей.	Зд 03.02	потребителей финансовых услуг. признаки мошенничества на финансовом рынке в отношении физических лиц.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	36
в т.ч. в форме практической подготовки	16
в т. ч.:	
теоретическое обучение	18
практические занятия	16
Самостоятельная работа	-
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины Основы финансовой грамотности

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем, акад. ч/ в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы	Код Н/У/З
Раздел 1. Личное финансовое планирование.				
Тема 1.1. Личный финансовый план	Содержание учебного материала	4	ОК 01 ОК 03	Уо 01.01 ,Уо 01.02,Уо 01.03, Уо 01.04, Уо 01.05, Уо 01.06, Уо 01.07, Уо 01.08, Уо 01.09, Уд 01.01,Уд 01.02,Уд01.03, Уд 01.04 , Зо 01.01,Зо 01.02 ,Зо 01.03,Зо 01.04,Зо 01.05, Зо 01.06 , Зд 01.02,Зд 01.03, Зд 01.04 Уо 03.01, Уо 03.02,Уо 03.03, Уо 03.04,Уо 03.05,Уо 03.06, Уо 03.07,Уо 03.08,Уо 03.09. Уд 03.01, Уд 03.02, Зо 03.01,Зо 03.02, Зо 03.03, Зо 03.04,Зо 03.05,Зо 03.06, Зо 03.07 Зд 03.01,Зд 03.02.
	1.Человеческий капитал. Способы принятия решений в условиях ограниченности ресурсов. SWOT-анализ как один из способов принятия решений	2		
	2.Домашняя бухгалтерия. Личный бюджет. Структура, способы составления и планирования личного бюджета Личный финансовый план: финансовые цели, стратегия и способы их достижения			
	Практические занятия:	2		
	Практическое занятие № 1 Составить личный финансовый план и бюджет	2		
Раздел 2. Депозит.				
Тема 2.1. Банки и их роль в жизни семьи.	Содержание учебного материала	4	ОК 01 ОК 03	Уо 01.01 ,Уо 01.02,Уо 01.03, Уо 01.04, Уо 01.05, Уо 01.06, Уо 01.07, Уо 01.08, Уо 01.09, Уд 01.01,,Уд01.03, Уд 01.04 , Зо
	1.Банк и банковские депозиты. Влияние инфляции на стоимость активов. Как собирать и анализировать информацию о банке и банковских продуктах	2		

	Как читать и заключать договор с банком. Управление рисками по депозиту			01.01,3о 01.02 ,3о 01.03, 3о 1.04,3о 01.05,3о 01.06 , 3д 01.02,Уо 03.01, Уо 03.02,Уо 03.03, Уо 03.04,Уо 03.05,Уо 03.06,Уо 03.07,Уд 03.01, Уд 03.02,3о 03.01,3о 03.02, 3о 03.03,3о 03.04,3о 03.05,3о 03.06,3д 03.01,3д 03.02.
	Практические занятия:	2		
	Практическое занятие № 2 Установить соответствие между мотивом сбережения и его характеристикой	2		
Раздел 3. Кредит				
Тема 3.1. Кредитная система РФ.	Содержание учебного материала	4	ОК 01 ОК 03	Уо 01.01 ,Уо 01.02,Уо 01.03, Уо 01.06, Уо 01.07, Уо 01.08, Уо 01.09, Уд 01.01,Уд 01.02,Уд01.03, Уд 01.04 , 3о 01.01,3о 01.02 ,3о 01.03,3о 01.04 Уо 03.01, Уо 03.02,Уо 03.03, Уо 03.07,Уо 03.08,Уо 03.09. Уд 03.01, Уд 03.02, 3о 03.01,3о 03.02, 3о 03.03 3о 03.07 3д 03.01,3д 03.02.
	1.Кредиты, виды банковских кредитов для физических лиц. Принципы кредитования (платность, срочность, возвратность] Из чего складывается плата за кредит. Как собирать и анализировать информацию о кредитных продуктах. Как уменьшить стоимость кредита. Как читать и анализировать кредитный договор. Кредитная история. Коллекторские агентства, их права и обязанности	2		
	Практические занятия:	2		
	Практическое занятие № 3 Кредит как часть личного финансового плана. Типичные ошибки при использовании кредита. «Покупка машины»	2		
Раздел 4. Расчетно-кассовые операции				
Тема 4.1. Расчетно-кассовые операции	Содержание учебного материала	2	ОК 01 ОК 03	Уо 01.01 ,Уо 01.02,Уо 01.03, Уо 01.04, Уо 01.05, Уо 01.06, Уо 01.09, Уд 01.01, Уд 01.04 , 3о 01.01,3о 01.02 ,3о 01.03,3о 01.04,3о 01.05,3о 01.06 , 3д 01.02,3д 01.03,3д 01.04
	1.Хранение, обмен и перевод денег - банковские операции для физических лиц. Виды платежных средств Формы дистанционного банковского обслуживания - правила безопасного поведения при пользовании интернет-банкингом.	1		
	Практические занятия:	1		

	Практическое занятие № 4 Виды платежных средств.	1		Уо 03.01, Уо 03.02, Уо 03.03, Уо 03.04, Уо 03.05, Уо 03.06, Уо 03.07, Уо 03.08, Уо 03.09. Уд 03.01, Зо 03.01, Зо 03.02, Зо 03.03, Зо 03.04, Зо 03.05, Зо 03.06, Зо 03.07 Зд 03.01.
Раздел 5. Страхование				
	Содержание учебного материала	4	ОК 01 ОК 03	Уо 01.01, Уо 01.02, Уо 01.03, Уо 01.04, Уо 01.05, Уо 01.06, Уо 01.07, Уо 01.08, Уо 01.09, Уд 01.01, Уд 01.03, Уд 01.04, Зо 01.01, Зо 01.02, Зо 01.03, Зо 01.04, Зо 01.05, Зо 01.06, Зд 01.02, Уо 03.01, Уо 03.02, Уо 03.03, Уо 03.04, Уо 03.05, Уо 03.06, Уо 03.07, Уд 03.01, Уд 03.02, Зо 03.01, Зо 03.02, Зо 03.03, Зо 03.04, Зо 03.05, Зо 03.06, Зд 03.01, Зд 03.02.
Тема 5.1. Страхование, как способ сокращения финансовых потерь	1. Страховые услуги, страховые риски, участники договора страхования. 2. Виды страхования в России. Страховые компании, услуги для физических лиц. Как использовать страхование в повседневной жизни?	2		
	Практические занятия: Практическое занятие № 5 Страхование жизни	2 2		
Раздел 6. Инвестиции				
Тема 6.1. Инвестиции- сбережения на будущее	Содержание учебного материала	4	ОК 01 ОК 03	01.01, Уо 01.02, Уо 01.03, Уо 01.04, Уо 01.05, Уо 01.06, Уо 01.09, Уд 01.01, Уд 01.04, Зо 01.01, Зо 01.02, Зо 01.03, Зо 01.04, Зо 01.05, Зо 01.06, Зд 01.02, Зд 01.03, Зд 01.04 Уо 03.01, Уо 03.02, Уо 03.03, Уо 03.04, Уо 03.05, Уо 03.06, Уо 03.07, Уо 03.08, Уо 03.09. Уд 03.01, Зо 03.01, Зо 03.02, Зо 03.03, Зо 03.04, Зо 03.05, Зо 03.06, Зо 03.07 Зд 03.01.
	1. Что такое инвестиции, способы инвестирования, доступные физическим лицам. Сроки и доходность инвестиций Виды финансовых продуктов для различных финансовых целей. Диверсификация активов как способ снижения рисков. Фондовый рынок и его инструменты. Место инвестиций в личном финансовом плане	2		
	Практические занятия: Практическое занятие № 6 Куда вложить деньги	2 2		

Раздел 7. Пенсии				
Тема 7.1. Пенсионное обеспечение и финансовое благополучие в старости	Содержание учебного материала	2	ОК 01 ОК 03	Уо 01.01 ,Уо 01.02,Уо 01.03, Уо 01.07, Уо 01.08, Уо 01.09, Уд 01.01,3о 01.05,3о 01.06 , Зд 01.02,Зд 01.03 Уо 03.04,Уо 03.05,Уо 03.06, Уо 03.07,Уо 03.08,Уо 03.09. Уд 03.01, 3о 03.01,3о 03.02, 3о 03.03,3о 03.04,3о 03.05,3о 03.06, 3о 03.07 Зд 03.01
	1.Что такое пенсия. Как работает государственная пенсионная система в РФ. Место пенсионных накоплений в личном бюджете и личном финансовом плане	1		
	Практические занятия:	1		
	Практическое занятие № 7 Пенсионная реформа	1		
Раздел 8. Налоги				
Тема 8.1. Налоги: почему их надо платить.	Содержание учебного материала	2	ОК 01 ОК 03	Уо 03.01, Уо 03.02, Уо 01.01 ,Уо 01.02,Уо 01.03, Уо 01.04, Уо 01.05, Уо 01.06, Уо 01.07, Уо 01.08, Уо 01.09, Уд 01.01,,Уд01.03, Уд 01.04 , 3о 01.01,3о 01.02 ,3о 01.03,3о 01.04,3о 01.05,3о 01.06 , Зд 01.02,Уо 03.01, Уо 03.02,Уо 03.03, Уо 03.04,Уо 03.05,Уо 03.06,Уо 03.07,Уд 03.01, Уд 03.02,3о 03.01,3о 03.02, 3о 03.03,3о 03.04,3о 03.05,3о 03.06,Зд 03.01,Зд 03.02.
	1.Как работает налоговая система в РФ. Виды налогов для физических лиц. Как использовать налоговые льготы и налоговые вычеты.	1		
	Практические занятия:	1		
	Практическое занятие № 8 Расчет налогов с физических лиц	1		
Раздел 9. Защита от мошеннических действий на финансовом рынке				
Тема 9.1. Финансовые мошенничества. Как распознать.	Содержание учебного материала	4	ОК 01 ОК 03	Уо 01.01 ,Уо 01.02,Уо 01.03, Уо 01.06, Уо 01.07, Уо 01.08, Уо 01.09, Уд 01.01,Уд 01.02,Уд01.03, Уд 01.04 , 3о 01.01,3о 01.02 ,3о 01.03,3о 01.04
	1.Основные признаки и виды финансовых пирамид, правила личной финансовой безопасности. Махинации с кредитами. Мошенничества с инвестиционными инструментами.	2		

	Практические занятия:	2		Уо 03.01, Уо 03.02, Уо 03.03, Уо 03.07, Уо 03.08, Уо 03.09. Уд 03.01, Уд 03.02, Зо 03.01, Зо 03.02, Зо 03.03 Зо 03.07 Зд 03.01, Зд 03.02.
	Практическое занятие № 9 Заманчивое предложение	2		
Раздел 10. Создание собственного бизнеса		4		
Тема 10.1. Соб- ственный биз- нес: как создать и не потерять	Содержание учебного материала	2	ОК 01	Уо 01.01 , Уо 01.02, Уо 01.03, Уо 01.07, Уо 01.08, Уо 01.09, Уд 01.01, Зо 01.05, Зо 01.06 , Зд 01.02, Зд 01.03 Уо 03.04, Уо 03.05, Уо 03.06, Уо 03.07, Уо 03.08, Уо 03.09. Уд 03.01, Зо 03.01, Зо 03.02, Зо 03.03, Зо 03.04, Зо 03.05, Зо 03.06, Зо 03.07 Зд 03.01
	1. Основные понятия: бизнес, стартап, бизнес-план, биз- нес-идея, планирование рабочего времени, венчурист.	1	ОК 03	
	Практические занятия:	3		
	Практическое занятие № 10 Формирование навыков по поиску информации по стартапам и ведению бизнеса	1		
	Практическое занятие № 11 Составление бизнес-плана	2		
Дифференцированный зачет		2		
Итого		36		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения: кабинет «Социально-гуманитарных дисциплин», оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 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 организацией выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен новыми изданиями.

3.2.1. Основные печатные и электронные издания

1. Фрицлер, А. В. Основы финансовой грамотности: учебное пособие для среднего профессионального образования / А. В. Фрицлер, Е. А. Тарханова. – Москва: Издательство Юрайт, 2021. – 154 с. – (Профессиональное образование). – Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/466897> (дата обращения: 22.12.2021).

3.2.2 Дополнительные источники

1. Жданова А.О. Финансовая грамотность: учебная программа. СПО. – Москва: ВИТА-ПРЕСС, 2016 (Сер. «Учимся разумному финансовому поведению».)

2. Жданова А.О. Финансовая грамотность: материалы для обучающихся. СПО. – Москва: ВИТА-ПРЕСС, 2016 (Сер. «Учимся разумному финансовому поведению».)

3. Иванов, В. В. Деньги, кредит, банки [Электронный ресурс]: учебник и практикум для академического бакалавриата / В. В. Иванов, Б. И. Соколов; под ред. В. В. Иванова, Б. И. Соколова. – М.: Издательство 2 3 ЭБС ЭБС Юрайт, 2018. – 371 с. – Режим доступа: <https://biblioonline.ru/book/4111F2B2-714A-465BBA06-F5CF0E930E00/dengi-kreditbanki>

4. Налоги и налогообложение [Электронный ресурс]: учебник и практикум для академического бакалавриата / Д. Г. Черник [и др.]; под ред. Д. Г. Черника, Ю. Д. Шмелева. – 3-е изд., пер. и доп. – М.: Издательство Юрайт, 2018. – 408 с. – Режим доступа: [https://biblioonline.ru/book/C0FD3302-E433-4956-
BE59-C973F31DB5FE/nalogi-
inalogooblozhenie](https://biblioonline.ru/book/C0FD3302-E433-4956-BE59-C973F31DB5FE/nalogi-inalogooblozhenie)

5. Страхование [Электронный ресурс]: учебник и практикум для прикладного бакалавриата / отв. ред. А. Ю. Анисимов. – 2-е изд., испр. и доп. – М.: Издательство Юрайт, 2018. – 218 с. – Режим доступа: [https://biblio-online.ru/book/63A02C83-
4079-46A0-A458-
80D1C57D7DEF/strahovanie](https://biblio-online.ru/book/63A02C83-4079-46A0-A458-80D1C57D7DEF/strahovanie)

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<p><i>Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины:</i></p> <p>– единая терминология в области экономики и финансовой грамотности</p>	<p>– оценка способности демонстрировать знания единой терминологии в области экономики и финансовой грамотности;</p> <p>– демонстрировать знания в области финансовых и банковских операций</p>	<p>Оценка результатов выполнения практической работы. Экспертное наблюдение за ходом выполнения практической работы</p>
<p>– составление и заполнение основных финансовых документов</p>	<p>– способность использовать основные экономические и финансовые знания в различных сферах жизнедеятельности и при оформлении, составлении и заполнении финансовых документов</p>	<p>Оценка результатов выполнения практической работы. Экспертное наблюдение за ходом выполнения практической работы</p>
<p><i>Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины:</i></p> <p>– решать практические финансовые задачи, анализировать и интерпретировать их</p>	<p>– демонстрация способности анализировать и решать финансовые задачи, связанные с определением финансовых рисков предприятия, налогообложению, страхованию производственные процессы и системы;</p> <p>– демонстрация способностей позитивного взаимоотношения в рамках: работодатель–сотрудник</p>	<p>Оценка результатов выполнения практической работы. Экспертное наблюдение за ходом выполнения практической работы</p>
<p>– ставить финансовые цели и планировать деятельность по достижению целей с учётом возможных альтернатив</p>	<p>– демонстрация способностей ставить определённые финансовые цели: личностные и производственные;</p> <p>– проявление способностей планировать деятельность личностную и производственную, рассматривая различные альтернативные варианты достижения финансовых целей;</p> <p>– демонстрировать способность оформлять и заполнять основные финансовые документы личного и производственного характера</p>	<p>Оценка результатов выполнения практической работы. Экспертное наблюдение за ходом выполнения практической работы</p>
<p>– оценивать способы решения практических финансовых задач и делать оптимальный выбор, выполнять самоанализ полученного результата;</p>	<p>– демонстрировать способность решения практических финансовых задач;</p> <p>– выполнять самоанализ производственной деятельности и оценивать полученные результаты</p>	<p>Оценка результатов выполнения практической работы. Экспертное наблюдение за ходом выполнения практической работы</p>

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

учебной дисциплины ЕН.01 Химия

Математический и общий естественнонаучный цикл

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 математического и общего естественнонаучного 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.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ОК	Код умений	Умения	Код знаний	Знания
ОК 01	Уо 01.01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте	Зо 01.01	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить
	Уо 01.02	анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части	Зо 01.02	основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте
	Уо 01.03	определять этапы решения задачи	Зо 01.03	алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях
	Уо 01.04	выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы	Зо 01.04	методы работы в профессиональной и смежных сферах
	Уо 01.05	составлять план действия	Зо 01.05	структуру плана для решения задач
	Уо 01.06	определять необходимые ресурсы	Зо 01.06	порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
	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)		
	Уд 01.01	применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности	Зд 01.01	основные понятия и законы химии
Уд 01.02	использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных	Зд 01.02	теоретические основы органической, физической, коллоидной химии	

		систем для оптимизации технологического процесса		
	Уд 01.03	описывать уравнениями химических реакций процессы, лежащие в основе производства продовольственных продуктов	Зд 01.03	понятие химической кинетики и катализа
ОК 02	Уо 02.01	определять задачи для поиска информации	Зо 02.01	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности
	Уо 02.02	определять необходимые источники информации	Зо 02.02	приемы структурирования информации
	Уо 02.03	планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию	Зо 02.03	формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации
	Уо 02.04	выделять наиболее значимое в перечне информации	Зо 02.04	порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств
	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		
	Зд 02.01	проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции	Зд 02.01	классификацию химических реакций и закономерности их протекания;
	Зд 02.02	использовать лабораторную посуду и оборудование; выбирать метод и ход химического анализа, подбирать реактивы и аппаратуру	Зд 02.02	окислительно-восстановительные реакции, реакции ионного обмена гидролиз солей, диссоциацию электролитов в водных растворах, понятие о сильных и слабых электролитах
Зд 02.03	проводить качественные реакции на неорганические вещества и ионы, отдельные классы органических соединений	Зд 02.03	тепловой эффект химических реакций, термохимические уравнения	
Зд 02.04	выполнять количественные расчеты состава вещества по результатам измерений	Зд 02.04	характеристики различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции	

			Зд 03.05	свойства растворов и коллоидных систем высокомолекулярных соединений; дисперсные и коллоидные системы пищевых продуктов;
ОК 03	Уо 03.01	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности	Зо 03.01	основы предпринимательской деятельности
	Уо 03.02	применять современную научную профессиональную терминологию	Зо 03.02	содержание актуальной нормативно-правовой документации
	Уо 03.03	определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	Зо 03.03	современная научная и профессиональная терминология
	Уо 03.04	выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи	Зо 03.04	возможные траектории профессионального развития и самообразования
	Уо 03.05	презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности		
			Зд 03.01	роль и характеристики поверхностных явлений в природных и технологических процессах
			Зд 03.02	основы аналитической химии
ОК 04	Уо 04.01	организовывать работу коллектива и команды	Зо 04.01	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности
	Уо 04.02	взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	Зо 04.02	основы проектной деятельности
ОК 05	Уо 05.01	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	Зо 05.01	особенности социального и культурного контекста
			Зо 05.02	правила оформления документов и построения устных сообщений
ОК 06	Уо 06.01	описывать значимость своей специальности	Зо 06.01	сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей

	Уо 06.02	применять стандарты антикоррупционного поведения	Зо 06.02	значимость профессиональной деятельности по специальности
			Зо 06.03	стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения
ОК 07	Уо 07.01	соблюдать нормы экологической безопасности	Зо 07.01	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности
	Уо 07.02	определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности), осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства	Зо 07.02	основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности
	Уо 07.03	организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона	Зо 07.03	пути обеспечения ресурсосбережения
			Зо 07.04	принципы бережливого производства
			Зо 07.05	основные направления изменения климатических условий региона
ОК 09	Уо 09.01	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы	Зо 09.01	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы
	Уо 09.02	участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы	Зо 09.02	основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)
	Уо 09.03	строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности	Зо 09.03	лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности
	Уо 09.04	кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые)	Зо 09.04	особенности произношения
	Уо 09.05	писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	Зо 09.05	правила чтения текстов профессиональной направленности

	Уд 09.01	соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории	Зд 09.01	основные методы классического количественного и физико-химического анализа
			Зд 09.02	назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры
			Узд 09.03	методы и технику выполнения химических анализов 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
Объем образовательной программы учебной дисциплины	108
в т.ч. в форме практической подготовки	16
в т. ч.:	
теоретическое обучение	70
практические занятия	36
Самостоятельная работа	2
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	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	КОД Н/У/З
1	2	3	4	5
Раздел 1. Физическая химия		40		Уо 01.01 Уо 01.03
Тема 1.1 Основные понятия и законы термодинамики. Термохимия.	Содержание учебного материала	6	ОК 01	Зо 01.01 Зо 01.05
	Основные понятия термодинамики. Теоретические законы физической химии. Тепловой эффект химических реакций: экзо- и эндотермические реакции.	4	ОК 02 Ок 03 Ок 04 Ок 05 ОК 07 ОК 09	Уд 01.01 Зд 01.01 Уо 02.01 Уо 02.02 Зд 02.04 Зд 02.01 Зд 02.01 Уо 03.02 Зо 03.01 Зд 03.02 Уо 04.01 Зо 04.02
	Практические занятия:	2		Уо 05.01 Зо 05.01 Уо 06.02 Зо 06.03 Уо 07.02 Зо 07.04 Уо 09.02 Зо 09.03 Уд 09.01
	Практическое занятие № 1. Решение задач на расчет энтальпий, энтропий, энергии Гиббса химических реакций. Применение основных законов термодинамики.	2		
Тема 1.2. Агрегатные состояния веществ, их характеристика	Содержание учебного материала	10	ОК 01	Уо 01.04 Зо 01.03
	Общая характеристика агрегатного состояния веществ. Типы химической связи. Типы кристаллических решёток. Газообразное состояние вещества. Жидкое состояние вещества.	8	ОК 02 Ок 03 Ок 04 Ок 05, ОК 07 ОК 09	Уд 01.03 Уо 02.02 Уо 02.02 Зд 02.02 Зд 02.03 Зд 03.03 Зо 05.02 Уо 06.01 Зо 06.02 Уо 07.03 Зд 09.01 Зо 07.05 Уо 09.01 Уо 09.05 Зо 09.04 Уд 09.02
	Свойства растворов. Поверхностное натяжение. Вязкость. Влияние вязкости и поверхностно-активных веществ на кулинарную продукцию и качество пищевых продуктов (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, в приготовлении сложных горячих соусов, отделочных полуфабрикатов и их оформлении			
Практические занятия:	2			
	Твердое состояние вещества. Кристаллическое и аморфное состояния.			

	Практическое занятие № 2. Определение поверхностного натяжения жидкостей. Определение вязкости жидкостей.	2		
Тема 1.3. Химическая кинетика и катализ.	Содержание учебного материала	10	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 07 ОК 09	Уо 01. 02 Уо 01.05 Уд 01.02 Зо 01.02 Зо 01.04 Зд 01.02 Уо 02.03 Уо 02.04 Зо 02.01 Зд 02.01 Уо 03.01 Уо 03.03 Уо 04.02 Зо 04.01 Зо 03.03 Уо 04.01 Уо 05.01 Зо 05.01 Зо 06.01 Зо 07.02 Уо 07.01 Уо 09.03 Уо 09.04 Зо 09.02 Уд 09.01 Уо 09.02
	Основные положения и понятия химической кинематики. 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. Обратимые и необратимые химические реакции. Химическое равновесие. Смещение химического равновесия.	8		
	Практические занятия:	2		
	Практическое занятие №3 Определение зависимости скорости реакции от температуры и концентрации реагирующих веществ.	2		
Тема 1.4. Свойства растворов.	Содержание учебного материала	10	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 07 ОК 09	Уо 01.04 Зо 01.03 Уд 01.03 Уо 02.02 Уо 02.02 Зд 02.02 Зд 02.04 Зд 03.03 Зо 05.02 Уо 06.01 Зо 06.02 Уо 07.03 Зо 07.05 Уо 09.01 Уо 09.05 Зд 09.03
	Общая характеристика растворов. Классификации и свойства растворов, растворимость. Способы выражения концентраций. Экстракция, ее практическое применение в технологических процессах. Водородный показатель. Способы определения рН среды. Растворимость газов в жидкостях. Диффузия и осмос в растворах. Влияние различных факторов на растворимость газов, жидкостей и твердых веществ, их использование в технологии продукции питания	6		
	Практические занятия:	4		
	Практическое занятие №4 Определение рН среды различными методами. Определение тепловых эффектов растворения различных веществ в воде	2		
	Практическое занятие №5. Решение задач. Расчеты концентрации растворов. Расчеты температур кипения, замерзания.	2		
Тема 1.5. Поверхностные явления.	Содержание учебного материала	4	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04	Уо 01.04 Зо 01.03 Уд 01.03 Уо 02.02 Уо 02.02 Зд 02.02
	Термодинамическая характеристика поверхности.	4		

	Адсорбция, её сущность. Виды адсорбции. Адсорбция на границе раствор-газ. Адсорбция на границе газ- твердое вещество. Гидрофильные и гидрофобные поверхности. Поверхностно активные и поверхностно неактивные вещества, роль ПВА в эмульгировании и пенообразовании. Роль и характеристики поверхностных явлений в природных и технологических процессах. Применение адсорбции в технологических процессах и значение адсорбции при хранении сырья и продуктов питания.		ОК 05 ОК 07 ОК 09	Зд 03.03 Зо 05.02 Уо 06.01 Зо 06.02 Уо 07.03 Зо 07.05 Уо 09.01 Уо 09.05 Зо 09.04
Раздел.2 Коллоидная химия		20		
Тема 2.1.	Содержание учебного материала	4	ОК 01	Уо 01.04 Зо 01.03
Предмет коллоидной химии. Дисперсные системы.	Определение коллоидной химии. Объекты и цели её изучения, связь с другими дисциплинами. Дисперсные системы, характеристика, классификация. Дисперсные и коллоидные системы пищевых продуктов.	4	ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 07 ОК 09	Уд 01.03 Уо 02.02 Уо 02.02 Зд 02.02 Зд 03.03 Зо 05.02 Уо 06.01 Зо 06.02 Уо 07.03 Зо 07.05 Уо 09.01 Уо 09.05 Зо 09.04
Тема 2.2.	Содержание учебного материала	6	ОК 01	Уо 01. 02 Уо 01.05
Коллоидные растворы.	Коллоидные растворы: понятие, виды, общая характеристика. Свойства коллоидных растворов. Методы получения коллоидных растворов и очистки. Мицеллы. Гидрофобные и лиофильные коллоидные системы. Устойчивость и коагуляция золь. Факторы, вызывающие коагуляцию. Пептизация. Роль поверхностных явлений в природных и технологических процессах. Использование коллоидных растворов в процессе организации и проведении приготовления различных блюд и соусов	2	ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 07 ОК 09	Уд 01.02 Зо 01.02 Зо 01.04 Зд 01.02 Уо 02.03 Уо 02.04 Зо 02.01 Зд 02.01 Уо 03.01 Уо 03.03 Уо 04.02 Зо 04.01 Зо 03.03 Уо 04.01 Уо 05.01 Зо 05.01 Зо 06.01 Зо 07.02 Уо 07.01 Уо 09.03 Уо 09.04 Зо 09.02 Уд 09.01 Уо 09.02
	Практические занятия:	4		
	Практическое занятие №6 Получение коллоидных растворов, используя лабораторную посуду и оборудование. Использование свойств дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса.	2		
	Практическое занятие №7 Составление формул и схем строения мицелл.	2		
Тема 2.3.	Содержание учебного материала	4	ПК 2.3	Уо 01.04 Зо 01.03
Грубодисперсные системы.	Характеристики грубодисперсных систем, их строение, свойства, методы получения и стабилизации, применение. Эмульсии. Пены. Порошки.	2	ПК 4.6 ПК5.3 ОК 01	Уд 01.03 Уо 02.02 Уо 02.02 Зд 02.02

	Аэрозоли, дымы, туманы. Использование грубодисперсных систем в процессе организации и проведении приготовления различных блюд и соусов		ОК 02 ОК 03	Зд 03.03 Зо 05.02 Уо 06.01
	Практические занятия:	2	ОК 04	Зо 06.02 Уо 07.03
	Практическое занятие № 8 Получение устойчивых эмульсий и пен, выявление роли стабилизаторов для оптимизации технологического процесса.	2	ОК 05 ОК 07 ОК 09	Зо 07.05 Уо 09.01 Уо 09.05 Зо 09.04
Тема 2.4. Физико-химические изменения органических веществ пищевых продуктов. Высокомолекулярные соединения.	Содержание учебного материала	6	ОК 01	Уо 01.04 Зо 01.03
	Строение высокомолекулярных соединений, классификация. Свойства высокомолекулярных соединений. Получение высокомолекулярных соединений: реакции полимеризации и поликонденсации. Природные и синтетические высокомолекулярные соединения. Набухание и растворение полимеров, факторы влияющие на данные процессы. Студни, методы получения, синерезис. Изменение углеводов, белков, жиров в технологических процессах		ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 07 ОК 09	Уд 01.03 Уо 02.02 Уо 02.02 Зд 02.02 Зд 03.03 Зо 05.02 Зд 05.03 Уо 06.01 Зо 06.02 Уо 07.03 Зо 07.05 Уо 09.01 Уо 09.05 Зо 09.04
	Практические занятия:	2		
	Практическое занятие № 9 Изучение процессов набухания и студнеобразования. Оптимизация технологического процесса производства продуктов	2		
Раздел 3. Аналитическая химия		44/16		
Тема 3.1. Качественный анализ.	Содержание учебного материала	2	ОК 01	Уо 01.01 Уо 01.03
	Аналитическая химия, ее задачи. Значение в подготовке технологов общественного питания. Методы качественного и количественного анализа и условия их проведения. Основные понятия качественного химического анализа. Дробный и систематический анализ. Особенности классификации катионов и анионов. Условия протекания реакций ионного обмена. Приемы безопасной работы в химической лаборатории. Назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры.	2	ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 07 ОК 09	Зо 01.01 Зо 01.05 Уд 01.01 Зд 01.01 Уо 02.01 Уо 02.02 Зд 02.04 Уо 03.02 Зо 03.01 Зд 03.02 Уо 04.01 Зо 04.02 Уо 05.01 Зо 05.01 Уо 06.02 Зо 06.03 Уо 07.02 Зо 07.04 Уо 09.02 Зо 09.03
Тема 3.2.	Содержание учебного материала	16/8	ОК 01	

Классификация катионов и анионов.	<p>Классификация катионов. Первая и вторая аналитическая группы катионов. Общая характеристика катионов первой и второй аналитической группы и их содержание в продуктах питания. Методика и техника выполнения химического анализа. Значение катионов второй группы в проведении химико-технологического контроля. Групповой реактив и условия его применения. Произведение растворимости, условия образования осадков Характеристика группы, качественные реакции на катионы третьей и четвертой аналитических групп. Амфотерность. Классификация анионов. Качественные реакции анионов первой, второй, третьей групп. Систематический ход анализа соли. Значение анионов и катионов в осуществлении химико-технологического контроля.</p>	8	ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 07 ОК 09	Уо 01. 02 Уо 01.05 Уд 01.02 Зо 01.02 Зо 01.04 Зд 01.02 Уо 02.03 Уо 02.04 Зо 02.01 Зд 02.01 Уо 03.01 Уо 03.03 Уо 04.02 Зо 04.01 Зо 03.03 Зд 03.03 Уо 04.01 Уо 05.01 Зо 05.01 Зо 06.01 Зо 07.02 Уо 07.01 Уо 09.03 Уо 09.04 Зо 09.02 Уо 09.02
	Практические занятия:	8		
	Практическое занятие № 10 Правила техники безопасности при работе в химической лаборатории. Проведение качественных реакций катионов первой аналитической группы. Анализ смеси катионов первой аналитической группы.	2		
	Практическое занятие № 11 Проведение качественных реакций катионов второй аналитической группы. Анализ смеси катионов второй аналитической группы.	2		
	Практическое занятие № 12 Проведение качественных реакций анионов первой, второй, третьей групп. Анализ смеси катионов четвертой аналитической группы.	2		
	Практическое занятие № 13 Решение задач на правило произведения растворимости.	2		
Тема 3.3.	Содержание учебного материала	16/8	ОК 01	Уо 01. 02 Уо 01.05

Количес- ственный анализ. Ме- тоды количе- ственного анализа.	Понятие и сущность методов количественного анализа. Основные методы классического количественного анализа. Гравиметрический анализ. Титриметрический анализ. Реакции ионного обмена. Сущность метода нейтрализации. Теория индикаторов. Окислительно-восстановительные реакции. Решение задач на определение молярной массы эквивалента. Сущность окислительно-восстановительных методов и их значение в про- ведении химико-технологического контроля. Перманганатометрия и йодометрия, их сущность. Сущность методов осаждения. Сущность метода комплексообразования и его значение в осуществлении химико-технологического контроля.	8	ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 07 ОК 09 ПК 3.3	Уд 01.02 Зо 01.02 Зо 01.04 Зд 01.02 Уо 02.03 Уо 02.04 Зо 02.01 Зд 02.01 Уо 03.01 Уо 03.03 Уо 04.02 Зо 04.01 Зо 03.03 Уо 04.01 Уо 05.01 Зо 05.01 Зо 06.01 Зо 07.02 Уо 07.01 Уо 09.03 Уо 09.04 Зо 09.02 Уд 09.01 Уо 09.02	
	Практические занятия:	8			
	Практическое занятие № 14 Вычисления в весовом и объемном анализе. Определение кристаллизационной воды в кристаллогидратах. Определение нормальности и титра раствора.	2	2		
	Практическое занятие № 15 Решение задач на определение эквивалентов окислителя и восстановителя. Составление уравнений окислительно-вос- становительных реакций				
	Практическое занятие № 16 Приготовление рабочего раствора перманга- ната калия и установление нормальной концентрации.	2			
	Практическое занятие № 17 Определение содержания хлорида натрия в рассоле.	2			
Тема 3.4. Физико-хи- мические ме- тоды ана- лиза.	Содержание учебного материала	10	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 07 ОК 09 ПК 4.2	Уо 01.04 Зо 01.03 Уд 01.03 Уо 02.02 Уо 02.02 Зд 02.02 Зд 03.03 Зо 05.02 Зд 05.03 Уо 06.01 Зо 06.02 Уо 07.03 Зо 07.05 Уо 09.01 Уо 09.05 Зо 09.04	
	Практические занятия:	2			
	Практическое занятие № 18 Определение качественного и количествен- ного содержания жира в молоке.	2			

	Самостоятельная работа обучающихся. Сообщения. Применение физико-химических методов анализа в химико-технологическом контроле.	2		
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		2		
Всего:		108/16		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения: кабинет «Химии», оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд колледж иметь печатные или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемых для использования в образовательном процессе.

3.2.1. Основные печатные издания

1. Белик, В.В. Физическая и коллоидная химия: учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Белик, К.И. Киенская.– Москва : Академия, 2021. – 288 с.
2. Валова, В. Д. Аналитическая химия и физико-химические методы анализа: Практикум / В. Д. Валова, Е. И. Паршина. – Москва: Дашков и К°, 2021. – 198 с.
3. Основы общей химии: учебное пособие для спо / Е. Г. Гончаров, В. Ю. Кондрашин, А. М. Ховив, Ю. П. Афиногенов. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 464 с.
4. Общая химия. Теория и задачи: учебное пособие для спо / Н. В. Коровин, Н. В. Кулешов, О. Н. Гончарук [и др.]; под редакцией Н. В. Коровина, Н. В. Кулешова. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 492 с.
5. Пресс, И. А. Органическая химия: учебное пособие для спо / И. А. Пресс. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 432 с.
6. Акимова, Т. И. Органическая химия. Лабораторные работы: учебное пособие для спо / Т. И. Акимова, Л. Н. Дончак, Н. П. Багина. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 164 с.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Коллоидная химия. Примеры и задачи: учебное пособие для среднего профессионального образования / В. Ф. Марков, Т. А. Алексеева, Л. А. Брусницына, Л. Н. Маскаева. — Москва: Издательство Юрайт, 2020. — 186 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02967-3. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/453418> (дата обращения: 29.01.2022).
2. Лупейко, Т. Г. Химия: учебник для СПО / Т. Г. Лупейко, О. В. Дябло, Е. А. Решетникова. — Саратов, Москва: Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2020. — 308 с. — ISBN 978-5-4488-0433-5, 978-5-4497-0395-8. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование: [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/94217>
3. Физическая и коллоидная химия. В 2 ч. Часть 1. Физическая химия : учебник для среднего профессионального образования / В. Ю. Конюхов [и др.] ; под редакцией В. Ю. Конюхова, К. И. Попова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 259 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08974-5. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/493294> (дата обращения: 29.01.2022).
4. Общая химия. Теория и задачи: учебное пособие для спо / Н. В. Коровин, Н. В. Кулешов, О. Н. Гончарук [и др.]; под редакцией Н. В. Коровина, Н. В. Кулешова. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 492 с. — ISBN 978-5-8114-6398-5. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147258> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
5. Пресс, И. А. Органическая химия: учебное пособие для спо / И. А. Пресс. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 432 с. — ISBN 978-5-8114-7074-7. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/154411> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3.2.3. Дополнительные источники:

1. Гайдукова, Б. М. Техника и технология лабораторных работ: учебное пособие / Б. М. Гайдукова, С. В. Харитонов. — 5-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 128 с. — ISBN 978-5-8114-4964-4. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/129227> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз.

пользователей.

2. Ким, И. Н. Пищевая безопасность водных биологических ресурсов и продуктов их переработки: учебное пособие для спо / И. Н. Ким, А. А. Кушнирук, Г. Н. Ким; под общей редакцией И. Н. Кима. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 752 с. — ISBN 978-5-8114-6460-9. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148016> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основные понятия и законы химии; - теоретические основы органической, физической, коллоидной химии; - понятие химической кинетики и катализа; - классификацию химических реакций и закономерности их протекания; - обратимые и необратимые химические реакции, химическое равновесие, смещение химического равновесия под действием различных факторов; - окислительно-восстановительные реакции, реакции ионного обмена; гидролиз солей, диссоциацию электролитов в водных растворах, понятие о сильных и слабых электролитах; - тепловой эффект химических реакций, термохимические уравнения; - характеристики различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции; - свойства растворов и коллоидных систем высокомолекулярных соединений; - дисперсные и коллоидные системы пищевых продуктов; - роль и характеристики поверхностных явлений в природных и технологических процессах; - основы аналитической химии; - основные методы классического количественного и физико-химического анализа; - назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры; - методы и технику выполнения химических анализов; - приемы безопасной работы в химической лаборатории 	<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>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> - письменного/устного опроса; - тестирования; - оценка результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> - письменных/устных ответов, - тестирования
<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности; - использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса; 	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям безопасности Адекватность, оптимальность выбора спо-</p>	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий при решении проблемных ситуаций, выполнении заданий для лабораторных, практических занятий,

<ul style="list-style-type: none"> - 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; <p>соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории</p>	<p>собов действий, методов, последовательностей действий и т.д.</p> <p>Точность оценки, само-оценки выполнения</p> <p>Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>Рациональность действий и т.д.</p>	<p>самостоятельной работы, учебных исследований, проектов;</p> <p>Промежуточная аттестация:</p> <p>- экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете</p>
--	--	---

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ЕН.02 Экологические основы природопользования

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 математического и общего естественнонаучного 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	Код умений	Умения	Код знаний	Знания
ОК 02	Уо 02.01	определять задачи для поиска информации	Зо 02.01	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности
	Уо 02.02	определять необходимые источники информации	Зо 02.02	приемы структурирования информации
	Уо 02.03	планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию	Зо 02.03	формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации
	Уо 02.04	выделять наиболее значимое в перечне информации	Зо 02.04	порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств
	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		
	Уд 02.01	анализировать и прогнозировать экологические последствия различных видов	Зд 02.01	принципы взаимодействия живых организмов и среды обитания. -особенности взаимодействия общества и природы, основные источники техногенного взаимодействия на окружающую среду
ОК 03	Уо 03.01	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности	Зо 03.01	основы предпринимательской деятельности

	Уо 03.02	применять современную научную профессиональную терминологию	Зо 03.02	содержание актуальной нормативно-правовой документации
	Уо 03.03	определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	Зо 03.03	современная научная и профессиональная терминология
	Уо 03.04	выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи	Зо 03.04	возможные траектории профессионального развития и самообразования
	Уо 03.05	презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности		
ОК 04	Уо 04.01	организовывать работу коллектива и команды	Зо 04.01	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности
	Уо 04.02	взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	Зо 04.02	основы проектной деятельности
ОК 05	Уо 05.01	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	Зо 05.01	особенности социального и культурного контекста
			Зо 05.02	правила оформления документов и построения устных сообщений
ОК 06	Уо 06.01	описывать значимость своей <i>специальности</i>	Зо 06.01	сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей
	Уо 06.02	применять стандарты антикоррупционного поведения	Зо 06.02	значимость профессиональной деятельности по <i>специальности</i>
			Зо 06.03	стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения
ОП 07	Уо 07.01	соблюдать нормы экологической безопасности	Зо 07.01	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности
	Уо 07.02	определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной	Зо 07.02	основные ресурсы, задействованные

		деятельности по специальности, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства		в профессиональной деятельности
	Уо 07.03	организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона	Зо 07.03	пути обеспечения ресурсосбережения
			Зо 07.04	принципы бережливого производства
			Зо 07.05	основные направления изменения климатических условий региона
	Уд 07.01	соблюдать в профессиональной деятельности регламенты экологической безопасности	Зд 07.01	принципы и методы рационального природопользования; -методы экологического регулирования
			Зд 07.02	принципы размещения производств различного типа; -основные группы отходов их источники и масштабы образования
			Зд 07.03	понятия и принципы мониторинга окружающей среды; правовые и социальные вопросы природопользования и экологической безопасности
			Зд 07.04	принципы и правила международного сотрудничества области природопользования и охраны окружающей среды
ОК 09	Уо 09.01	применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;	Зо 09.01	современные средства и устройства информатизации;
	Уо 09.02	использовать современное программное обеспечение	Зо 09.02	порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
	Уд 09.01	использовать в профессиональной деятельности представления о взаимосвязи организмов и среды обитания	Зд 09.01	об условиях устойчивого развития экосистем и возможных причинах возникновения экологического кризиса
			Зд 09.02	природоресурсный потенциал Российской Федерации;
			Зд 09.03	охраняемые природные территории

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	36
в т.ч. в форме практической подготовки	2
в т. ч.:	
теоретическое обучение	34
практические занятия	-
Самостоятельная работа	2
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	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, формирующему которым способствует элемент программы	Код Н/У/З
Раздел 1. Особенности взаимодействие природы и общества		22		
Тема 1.1 Природоохран- ный потенциал	Содержание учебного материала 1.Формы взаимодействия природы и общества. Экологические последствия различных видов человеческой деятельности. 2.Влияние урбанизации на биосферу. Условия устойчивого состояния экосистем и возможные причины возникновения экологического кризиса. 3.Глобальные проблемы экологии (разрушение озонового слоя, истощение энергетических ресурсов, «парниковый эффект» и др.) и пути их решения. 4.Выявление роли человеческого фактора в решении проблем экологии. Содействие сохранению окружающей среды.	8	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07	Уо 02.01 Уо 02.02 Уо 02.04Уо 02.06 Зо 02.01 Зо 02.02 Зо 02.04Уд 02.01 Зд 02.01Уо 04.01 Зо 04.01Уо 05.01 Зо 05.02 Уо 06.02 Зо 06.01Уо 07.01 Зо 07 Зо 07.02 Уд 07.01 Зд 07.02
Тема 1.2. Природные ре- сурсы и рацио- нальное приро- допользование	Содержание учебного материала 1.Природные ресурсы и их классификация. Пищевые ресурсы человечества. Проблемы использования и воспроизводства природных ресурсов. 2.Генная инженерия и генетически модифицированные объекты. 3.Понятие и принципы рационального природопользования. Охраняемые природные территории.	6	ОК 02 ОК 04 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07	Уо 02.03 Уо 02.05 Зо 02.03 Зд 02.01 Уо 04.02 Зо04.02.01 Зо 06.02 Зо 06.03 Зо 05.01 Уо 06.03 Уо 07.02 Зо 07.03 Зо 07.04 Зд 07.01 Зд 07.03 Зд 07.04
Тема 1.3.	Содержание учебного материала	8	ОК 02	Уо 02.01 Уо 02.02

Загрязнение окружающей среды	<p>1. Загрязнение биосферы. Антропогенное и естественное загрязнение. Основные загрязнители, их классификация.</p> <p>2. 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.</p> <p>3. Основные загрязнители продуктов питания и их влияние на здоровье человека. Способы ликвидации последствий загрязнения токсичными и радиоактивными веществами окружающей среды.</p> <p>4. Основные задачи мониторинга окружающей среды. Концепция предельно – допустимой концентрации (ПДК). Методы контроля за состоянием загрязнения природных вод, почв, атмосферного воздуха.</p>		<p>ОК 03 ОК 04 ОК 05 Ок 06 ОК 07</p>	<p>Уо 02.04 Уо 02.06 Уо 02.07 Уо 02.08 Зо 02.01 Зо 02.02 Зо 02.04 Уд 02.01 Зд 02.01 Уо 04.01 Зо 04.01 Уо 05.01 Зо 05.02 Уо 06.02 Зо 06.01 Уо 07.01 Уо 07.03 Зо 07.05 Зо 07.02 Уд 07.01 Зд 07.02</p>
Раздел 2. Правовые и социальные вопросы природопользования		12/2		
Тема 2.1. Хозяйственные и общественные мероприятия по предотвращению разрушающих воздействий на природу. Природоохранный надзор	<p>Содержание учебного материала</p> <p>1. Правовые акты, регулирующие природоохранную деятельность в России.</p> <p>2. Нормативные акты по рациональному природопользованию окружающей среды.</p> <p>3. Органы управления и надзора по охране природы.</p> <p>4. Государственные и общественные мероприятия по охране окружающей среды.</p> <p>5. Международное сотрудничество, международные организации, международные соглашения, конвенции, договоры, по охране окружающей среды и их роль в обеспечении экологической безопасности.</p>	8/2	<p>ОК 02 ОК 03</p>	<p>Уо 02.02 Зо 02.04 Уо 02.05 Зд 02.01 Уо 03.01 Уо 03.05 Уо 03.03 Зо 03.01 Зо 03.04 Уо 03.02</p>
Тема 2.2. Юридическая и экономическая ответственность предприятий, загрязняющих окружающую среду	<p>Содержание учебного материала</p> <p>1. Гражданско-правовая ответственность за экологические правонарушения.</p> <p>2. Организация деятельности предприятий в соответствии с экологическими нормами общества.</p> <p>Самостоятельная работа обучающихся: Экологическая оценка деятельности предприятий.</p>	4	<p>ПК 6.3-6.4 ОК 03 ОК 07 ОК 09</p>	<p>Уо 03.04 Уо 03.05 Зо 03.02 Зо 03.03 Уо 07.02 Зо 07.02 Зо 07.04 Зд 07.02 Уо 09.01 Уо 09.02 Зо 09.01 Зо 09.02 Уд 09.01 Зд 09.01 Зд 09.02 Зд 09.03</p>
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		2		
Всего:		36/2		

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. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1. Основные печатные издания

1. Саенко, О.Е., Экологические основы природопользования: учебник / О.Е. Саенко, Т.П. Трушина. — Москва: КноРус, 2021. — 214 с.
2. Косолапова, Н.В., Экологические основы природопользования: учебник / Н.В. Косолапова, Н.А. Прокопенко. — Москва: КноРус, 2021. — 194 с.
3. Манько О.М. Экологические основы природопользования: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / О.М. Манько, А.В. Мешалкин, С.И. Кривов. – Москва: Академия, 2022. – 208 с.
4. Константинов В.М. Экологические основы природопользования: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования/ В.М. Константинов, Ю.Б. Челидзе. – Москва: Академия, 2020 – 240 с.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Дмитренко, В. П. Экологические основы природопользования: учебное пособие / В. П. Дмитренко, Е. М. Мессинева, А. Г. Фетисов. — Санкт-Петербург: Лань, 2019. — 224 с. — ISBN 978-5-8114-3401-5. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/118626> (дата обращения: 29.01.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
2. Клименко, И. С. Экологические основы природопользования: учебное пособие для СПО / И. С. Клименко. — 2-е изд. — Саратов: Профобразование, Ай Пи Эр Медиа, 2018. — 108 с. — ISBN 978-5-4486-0123-1, 978-5-4488-0203-4. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование: [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/77009>
3. Саенко, О.Е., Экологические основы природопользования: учебник / О.Е. Саенко, Т.П. Трушина. — Москва: КноРус, 2021. — 214 с. — ISBN 978-5-406-03321-0. — URL: <https://book.ru/book/936326> (дата обращения: 29.01.2022). — Текст: электронный.

3.2.3. Дополнительные источники

1. ГОСТ 17.0.0.01-76 Система стандартов в области охраны природы и улучшения использования природных ресурсов.
2. ГОСТ 17.1.3.05-82 Охрана природы. Гидросфера
3. ГОСТ 18294-2004 Вода питьевая.
4. ГОСТ Р 52104-2003 Ресурсосбережение. Термины и определения

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 ПК, ОК	Код умений	Умения	Код знаний	Знания
ОК 01	Уо 01.01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте	Зо 01.01	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить
	Уо 01.02	анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части	Зо 01.02	основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте
	Уо 01.03	определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;	Зо 01.03	алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач
	Уо 01.04	составлять план действия	Зо 01.04	порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
	Уо 01.05	определять необходимые ресурсы		
	Уо 01.06	владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;		
	Уо 01.07	реализовывать составленный план		
	Уо 01.08	оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)		
Уд 01.01	использовать лабораторное оборудование;	Зд 01.01	основные понятия и термины микробиологии; классификацию микроорганизмов; морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов;	

Уд 01.02	определять основные группы микроорганизмов;	Зд 01.02	генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов;
Уд 01.03	обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;	Зд 01.03	особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов;
Уд 01.04	обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) при выполнении работ;	Зд 01.04	основные пищевые инфекции и пищевые отравления;
Уд 01.05	производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;	Зд 01.05	микробиологию основных пищевых продуктов;
Уд 01.06	осуществлять микробиологический контроль пищевого производства;	Зд 01.06	основные пищевые инфекции и пищевые отравления;
Уд 01.07	проводить органолептическую оценку качества и безопасности пищевого сырья и продуктов;	Зд 01.07	правила личной гигиены работников организации питания
Уд 01.08	составлять рационы питания для различных категорий потребителей, в том числе для различных диет с учетом индивидуальных особенностей человека	Зд 01.08	классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;
		Зд 01.09	схему микробиологического контроля;
		Зд 01.10	пищевые вещества и их значение для организма человека;
		Зд 01.11	суточную норму потребности человека в питательных веществах;
		Зд 01.12	основные процессы обмена веществ в организме;
		Зд 01.13	суточный расход энергии;
		Зд 01.14	состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;
		Зд 01.15	физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения
		Зд 01.16	усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;
		Зд 01.16	нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;

OK02	Уо 02.01	определять задачи поиска информации	Зо 02.01	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности;
	Уо 02.02	определять необходимые источники информации;	Зо 02.02	приемы структурирования информации
	Уо 02.03	планировать процесс поиска	Зо 02.03	формат оформления результатов поиска информации
	Уо 02.04	структурировать получаемую информацию;		
	Уо 02.05	выделять наиболее значимое в перечне информации;		
	Уо 02.06	оценивать практическую значимость результатов поиска;		
	Уо 02.07	оформлять результаты поиска		
OK 03	Уо 03.01	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности	Зо 03.01	содержание актуальной нормативно-правовой документации
	Уо 03.02	применять современную научную профессиональную терминологию	Зо 03.02	современная научная и профессиональная терминология
	Уо 03.03	выстраивать траектории профессионального и личностного развития	Зо 03.03	возможные траектории профессионального развития и самообразования
OK04	Уо 04.01	организовывать работу коллектива и команды;	Зо 04.01	психологические основы деятельности коллектива
	Уо 04.02	взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	Зо 04.02	психологические особенности личности; основы проектной деятельности
OK05	Уо 05.01	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	Зо 05.01	особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений
OK06	Уо 06.01	описывать значимость своей специальности	Зо 06.01	сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей
	Уо 06.02	применять стандарты антикоррупционного поведения	Зо 06.02	значимость профессиональной деятельности по специальности
			Зо 06.03	стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения
OK07	Уо 07.01	соблюдать нормы экологической безопасности	Зо 07.01	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности
	Уо 07.02		Зо 07.02	основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности

		определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности	Зо 07.03	основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения
			Зд 07.01	роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе;
			Зд 07.02	характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха;
			Зд 07.04	методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;
			Зд 07.05	правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации
ОК09	Уо 09.01	применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;	Зо 09.01	современные средства и устройства информатизации;
	Уо 09.02	использовать современное программное обеспечение	Зо 09.02	порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК 10	Уо 10.01	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы	Зо 10.01	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы
	Уо 10.02	участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности	Зо 10.02	основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)
	Уо 10.03	кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые)	Зо 10.03	лексический минимум, относящийся к описанию предметов
	Уо 10.04	строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;	Зо 10.04	средств и процессов профессиональной деятельности
	Уо 10.05	писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	Зо 10.05	особенности произношения
			Зо 10.06	правила чтения текстов профессиональной направленности
ПК 1.1	У 1.1.06	обеспечивать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять	З 1.1.03	санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления полуфабрикатов, в том числе система анализа, оценки и

		ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;		управления опасными факторами (система ХАССП);
			3 1.1.09	виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств;
ПК 1.2	У 1.2.02	распознавать недоброкачественные продукты;	3 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;
	У 1.2.09	контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов		
ПК 1.3	У 1.3.08	выполнять соблюдение условий, сроков хранения, товарного соседства скомплектованных, упакованных полуфабрикатов;		
ПК 2.1	У 2.1.08	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;	3 2.1.03	санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП)
ПК 2.2	У 2.2.14	контролировать температуру подачи супов;		
ПК 2.3	У 2.2.14	контролировать температуру подачи супов;		
	У 2.3.16	контролировать температуру подачи соусов;		
ПК 2.4	У 2.4.13	обеспечивать безопасность готовых горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий;	3 2.4.09	правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий;
	У 2.4.18	контролировать температуру подачи горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий;		
ПК 2.5	У 2.5.10	обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки	3 2.5.20	правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;
	У 2.5.14	контролировать температуру подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки		

ПК 2.6	У 2.6.12	обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;	З 2.6.20	правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;
	У 2.6.17	контролировать температуру подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;		
ПК 2.7	У 2.7.12	обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;	З 2.7.18	температура подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;
	У 2.7.17	контролировать температуру подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;	З 2.7.20	правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;
ПК 3.1	У 3.1.06	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;	З 3.1.03	санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);
	У 3.1.08	контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения	З 3.1.08	правила утилизации непищевых отходов;
ПК 3.2	У 3.2.15	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;	З 3.2.16	температура подачи холодных соусов, заправок сложного ассортимента;
			З 3.2.18	правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных соусов, заправок;
ПК 3.3	У 3.3.12	обеспечивать безопасность готовых салатов;	З 3.3.18	температура подачи салатов сложного ассортимента;
	У 3.3.18	контролировать температуру подачи салатов;	З 3.3.20	правила упаковки на вынос, маркирования упакованных салатов; правила и техники общения, ориентированные на потребителя;
ПК 3.4			З 3.4.18	температура подачи каннапе, холодных закусок

				сложного ассортимента;
ПК 3.5	У 3.5.12	обеспечивать безопасность готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;	З 3.5.18	температура подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;
	У 3.5.18	организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; рассчитывать стоимость холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;	З 3.5.20	правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;
ПК 3.6	У 3.6.12	обеспечивать безопасность готовых холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;	З 3.6.17	температура подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;
	У 3.6.17	контролировать температуру подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика	З 3.6.19	правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;
ПК 4.1	У4.1.09	контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения	З 4.1.03	санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);
ПК 4.2	У 4.2.17	контролировать температуру подачи холодных десертов; организовывать хранение сложных холодных десертов с учетом требований к безопасности готовой продукции;	З 4.2.19	температура подачи холодных десертов сложного ассортимента; требования к безопасности хранения холодных десертов сложного ассортимента;
ПК 4.3	У4.3.17	контролировать температуру подачи горячих десертов; организовывать хранение сложных горячих десертов с учетом требований к безопасности готовой продукции;	З 4.3.19	температура подачи горячих десертов сложного ассортимента; требования к безопасности хранения горячих десертов сложного ассортимента;
ПК 4.4	У 4.4.17	контролировать температуру подачи холодных напитков; организовывать хранение сложных холодных напитков с учетом требований к безопасности готовой продукции;	З 4.4.18	температура подачи холодных напитков сложного ассортимента; требования к безопасности хранения холодных напитков сложного ассортимента; температура подачи холодных напитков сложного

				ассортимента; требования к безопасности хранения холодных напитков сложного ассортимента
ПК 4.5	У4.5.17	контролировать температуру подачи горячих напитков; организовывать хранение сложных горячих напитков с учетом	34.5.17	температура подачи горячих напитков сложного ассортимента; требования к безопасности хранения горячих напитков сложного ассортимента;
ПК 5.1	У5.1.09	контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;	3 5.1.02	санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП);
			3 5.1.12	правила утилизации отходов;
ПК 5.2	У5.2.12	контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП);	3 5.2.06	требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов
	У5.2.13	контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов;		
	У5.2.20	соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов;		
ПК 5.3	У5.3.11	контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП);	3 5.3.12	правила маркирования упакованных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента
	У5.3.12	контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов;		
	У5.3.20	соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;		
ПК 5.4	У5.4.21	соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления мучных	3 5.4.11	правила маркирования и упаковывания

		кондитерских изделий сложного ассортимента;		
ПК 5.5	У5.5.20	соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;	35.5.11	правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
ПК 6.1	У6.1.06	рассчитывать энергетическую ценность блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков;	36.1.12	правила расчета энергетической ценности блюд, кулинарных и кондитерских изделий;
ПК 7.1	У 7.1.2	соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания,		
ПК 8.1	У.8.2.01	пользоваться измерительными приборами и приспособлениями;		

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	44
в т.ч. в форме практической подготовки	20
в т. ч.:	
теоретическое обучение	10
практические занятия	32
Самостоятельная работа	2
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	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	КОД Н/У/З
1	2	3	4	5
Раздел 1	Морфология и физиология микробов	16		
Тема 1.1 Микроорганизмы	Содержание учебного материала	10/6	ОК 1-ОК2, ОК 3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК 7, ОК9, ОК 10	Уо 01.01, Уо 01.02, Уо 01.03, Уо 01.04, Уо 01.05, Уо 01.06, Уо 01.07, Уо 01.08, Уд 01.01 Уд 01.02 , Уд 01.03 , Уд 01.0., Уд 01.05 , Уд 01.06, Уд 01.07 , Уд 01.08 , Уо 02.01, Уо 02.02, Уо 02.03, Уо 02.04, Уо 02.05, Уо 02.06, Уо 02.07, Уо 03.01, Уо 03.02, Уо 03.03, Уо 04.01, Уо 04.02, Уо 05.01, Уо 06.01, Уо 06.02, Уо 07.01, Уо 07.02, Уо 09.01, Уо 09.02, Уо 10.01, Уо 10.02, Уо 10.03, Уо 10.04, Уо 10.05, У 1.1.06, У 1.2.02, У 1.2.09, У 1.3.08, У 2.1.08, У 2.2.14 У 2.2.14, У 2.3.16, У 2.4.13, У 2.4.18, У 2.5.10, У 2.5.14, У 2.6.12, У 2.6.17, У 2.7.12 У 2.7.17, У 3.1., 06, У 3.1.08, У 3.2.15, У 3.3.12, У 3.3.18, У 3.5.12, У 3.5.18, У 3.6.12 У 3.6.17, У4.1.09, У 4.2.17, У4.3.17, У4.4.17, У4.5.17, У5.1.09, У5.2.12, У 5.2.13, У5.2.20, У5.3.11, У5.3.12, У5.3.20, У5.4.21, У5.5.20, У6.1.06, У 7.1.2
	1. Микроорганизмы: классификация микроорганизмов, отличительные особенности про- и эукариот. Морфология и физиология основных групп микроорганизмов. Бактерии, грибы, дрожжи, вирусы: форма, строение, размножение, роль в пищевой промышленности. Химический состав клеток и микроорганизмов. Генетические и химические основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов. Ферменты микроорганизмов. Обмен веществ и питание микробов. Рост и размножение микробов. Характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха. Роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе. Влияние внешней среды на микроорганизмы. Распространение микробов в природе	2		
	В том числе, практические занятия:	8		
	Практическая работа № 1 Изучение устройства микроскопа. Изучение препаратов различных микроорганизмов.	2		
	Практическая работа № 2 Определение основных групп микроорганизмов. Изучение препаратов микроскопических дрожжей на различных питательных средах.	2		
	3. Практическая работа № 3 Выращивание микробов на различных питательных средах.	2		

	4.Практическая работа № 4 Осуществление микробиологического контроля пищевого производства. Изучение результатов санитарно-бактериологического анализа проб воды, воздуха, смывов с рук	2		У.8.2.01,Зо 01.01,Зо 01.02, Зо 01.03,Зо 01.04,Зд 01.01, Зд 01.02,Зд 01.03,Зд 01.04 Зд 01.05,Зд 01.06,Зд 01.07,Зд 01.08,Зд 01.09, Зд 01.10,Зд 01.11, Зд 01.12,Зд 01.13,Зд01.14, Зд 01.15,Зд 01.16,Зо 02.01 Зо 02.02,Зо 02.03,Зо 03.01, Зо 03.02,Зо 03.03,Зо 04.01, Зо 04.02,Зо 05.01,Зо 06.01 Зо 06.02,Зо 06.03,Зо 07.01, Зо 07.02,Зо 07.03,Зд 07.01, Зд 07.02,Зд 07.04,Зд 07.05 Зо 09.01,Зо 09.02,Зо 10.01, Зо 10.02,Зо 10.03,Зо 10.04, Зо 10.05,Зо 10.06,З 1.1.03
Тема 1.2 Патогенные микробы и микробиологические показатели безопасности пищевых продуктов	Содержание учебного материала	6/2	ОК 1-ОК2, ОК 3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ОК9, ОК10	Уо 01.01,Уо 01.02,Уо 01.03, Уо 01.04,Уо 01.05,Уо 01.06,Уо 01.07,Уо 01.08,Уд 01.01 Уд 01.02 ,Уд 01.03 , Уд 01.0,Уд 01.05 ,Уд 01.06, Уд 01.07 ,Уд 01.08 , Уо 02.01,Уо 02.02,Уо 02.03, Уо 02.04,Уо 02.05,Уо 02.06, Уо 02.07,Уо 03.01,Уо 03.02, Уо 03.03,Уо 04.01,Уо 04.02, Уо 05.01,Уо 06.01,Уо 06.02, Уо 07.01,Уо 07.02,Уо 09.01, Уо 09.02,Уо 10.01,Уо 10.02, Уо 10.03,Уо 10.04,Уо 10.05, У 1.1.06,У 1.2.02,У 1.2.09, У 1.3.08,У 2.1.08,У 2.2.14 У 2.2.14,У 2.3.16,У 2.4.13, У 2.4.18,У 2.5.10,У 2.5.14, У 2.6.12,У 2.6.17,У 2.7.12 У 2.7.17,У 3.1., 06,У 3.1.08, У 3.2.15,У 3.3.12,У 3.3.18, У 3.5.12,У 3.5.18,У 3.6.12 У 3.6.17,У4.1.09,У 4.2.17, У4.3.17,У4.4.17,У4.5.17,У5.1.09,У5.2.12,У 5.2.13, У5.2.20,У5.3.11,У5.3.12, У5.3.20,У5.4.21,У5.5.20, У6.1.06,У 7.1.2 У.8.2.01,Зо 01.01,Зо 01.02, Зо 01.03,Зо 01.04,Зд 01.01, Зд 01.02,Зд 01.03,Зд 01.04
	2.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.	2		
	В том числе, практические занятия:	4	ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5	
	5.Практическая работа № 5 Определение основных видов микробной порчи продуктов разных групп: возбудители, меры профилактики и борьбы с микробной порчей сырья и готовой продукции	2		
	6.Практическая работа № 6 Исследование микробиологических показателей безопасности пищевых продуктов и кулинарной продукции.	2		

				Зд 01.05,Зд 01.06,Зд 01.07,Зд 01.08,Зд 01.09, Зд 01.10,Зд 01.11, Зд 01.12,Зд 01.13,Зд01.14, Зд 01.15,Зд 01.16,Зо 02.01 Зо 02.02,Зо 02.03,Зо 03.01, Зо 03.02,Зо 03.03,Зо 04.01, Зо 04.02,Зо 05.01,Зо 06.01 Зо 06.02,Зо 06.03,Зо 07.01, Зо 07.02,Зо 07.03,Зд 07.01, Зд 07.02,Зд 07.04,Зд 07.05 Зо 09.01,Зо 09.02,Зо 10.01, Зо 10.02,Зо 10.03,Зо 10.04, Зо 10.05,Зо 10.06,З 1.1.03
Раздел 2	Основы физиологии питания	14		
Тема 2.1 Основы пищева- рения	Содержание учебного материала	14/8	ОК 1- ОК2, ОК 3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ОК9, ОК10 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	Уо 01.01,Уо 01.02,Уо 01.03, Уо 01.04,Уо 01.05,Уо 01.06,Уо 01.07,Уо 01.08,Уд 01.01 Уд 01.02 ,Уд 01.03 , Уд 01.0,,Уд 01.05 ,Уд 01.06, Уд 01.07 ,Уд 01.08 , Уо 02.01,Уо 02.02,Уо 02.03, Уо 02.04,Уо 02.05,Уо 02.06, Уо 02.07,Уо 03.01,Уо 03.02, Уо 03.03,Уо 04.01,Уо 04.02, Уо 05.01,Уо 06.01,Уо 06.02, Уо 07.01,Уо 07.02,Уо 09.01, Уо 09.02,Уо 10.01,Уо 10.02, Уо 10.03,Уо 10.04,Уо 10.05, У 1.1.06,У 1.2.02,У 1.2.09, У 1.3.08,У 2.1.08,У 2.2.14 У 2.2.14,У 2.3.16,У 2.4.13, У 2.4.18,У 2.5.10,У 2.5.14, У 2.6.12,У 2.6.17,У 2.7.12 У 2.7.17,У 3.1., 06,У 3.1.08, У 3.2.15,У 3.3.12,У 3.3.18, У 3.5.12,У 3.5.18,У 3.6.12 У 3.6.17,У4.1.09,У 4.2.17, У4.3.17,У4.4.17,У4.5.17,У5.1.09,У5.2.12,У 5.2.13, У5.2.20,У5.3.11,У5.3.12, У5.3.20,У5.4.21,У5.5.20, У6.1.06,У 7.1.2 У.8.2.01,Зо 01.01,Зо 01.02, Зо 01.03,Зо 01.04,Зд 01.01, Зд 01.02,Зд 01.03,Зд 01.04
	3. 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 Понятие о процессе пищеварения. Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения. Усвояемость пищи: понятие, факторы, влияющие на усвояемость пищи. 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 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	2		

	кулинарной обработки блюд для детей и подростков, режим питания. Понятие о лечебном и лечебно-профилактическом питании. Методики составления рационов питания			Зд 01.05,Зд 01.06,Зд 01.07,Зд 01.08,Зд 01.09, Зд 01.10,Зд 01.11, Зд 01.12,Зд 01.13,Зд01.14, Зд 01.15,Зд 01.16,Зо 02.01 Зо 02.02,Зо 02.03,Зо 03.01, Зо 03.02,Зо 03.03,Зо 04.01, Зо 04.02,Зо 05.01,Зо 06.01 Зо 06.02,Зо 06.03,Зо 07.01, Зо 07.02,Зо 07.03,Зд 07.01, Зд 07.02,Зд 07.04,Зд 07.05 Зо 09.01,Зо 09.02,Зо 10.01, Зо 10.02,Зо 10.03,Зо 10.04, Зо 10.05,Зо 10.06,З 1.1.03
	В том числе, практические занятия	12		
	7.Практическая работа № 7 Составление сравнительной характеристики продуктов питания по пищевой, физиологической, энергетической ценности	2		
	8.Практическая работа № 8 Изучение схемы пищеварительного тракта.	2		
	9.Практическая работа № 9 Выполнение расчёта суточного расхода энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека.	2		
	10.Практическая работа № 10 Выполнение расчёта калорийности блюда (по заданию преподавателя)	2		
	11.Практическая работа № 11 Составление рационов питания для детей и подростков.	2		
	12.Практическая работа № 12 Составление рационов питания для взрослого населения.	2		
Раздел 3	Гигиена и санитария в организациях питания	12		
Тема 3.1	Содержание учебного материала	6/2		
Личная гигиена работников пищевых производств. Пищевые отравления и их профилактика	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	2	ОК 1-ОК2, ОК 3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ОК9, ОК10	Уо 01.01,Уо 01.02,Уо 01.03, Уо 01.04,Уо 01.05,Уо 01.06,Уо 01.07,Уо 01.08,Уд 01.01 Уд 01.02 ,Уд 01.03 , Уд 01.04,,Уд 01.05 ,Уд 01.06, Уд 01.07 ,Уд 01.08 , Уо 02.01,Уо 02.02,Уо 02.03, Уо 02.04,Уо 02.05,Уо 02.06, Уо 02.07,Уо 03.01,Уо 03.02, Уо 03.03,Уо 04.01,Уо 04.02, Уо 05.01,Уо 06.01,Уо 06.02, Уо 07.01,Уо 07.02,Уо 09.01, Уо 09.02,Уо 10.01,Уо 10.02, Уо 10.03,Уо 10.04,Уо 10.05, У 1.1.06,У 1.2.02,У 1.2.09, У 1.3.08,У 2.1.08,У 2.2.14 У 2.2.14,У 2.3.16,У 2.4.13, У 2.4.18,У 2.5.10,У 2.5.14, У 2.6.12,У 2.6.17,У 2.7.12
	В том числе, практические занятия:	4	1.2-1.5 ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5	
	13.Практическая работа № 13 Анализ материалов расследования возникновения пищевых отравлений на пищевом производстве.	2		
	14.Практическая работа № 14 Разработка мероприятий по профилактике пищевых инфекций и пищевых отравлений на пищевом производстве	2		

			ПК 5.2-5.5 ПК 6.3-6.4	У 2.7.17, У 3.1., 06, У 3.1.08, У 3.2.15, У 3.3.12, У 3.3.18, У 3.5.12, У 3.5.18, У 3.6.12 У 3.6.17, У 4.1.09, У 4.2.17, У 4.3.17, У 4.4.17, У 4.5.17, У 5.1.09, У 5.2.12, У 5.2.13, У 5.2.20, У 5.3.11, У 5.3.12, У 5.3.20, У 5.4.21, У 5.5.20, У 6.1.06, У 7.1.2 У 8.2.01, Зо 01.01, Зо 01.02, Зо 01.03, Зо 01.04, Зо 01.01, Зо 01.02, Зо 01.03, Зо 01.04 Зо 01.05, Зо 01.06, Зо 01.07, Зо 01.08, Зо 01.09, Зо 01.10, Зо 01.11, Зо 01.12, Зо 01.13, Зо 01.14, Зо 01.15, Зо 01.16, Зо 02.01 Зо 02.02, Зо 02.03, Зо 03.01, Зо 03.02, Зо 03.03, Зо 04.01, Зо 04.02, Зо 05.01, Зо 06.01 Зо 06.02, Зо 06.03, Зо 07.01, Зо 07.02, Зо 07.03, Зо 07.01, Зо 07.02, Зо 07.04, Зо 07.05 Зо 09.01, Зо 09.02, Зо 10.01, Зо 10.02, Зо 10.03, Зо 10.04, Зо 10.05, Зо 10.06, Зо 1.1.03
Тема 3.2 Санитарно-гигиенические требования к производству кулинарной продукции	Содержание учебного материала 5. Санитарно-гигиенические требования к производству кулинарной продукции: к содержанию помещений, оборудования, инвентаря в организациях питания. Гигиенические требования к освещению. Гигиеническая необходимость маркировки оборудования, инвентаря посуды. Требования к материалам. Требования системы ХАССП к содержанию помещений, оборудования, инвентаря, посуды в организациях питания. Дезинфекция, дезинсекция дератизация, правила их проведения. Моющие и дезинфицирующие средства, классификация, правила их применения, условия и сроки хранения. Санитарные требования к процессам механической кулинарной обработке продовольственного сырья, способам и режимам тепловой обработки продуктов и полуфабрикатов	6/2 2	ОК 1-ОК2, ОК 3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ОК9, ОК10 ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.6	Уо 01.01, Уо 01.02, Уо 01.03, Уо 01.04, Уо 01.05, Уо 01.06, Уо 01.07, Уо 01.08, Уд 01.01 Уд 01.02, Уд 01.03, Уд 01.04, Уд 01.05, Уд 01.06, Уд 01.07, Уд 01.08, Уо 02.01, Уо 02.02, Уо 02.03, Уо 02.04, Уо 02.05, Уо 02.06, Уо 02.07, Уо 03.01, Уо 03.02, Уо 03.03, Уо 04.01, Уо 04.02, Уо 05.01, Уо 06.01, Уо 06.02, Уо 07.01, Уо 07.02, Уо 09.01, Уо 09.02, Уо 10.01, Уо 10.02, Уо 10.03, Уо 10.04, Уо 10.05, У 1.1.06, У 1.2.02, У 1.2.09, У 1.3.08, У 2.1.08, У 2.2.14 У 2.2.14, У 2.3.16, У 2.4.13, У 2.4.18, У 2.5.10, У 2.5.14, У 2.6.12, У 2.6.17, У 2.7.12

	<p>Блюда и изделия повышенного эпидемиологического риска, санитарные требования к их приготовлению. Санитарные правила применения пищевых добавок. Перечень разрешенных и запрещенных добавок.</p> <p>Санитарно-гигиенические требования к транспорту, к приемке и хранению продовольственного сырья, продуктов питания и кулинарной продукции. Сопроводительная документация</p> <p>Санитарные требования к складским помещениям, их планировке, устройству и содержанию. Гигиенические требования к таре. Запреты и ограничения на приемку некоторых видов сырья и продукции</p>		<p>ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 ПК 6.3-6.4</p>	<p>У 2.7.17, У 3.1., 06, У 3.1.08, У 3.2.15, У 3.3.12, У 3.3.18, У 3.5.12, У 3.5.18, У 3.6.12 У 3.6.17, У 4.1.09, У 4.2.17, У 4.3.17, У 4.4.17, У 4.5.17, У 5.1.09, У 5.2.12, У 5.2.13, У 5.2.20, У 5.3.11, У 5.3.12, У 5.3.20, У 5.4.21, У 5.5.20, У 6.1.06, У 7.1.2 У 8.2.01, Зо 01.01, Зо 01.02, Зо 01.03, Зо 01.04, Зд 01.01, Зд 01.02, Зд 01.03, Зд 01.04 Зд 01.05, Зд 01.06, Зд 01.07, Зд 01.08, Зд 01.09, Зд 01.10, Зд 01.11, Зд 01.12, Зд 01.13, Зд 01.14, Зд 01.15, Зд 01.16, Зо 02.01 Зо 02.02, Зо 02.03, Зо 03.01, Зо 03.02, Зо 03.03, Зо 04.01, Зо 04.02, Зо 05.01, Зо 06.01 Зо 06.02, Зо 06.03, Зо 07.01, Зо 07.02, Зо 07.03, Зд 07.01, Зд 07.02, Зд 07.04, Зд 07.05 Зо 09.01, Зо 09.02, Зо 10.01, Зо 10.02, Зо 10.03, Зо 10.04, Зо 10.05, Зо 10.06, З 1.1.03</p>
	В том числе, практические занятия:	4		
	Практическая работа № 15 Решение ситуационных задач по правилам пользования моющими и дезинфицирующими средствами, санитарным требованиям к мытью и обеззараживанию посуды, инвентаря и оборудования	2		
	Практическая работа №.16. Гигиеническая оценка качества готовой пищи (бракераж).	1		
	Практическая работа №.17. Заполнение бракеражного журнала	1		
	Самостоятельная работа			
	7. Изучение требований системы ХАССП 6, Санитарных норм и правил СП 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья	2		
	Промежуточная аттестация дифференцированный зачет	2		
	Всего:	44/20		

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. Линич, Е. П. Гигиенические основы специализированного питания: учебное пособие для спо / Е. П. Линич, Э. Э. Сафонова. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 220 с. — ISBN 978-5-8114-6375-6.
2. Микробиология, санитария и гигиена: учебное пособие / А. К. Галиуллин, Р. Г. Госманов, В. Г. Гумеров [и др.]. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 152 с. — ISBN 978-5-8114-4193-8.
3. Охрименко, О. В. Основы биохимии сельскохозяйственной продукции: учебное пособие для спо / О. В. Охрименко. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 448 с. — ISBN 978-5-8114-7215-4.
4. Сахарова, О. В. Общая микробиология и общая санитарная микробиология: учебное пособие для спо / О. В. Сахарова, Т. Г. Сахарова. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 224 с. — ISBN 978-5-8114-6415-9.
5. Шапиро, Я. С. Микробиология: учебное пособие для спо / Я. С. Шапиро. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 308 с. — ISBN 978-5-8114-7063-1.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Линич, Е. П. Гигиенические основы специализированного питания: учебное пособие для спо / Е. П. Линич, Э. Э. Сафонова. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 220 с. — ISBN 978-5-8114-6375-6. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147246> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
2. Микробиология, санитария и гигиена: учебное пособие / А. К. Галиуллин, Р. Г. Госманов, В. Г. Гумеров [и др.]. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 152 с. — ISBN 978-5-8114-4193-8. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148272> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
3. Основы санитарно-микробиологического контроля продуктов питания: учебное пособие / Е. В. Крякунова, З. А. Канарская, Е. В. Петухова, М. А. Поливанов. — Казань: Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2019. — 100 с. — ISBN 978-5-7882-2694-1. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROОбразование: [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/109575>
4. Охрименко, О. В. Основы биохимии сельскохозяйственной продукции: учебное пособие для спо / О. В. Охрименко. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 448 с. — ISBN 978-5-8114-7215-4. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/156618> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3.2.3. Дополнительные источники

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

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p>Знания: основные понятия и термины микробиологии; классификацию микроорганизмов; морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов; генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов; роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе; характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха; особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов; основные пищевые инфекции и пищевые отравления; микробиологию основных пищевых продуктов; основные пищевые инфекции и пищевые отравления; возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции; методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции; правила личной гигиены работников организации питания; классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации; схему микробиологического контроля; пищевые вещества и их значение для организма человека; суточную норму потребности человека в питательных веществах; основные процессы обмена веществ в организме; суточный расход энергии; состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания; физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения; усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;</p>	<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>Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования</p>

<p>нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;</p> <p>назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет;</p> <p>методики составления рационов питания</p>		
<p>Умения:</p> <p>использовать лабораторное оборудование;</p> <p>определять основные группы микроорганизмов;</p> <p>проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам;</p> <p>обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;</p> <p>обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) при выполнении работ;</p> <p>производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;</p> <p>осуществлять микробиологический контроль пищевого производства;</p> <p>проводить органолептическую оценку качества и безопасности пищевого сырья и продуктов;</p> <p>рассчитывать энергетическую ценность блюд;</p> <p>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 формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>Точность оценки, самооценки выполнения</p> <p>Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>Рациональность действий и т.д.</p>	<p>Текущий контроль:</p> <p>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям;</p> <p>- оценка заданий для самостоятельной работы,</p> <p>Промежуточная аттестация:</p> <p>- экспертная оценка выполнения практических заданий на экзамене</p>

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья

Обязательный профессиональный блок
Общепрофессиональный цикл

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и 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, ОК10.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ОК	Код умений	Умения	Код знаний	Знания
ОК 01	Уо 01.01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;	Зо 01.01	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;
	Уо 01.02	составлять план действия; определять необходимые ресурсы;	Зо 01.02	алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структура плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.
	Уо 01.03	владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)		
	Уд 01.01	определять наличие запасов и расход продуктов;	Зд 01.01	ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;
			Зд 01.02	общие требования к качеству сырья и продуктов
			Зд 01.03	методы контроля качества продуктов при хранении; способы и формы
			Зд 01.04	виды снабжения
			Зд 01.05	виды складских помещений и требования к ним; периодичность технического обслужи-

				вания холодильного, механического и весового оборудования
			Зд 01.06	методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания
			Зд 01.07	правила оценки состояния запасов на производстве
ОК 02	Уо 02.01	определять задачи поиска информации	Зо 02.01	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности;
	Уо 02.02	определять необходимые источники информации;	Зо 02.02	приемы структурирования информации
	Уо 02.03	планировать процесс поиска	Зо 02.03	формат оформления результатов поиска информации
	Уо 02.04	структурировать получаемую информацию;		
	Уо 02.05	выделять наиболее значимое в перечне информации;		
	Уо 02.06	оценивать практическую значимость результатов поиска;		
	Уо 02.07	оформлять результаты поиска		
ОК 03	Уо 03.01	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности	Зо 03.01	содержание актуальной нормативно-правовой документации
	Уо 03.02	выстраивать траектории профессионального и личностного развития	Зо 03.02	современная научная и профессиональная терминология
			Зо 03.03	возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04	Уо 04.01	организовывать работу коллектива и команды;	Зо 04.01	психология коллектива
	Уо 04.02	взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	Зо 04.02	психология личности
			Зо 04.03	основы проектной деятельности
			Зд 04.01	методы контроля возможных хищений запасов на производстве
ОК 05	Уо 05.01	излагать свои мысли на государственном языке	Зо 05.01	особенности социального и культурного контекста
	Уо 05.02	оформлять документы	Зо 05.02	правила оформления документов
	Уд 05.01	проводить инструктажи по безопасности	Зд 05.01	инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов

		хранения пищевых продуктов;	Зд 05.02	процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов
			Зд 05.03	правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков
			Зд 05.04	виды сопроводительной документации на различные группы продуктов
ОК 06	Уо 06.01	описывать значимость своей профессии	Зо 06.01	сущность гражданско-патриотической позиции
	Уо 06.02	презентовать структуру профессиональной деятельности по специальности	Зо 06.02 Зо 06.03	Общечеловеческие ценности Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
ОК 07	Уо 07.01	соблюдать нормы экологической безопасности	Зо 07.01	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности
	Уо 07.02	определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности).	Зо 07.02	основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности
			Зо 07.03	пути обеспечения ресурсосбережения.
	Уд 07.01	оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов;	Зд 07.01	условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов;
Зд 07.02			современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве	
ОК 09	Уо 09.01	применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;	Зо 09.01	современные средства и устройства информатизации;
	Уо 09.02	использовать современное программное обеспечение	Зо 09.02	порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
	Уд 09.01	принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов; оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продук-	Зд 09.01	программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд

		тов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения		
ОК 10	Уо 10.01	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые)	Зо 10.01	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;
	Уо 10.02	понимать тексты на базовые профессиональные темы	Зо 10.02	основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика);
	Уо 10.03	участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы	Зо 10.03	лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;
	Уо 10.04	строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;	Зо 10.04	особенности произношения;
	Уо 10.05	кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые)	Зо 10.05	правила чтения текстов профессиональной направленности
	Уо 10.06	писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы		

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	54
в т.ч. в форме практической подготовки	34
в т. ч.:	
теоретическое обучение	18
практические занятия	34
Самостоятельная работа	2
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	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 и личностных результатов	Код Н / У/ З
1	2	3	4	5
Раздел 1. Основные группы продовольственных товаров				
Тема 1.1. Классификация продовольственных товаров	<p>Содержание учебного материала:</p> <p>1.Классификация продовольственных товаров. Свойства и показатели ассортимента. Качество и безопасность продовольственных товаров. Общие требования к качеству продовольственных товаров. Подтверждение соответствия продовольственных товаров. Маркировка потребительских товаров. Методы определения качества и безопасности. Способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов</p>	<p>2</p> <p>2</p>	<p>ОК 01-07, 09, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3</p>	<p>Уо 01.01 Уо 01.02 Уо 01.03 Зо 01.01 Зо 01.02 Уд 01.01 Зд 01.01 Зд 01.02 Зд 01.03 Зд 01.04 Зд 01.05 Зд 01.06 Зд 01.07 Уо 02.01 Уо 02.02 Уо 02.03 Уо 02.04 Уо 02.05 Уо 02.06 Уо 02.07 Зо 02.01 Зо 02.02 Зо 02.03 Уо 03.01 Уо 03.02 Уо 03.03 Зо 03.01 Зо 03.02 Зо 03.03 Уо 04.02 Зо 04.01 Зо 04.02 Зо 04.03 Уо 05.01 Уо 05.02 Уд 05.01 Зо 05.01 Зо 05.02 Зд 05.01 Зд 05.02 Зд 05.03 Зд 05.04 Уо 06.01 Зо 06.02 Зо 06.01 Зо 06.02 Зо 06.03 Уо 07.01 Уо 07.02 Уд 07.01 Зо 07.01 Зо 07.02 Зо 07.03 Зд 07.01 Зд 07.02 Уо 09.01 Уо 09.02 Зо 09.01 Зо 09.02 Уд 09.01 Зд 09.01 Уо 10.01 Уо 10.02 Уо 10.03 Уо 10.04 Уо 10.05 Уо 10.06 Зо 10.01 Зо 10.02 Зо 10.03 Зо 10.04 Зо 10.05.</p>
Содержание учебного материала:		10/8		

Тема 1.2. Товароведная характеристика свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	Товароведная характеристика товаров растительного происхождения Ассортимент, характеристика, общие требования к качеству свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки. Ассортимент, общие требования к качеству зерномучных товаров. Крахмал, сахар, мед - характеристика, общие требования к качеству. Кондитерские изделия. Ассортимент, характеристика, общие требования к качеству кондитерских изделий Условия и сроки хранения, кулинарное назначение товаров растительного происхождения.	2	ОК 01-07, 09, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3	Уо 01.01 Уо 01.02 Уо 01.03 Зо 01.01 Зо 01.02 Уд 01.01 Зд 01.01 Зд 01.02 Зд 01.03 Зд 01.04 Зд 01.05 Зд 01.06 Зд 01.07 Уо 02.01 Уо 02.02 Уо 02.03 Уо 02.04 Уо 02.05 Уо 02.06 Уо 02.07 Зо 02.01 Зо 02.02 Зо 02.03 Уо 03.01 Уо 03.02 Уо 03.03 Зо 03.01 Зо 03.02 Зо 03.03 Уо 04.02 Зо 04.01 Зо 04.02 Зо 04.03 Уо 05.01 Уо 05.02 Уд 05.01 Зо 05.01 Зо 05.02 Зд 05.01 Зд 05.02 Зд 05.03 Зд 05.04 Уо 06.01 Зо 06.02 Зо 06.01 Зо 06.02 Зо 06.03 Уо 07.01 Уо 07.02 Уд 07.01 Зо 07.01 Зо 07.02 Зо 07.03 Зд 07.01 Зд 07.02 Уо 09.01 Уо 09.02 Зо 09.01 Зо 09.02 Уд 09.01 Зд 09.01 Уо 10.01 Уо 10.02 Уо 10.03 Уо 10.04 Уо 10.05 Уо 10.06 Зо 10.01 Зо 10.02 Зо 10.03 Зо 10.04 Зо 10.05.
	В том числе практических занятий:	8		
	Практическое занятие №1 Органолептическая оценка качества свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	2		
	Практическое занятие №2 Органолептическая оценка качества зерна и продуктов его переработки	2		
	Практическое занятие №3 Органолептическая оценка качества макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий	2		
	Практическое занятие №4 Органолептическая оценка качества кондитерских изделий	2		
Тема 1.3. Товароведная характеристика зерновых товаров	Содержание учебного материала: Товароведная товаров животного происхождения. Ассортимент, характеристика, общие требования к качеству молока и молочных товаров. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение молока и молочных продуктов. Товароведная характеристика мяса, мясных продуктов. Ассортимент, характеристика, общие требования к качеству мяса, мясных продуктов. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение мяса, мясных продуктов.	10/8 2	ОК 01-07, 09, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3	Уо 01.01 Уо 01.02 Уо 01.03 Зо 01.01 Зо 01.02 Уд 01.01 Зд 01.01 Зд 01.02 Зд 01.03 Зд 01.04 Зд 01.05 Зд 01.06 Зд 01.07 Уо 02.01 Уо 02.02 Уо 02.03 Уо 02.04 Уо 02.05 Уо 02.06 Уо 02.07 Зо 02.01 Зо 02.02 Зо 02.03 Уо 03.01 Уо 03.02 Уо 03.03 Зо 03.01 Зо 03.02 Зо 03.03 Уо 04.02 Зо 04.01 Зо 04.02 Зо 04.03 Уо

	<p>Товароведная характеристика яичных продуктов. Ассортимент, характеристика, общие требования к качеству яичных продуктов. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение яичных продуктов.</p> <p>Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов. Ассортимент, характеристика, общие требования к качеству рыбы, рыбных продуктов. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов</p>			05.01 Уо 05.02 Уд 05.01 Зо 05.01 Зо 05.02 Зд 05.01 Зд 05.02 Зд 05.03 Зд 05.04 Уо 06.01 Зо 06.02 Зо 06.01 Зо 06.02 Зо 06.03 Уо 07.01 Уо 07.02 Уд 07.01 Зо 07.01 Зо 07.02 Зо 07.03 Зд 07.01 Зд 07.02 Уо 09.01 Уо 09.02 Зо 09.01 Зо 09.02 Уд 09.01 Зд 09.01 Уо 10.01 Уо 10.02 Уо 10.03 Уо 10.04 Уо 10.05 Уо 10.06 Зо 10.01 Зо 10.02 Зо 10.03 Зо 10.04 Зо 10.05.
	В том числе практических занятий:	8		
	Практическое занятие №5 Органолептическая оценка качества молока и молочных продуктов	2		
	Практическое занятие №6 Органолептическая оценка качества мяса, мясных продуктов	2		
	Практическое занятие №7 Органолептическая оценка качества яичных продуктов	2		
	Практическое занятие №8 Органолептическая оценка качества рыбных товаров	2		
Тема 1.4. Товароведная характеристика молочных товаров	Содержание учебного материала:	6/4	ОК 01-07, 09, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3	Уо 01.01 Уо 01.02 Уо 01.03 Зо 01.01 Зо 01.02 Уд 01.01 Зд 01.01 Зд 01.02 Зд 01.03 Зд 01.04 Зд 01.05 Зд 01.06 Зд 01.07 Уо 02.01 Уо 02.02 Уо 02.03 Уо 02.04 Уо 02.05 Уо 02.06 Уо 02.07 Зо 02.01 Зо 02.02 Зо 02.03 Уо 03.01 Уо 03.02 Уо 03.03 Зо 03.01 Зо 03.02 Зо 03.03 Уо 04.02 Зо 04.01 Зо 04.02 Зо 04.03 Уо 05.01 Уо 05.02 Уд 05.01 Зо 05.01 Зо 05.02 Зд 05.01 Зд 05.02 Зд 05.03 Зд 05.04 Уо 06.01 Зо 06.02 Зо 06.01 Зо 06.02 Зо 06.03 Уо 07.01 Уо 07.02 Уд 07.01 Зо 07.01 Зо 07.02 Зо 07.03 Зд 07.01
	Товароведная характеристика товаров смешанного происхождения. Вкусовые товары. Ассортимент, характеристика, общие требования к качеству вкусовых товаров. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение вкусовых товаров. Пищевые жиры. Ассортимент, характеристика, общие требования к качеству пищевых жиров. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение пищевых жиров. Пищевые концентраты. Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству пищевых концентратов.	2		
	В том числе практических занятий:	4		
	Практическое занятие №9 Органолептическая оценка качества вкусовых товаров	2		

	Практическое занятие № 10 Органолептическая оценка качества пищевых жиров.	2		Зд 07.02 Уо 09.01 Уо 09.02 Зо 09.01 Зо 09.02 Уд 09.01 Зд 09.01 Уо 10.01 Уо 10.02 Уо 10.03 Уо 10.04 Уо 10.05 Уо 10.06 Зо 10.01 Зо 10.02 Зо 10.03 Зо 10.04 Зо 10.05.
Раздел 2. Организация снабжения и складского хозяйства предприятия общественного питания				
Тема 2.1. Организация продовольственного и материально - технического снабжения	Содержание учебного материала:	6/4	ОК 01-07, 09, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3	Уо 01.01 Уо 01.02 Уо 01.03 Зо 01.01 Зо 01.02 Уд 01.01 Зд 01.01 Зд 01.02 Зд 01.03 Зд 01.04 Зд 01.05 Зд 01.06 Зд 01.07 Уо 02.01 Уо 02.02 Уо 02.03 Уо 02.04 Уо 02.05 Уо 02.06 Уо 02.07 Зо 02.01 Зо 02.02 Зо 02.03 Уо 03.01 Уо 03.02 Уо 03.03 Зо 03.01 Зо 03.02 Зо 03.03 Уо 04.02 Зо 04.01 Зо 04.02 Зо 04.03 Уо 05.01 Уо 05.02 Уд 05.01 Зо 05.01 Зо 05.02 Зд 05.01 Зд 05.02 Зд 05.03 Зд 05.04 Уо 06.01 Зо 06.02 Зо 06.01 Зо 06.02 Зо 06.03 Уо 07.01 Уо 07.02 Уд 07.01 Зо 07.01 Зо 07.02 Зо 07.03 Зд 07.01 Зд 07.02 Уо 09.01 Уо 09.02 Зо 09.01 Зо 09.02 Уд 09.01 Зд 09.01 Уо 10.01 Уо 10.02 Уо 10.03 Уо 10.04 Уо 10.05 Уо 10.06 Зо 10.01 Зо 10.02 Зо 10.03 Зо 10.04 Зо 10.05.
	1.Основные требования к организации снабжения предприятий общественного питания: сырьем, полуфабрикатами, продуктами и материально-техническими средствами. 2.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. 3.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. 4.Организация тарного хозяйства. Организация и оптимизация тарооборота. Требования, предъявляемые к таре.	2		

	В том числе практических занятий:	4		
	Практическое занятие № 11. Составление договора поставки на продовольственные товары.	2		
	Практическое занятие №12 Компоновка складских помещений с учетом технологического цикла, типа предприятия.	2		
Тема 2.2. Приемка различных видов продовольственных товаров и других товароматериальных ценностей	Содержание учебного материала:	4/2	ОК 01-07, 09, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3	Уо 01.01 Уо 01.02 Уо 01.03 Зо 01.01 Зо 01.02 Уд 01.01 Зд 01.01 Зд 01.02 Зд 01.03 Зд 01.04 Зд 01.05 Зд 01.06 Зд 01.07 Уо 02.01 Уо 02.02 Уо 02.03 Уо 02.04 Уо 02.05 Уо 02.06 Уо 02.07 Зо 02.01 Зо 02.02 Зо 02.03 Уо 03.01 Уо 03.02 Уо 03.03 Зо 03.01 Зо 03.02 Зо 03.03 Уо 04.02 Зо 04.01 Зо 04.02 Зо 04.03 Уо 05.01 Уо 05.02 Уд 05.01 Зо 05.01 Зо 05.02 Зд 05.01 Зд 05.02 Зд 05.03 Зд 05.04 Уо 06.01 Зо 06.02 Зо 06.01 Зо 06.02 Зо 06.03 Уо 07.01 Уо 07.02 Уд 07.01 Зо 07.01 Зо 07.02 Зо 07.03 Зд 07.01 Зд 07.02 Уо 09.01 Уо 09.02 Зо 09.01 Зо 09.02 Уд 09.01 Зд 09.01 Уо 10.01 Уо 10.02 Уо 10.03 Уо 10.04 Уо 10.05 Уо 10.06 Зо 10.01 Зо 10.02 Зо 10.03 Зо 10.04 Зо 10.05.
	1.Правила приема продовольственных товаров и других товарно-материальных ценностей. Виды и порядок оформления сопроводительной документации: доверенности, счета-фактуры, товарной накладной, акта об установленном расхождении по количеству и качеству при приемке товарно-материальных ценностей, сертификатов и удостоверений качества. Товарные запасы. Порядок определения наличия запасов и продуктов на складе.	2		
	В том числе практических занятий:	2		
	Практическое занятие №13 Освоение порядка работы с учетными документами по приему продовольственных товаров	2		
Тема 2.3. Организация хранения различных видов продовольственных товаров	Содержание учебного материала	6/4	ОК 01-07, 09, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3	Уо 01.01 Уо 01.02 Уо 01.03 Зо 01.01 Зо 01.02 Уд 01.01 Зд 01.01 Зд 01.02 Зд 01.03 Зд 01.04 Зд 01.05 Зд 01.06 Зд 01.07 Уо 02.01
	1.Способы и режимы хранения и укладки различных групп продовольственных товаров. Требования к рациональному размещению продуктов с целью предотвращения потерь и порчи. Сроки реализации	2		

	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.			Уо 02.02 Уо 02.03 Уо 02.04 Уо 02.05 Уо 02.06 Уо 02.07 Зо 02.01 Зо 02.02 Зо 02.03 Уо 03.01 Уо 03.02 Уо 03.03 Зо 03.01 Зо 03.02 Зо 03.03 Уо 04.02 Зо 04.01 Зо 04.02 Зо 04.03 Уо 05.01 Уо 05.02 Уд 05.01 Зо 05.01 Зо 05.02 Зд 05.01 Зд 05.02 Зд 05.03 Зд 05.04 Уо 06.01 Зо 06.02 Зо 06.01 Зо 06.02 Зо 06.03 Уо 07.01 Уо 07.02 Уд 07.01 Зо 07.01 Зо 07.02 Зо 07.03 Зд 07.01 Зд 07.02 Уо 09.01 Уо 09.02 Зо 09.01 Зо 09.02 Уд 09.01 Зд 09.01 Уо 10.01 Уо 10.02 Уо 10.03 Уо 10.04 Уо 10.05 Уо 10.06 Зо 10.01 Зо 10.02 Зо 10.03 Зо 10.04 Зо 10.05.
	В том числе практических занятий:	4		
	Практическое занятие № 14 Расчеты потерь в результате естественной убыли продуктов	2		
	Практическое занятие № 15 Выбор форм и способов проведения инструктажа персонала по соблюдению безопасных способов хранения продукции	2		
Тема 2.4. Отпуск сырья и продуктов на производство, в филиалы	Содержание учебного материала:	6/4	ОК 01-07, 09, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3	Уо 01.01 Уо 01.02 Уо 01.03 Зо 01.01 Зо 01.02 Уд 01.01 Зд 01.01 Зд 01.02 Зд 01.03 Зд 01.04 Зд 01.05 Зд 01.06 Зд 01.07 Уо 02.01 Уо 02.02 Уо 02.03 Уо 02.04 Уо 02.05 Уо 02.06 Уо 02.07 Зо 02.01 Зо 02.02 Зо 02.03 Уо 03.01 Уо 03.02 Уо 03.03 Зо 03.01 Зо 03.02 Зо 03.03 Уо 04.02 Зо 04.01 Зо 04.02 Зо 04.03 Уо 05.01 Уо 05.02 Уд 05.01 Зо 05.01 Зо 05.02 Зд 05.01 Зд 05.02 Зд 05.03 Зд 05.04 Уо 06.01 Зо 06.02 Зо 06.01 Зо 06.02 Зо 06.03
	В том числе практических занятий:	4		
	Практическое занятие № 16. Оформление документов на отпуск сырья и продуктов со склада	2		
	Практическое занятие № 17. Организация и анализ процессов контроля расхода и хранения продуктов.	2		
	Самостоятельная работа: Контроль сохранности и расхода продуктов на предприятиях питания	2		

	<p>Современные способы обеспечения контроля хранения запасов и расхода продуктов на производстве. Риски при хранении продуктов. Основные причины возникновения рисков в процессе хранения продуктов. Методы контроля возможных хищений запасов на производстве</p> <p>Процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов. Правила оформления инвентаризационной описи, актов снятия остатков. Учет возможных объемов продаж в зависимости от сезона работы: выходных и праздничных дней, массовых мероприятий в регионе</p> <p>Оценка примерных норм расхода продуктов за установленный период для конкретного предприятия питания</p>			<p>Уо 07.01 Уо 07.02 Уд 07.01 Зо 07.01 Зо 07.02 Зо 07.03 Зд 07.01 Зд 07.02 Уо 09.01 Уо 09.02 Зо 09.01 Зо 09.02 Уд 09.01 Зд 09.01 Уо 10.01 Уо 10.02 Уо 10.03 Уо 10.04 Уо 10.05 Уо 10.06 Зо 10.01 Зо 10.02 Зо 10.03 Зо 10.04 Зо 10.05.</p>
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта	2			
Всего	54/34			

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения: кабинет «Организация хранения и контроль запасов и сырья», оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 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, рекомендованные ФУМО, для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организацией выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список, может быть дополнен новыми изданиями.

3.2.1. Основные печатные издания

1. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья: учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – 3-е изд., стер. – Москва: Академия, 2021. – 192 с.
2. Васюкова, А. Т. Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров: учебник / А. Т. Васюкова, А. Д. Димитриев. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 236 с.
3. Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность: учебное пособие для спо / О. К. Мотовилов, В. М. Позняковский, К. Я. Мотовилов, Н. В. Тихонова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 316 с.
4. Родионов, Г. В. Технология производства и оценка качества молока: учебное пособие / Г. В. Родионов, В. И. Остроухова, Л. П. Табакова. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 140 с.
5. Максимова, С. Н. Технология консервов из водных биологических ресурсов: учебное пособие для спо / С. Н. Максимова, З. П. Швидкая, Е. М. Панчишина. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 144 с.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Васюкова, А. Т. Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров: учебник / А. Т. Васюкова, А. Д. Димитриев. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 236 с. — ISBN 978-5-8114-5780-9. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/146832> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
2. Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность: учебное пособие для спо / О. К. Мотовилов, В. М. Позняковский, К. Я. Мотовилов, Н. В. Тихонова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 316 с. — ISBN 978-5-8114-7165-2. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/156629> (дата обращения: 22.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
3. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях: учебное пособие для спо / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 180 с. — ISBN 978-5-8114-6457-9. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148044> (дата обращения: 22.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3.2.3. Дополнительные источники

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.

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

4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Методы оценки</i>
знания		
Основные понятия и аксиомы теоретической механики, законы равновесия и перемещения тел.	Точное перечисление условий равновесия системы сходящихся сил и системы произвольно расположенных сил.	Текущий контроль в форме практических занятий по темам: 1.1.,1.2.,1.3.,1.4.,1.6
Методики выполнения основных расчетов по теоретической механике, сопротивлению материалов и деталям машин.	Обоснованный выбор методики выполнения расчета.	Текущий контроль в форме практических занятий по темам:
		1.4.,1.7., 2.2., 2.5.,2.6,3.3.-3.8
Основы конструирования деталей и сборочных единиц.	Сформулированы основные понятия и принципы конструирования деталей.	Текущий контроль в форме практических занятий по темам: 3.1., 3.3,3.4.,3.9
умения		
Производить расчеты на прочность при растяжении-сжатии, срезе и смятии, кручении и изгибе.	Выполнение расчетов на прочность при растяжении и сжатии, срезе и смятии, правильно и в соответствии с алгоритмом	Экспертная оценка выполнения расчетнографических работ по темам: 2.1.-2.6
Выбирать рациональные формы поперечных сечений	Выбор формы поперечных сечений осуществлен рационально и в соответствии с видом сечений	Экспертная оценка выполнения расчетнографических работ по темам: 2.1.-2.6
Производить расчеты зубчатых и червячных передач, передачи «винтгайка», шпоночных соединений на контактную прочность	Расчет передач выполнен точно и в соответствии с алгоритмом	Экспертная оценка выполнения практических и расчетно-графических работ по темам: 3.3,3.4,3.6.,3.8.
Производить проектировочный проверочный расчеты валов	Проектировочный и проверочный расчеты выполнены точно и в соответствии с алгоритмом	Экспертная оценка выполнения практических и расчетно-графических работ по темам: 3.33.8.
Производить подбор и расчет подшипников качения	Расчет выполнен правильно в соответствии с заданием	Экспертная оценка выполнения практических и расчетно-графических работ по темам: 3.33.8.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.03 Техническое оснащение организаций питания

Обязательный профессиональный блок
Общепрофессиональный цикл

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 09, ОК10.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Код умений	Умения	Код знаний	Знания
ОК 01	Уо 01.01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте	Зо 01.01	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить
	Уо 01.02	анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части	Зо 01.02	основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте
	Уо 01.03	определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;	Зо 01.03	алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач
	Уо 01.04	составлять план действия	Зо 01.04	порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
	Уо 01.05	определять необходимые ресурсы		
	Уо 01.06	владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;		
	Уо 01.07	реализовывать составленный план		
	Уо 01.08	оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)		
	Уд 01.01	определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического	Зд 01.01	классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации

		оборудования, инвентаря, инструментов;		различных групп технологического оборудования;
	Уд 01.02	организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности; – подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации	Зд01.02	принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;
ОК02	Уо 02.01	определять задачи поиска информации	Зо 02.01	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности;
	Уо 02.02	определять необходимые источники информации;	Зо 02.02	приемы структурирования информации
	Уо 02.03	планировать процесс поиска	Зо 02.03	формат оформления результатов поиска информации
	Уо 02.04	структурировать получаемую информацию;		
	Уо 02.05	выделять наиболее значимое в перечне информации;		
	Уо 02.06	оценивать практическую значимость результатов поиска;		
	Уо 02.07	оформлять результаты поиска		
	Уд 02.01	выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению;	Зд 02.01	правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;
	Уд 02.02	оценивать эффективность использования оборудования;		

ОК 03	Уо 03.01	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности	Зо 03.01	содержание актуальной нормативно-правовой документации
	Уо 03.02	применять современную научную профессиональную терминологию	Зо 03.02	современная научная и профессиональная терминология
	Уо 03.03	выстраивать траектории профессионального и личностного развития	Зо 03.03	возможные траектории профессионального развития и самообразования
	Уд 03.01	планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благоприятных условий труда на производстве, предупреждению травматизма;	Зд 03.01	прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования;
Зд 03.02			способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции;	
Зд 03.04			правила электробезопасности, пожарной безопасности;	
Зд 03.05			правила охраны труда в организациях питания	
ОК04	Уо 04.01	организовывать работу коллектива и команды;	Зо 04.01	психологические основы деятельности коллектива
	Уо 04.02	взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	Зо 04.02	психологические особенности личности; основы проектной деятельности
	Уд 04.01	контролировать соблюдение графиков технического обслуживания оборудования и исправность приборов безопасности и измерительных приборов.		
	Уд 04.02	оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве		

ОК05	Уо 05.01	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	Зо 05.01	особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений
ОК06	Уо 06.01	описывать значимость своей специальности	Зо 06.01	сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей
	Уо 06.02	применять стандарты антикоррупционного поведения	Зо 06.02	значимость профессиональной деятельности по специальности
			Зо 06.03	стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения
ОК07	Уо 07.01	соблюдать нормы экологической безопасности	Зо 07.01	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности
	Уо 07.02	определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности	Зо 07.02	основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности
			Зо 07.03	основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения
ОК09	Уо 09.01	применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;	Зо 09.01	современные средства и устройства информатизации;
	Уо 09.02	использовать современное программное обеспечение	Зо 09.02	порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
	Уд 09.01	рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования	Зд 09.01	методики расчета производительности
ОК 10	Уо 10.01	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные	Зо 10.01	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы

		и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы		
	Уо 10.02	участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности	Зо 10.02	основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)
	Уо 10.03	кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые)	Зо 10.03	лексический минимум, относящийся к описанию предметов
	Уо 10.04	строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;	Зо 10.04	средств и процессов профессиональной деятельности
	Уо 10.05	писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	Зо 10.05	особенности произношения
			Зо 10.06	правила чтения текстов профессиональной направленности
ПК 1.1	У 1.1.04	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;	З 1.1.01	процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов
	У 1.1.05	обеспечивать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;	З 1.1.02	системы охраны труда, пожарной безопасности и техники безопасности при выполнении работ;
	У 1.1.07	демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара;	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;
ПК 1.2			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;
ПК 1.3			З 1.3.01	процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;
			З 1.3.04	правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды;
ПК 1.4	У 1.4.08	проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры и презентации	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 1.4.04	современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения;
ПК 2.1	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;	З 2.1.01	процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
	У 2.1.06	объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов	З 2.1.05	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними

		в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;		
	У 2.1.09	демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте;		
ПК 2.3			3 2.3.09	виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;
ПК 2.5			3 2.5.09	виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;
ПК 2.6			3 2.6.09	виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;
ПК 2.7			3 2.7.09	виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;
ПК 2.8	У 2.8.10	проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки новой рецептуры	3 2.8.04	современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения
ПК 3.1	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;	3 3.1.01	процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами;
	У 3.1.05	объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологиче-	3 3.1.05	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

		ского оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;		
ПК 3.2			3 3.2.08	виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;
ПК 3.3			3 3.3.09	виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;
ПК 3.4			3 3.4.09	виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;
ПК 3.5			3 3.5.09	виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;
ПК 3.6			3 3.6.08	виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;
ПК 3.7	У 3.7.10	проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки новой рецептуры	3 3.7.03	современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения;
ПК 4.1	У4.1.01	выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами;	3 4.1.05	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
	У4.1.05	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 чистот		
	У4.1.08	демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара		
ПК 4.2			3 4.2.11	виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;
ПК 4.3			3 4.3.11	виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;
ПК 4.4			3 4.4.10	виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря
ПК 4.5			34.5.09	виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;
ПК 5.1	У5.1.01	выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;	35.1.01	процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;
	У5.1.05	объяснять правила и демонстрировать приемы	35.1.07	виды, назначение, пра-

		безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования;		вила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
	У5.1.07	демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте кондитера, пекаря;		
	У5.1.08	контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;		
ПК 5.2			35.2.04	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении отделочных полуфабрикатов;
ПК 5.3			35.3.04	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;
ПК 5.4	У5.4.23	выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду;	35.4.04	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;
ПК 5.5	У5.5.19	владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования мучных кондитерских изделий вручную и с помощью	35.5.04	виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении мучных

		средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий;		кондитерских изделий сложного ассортимента;
ПК 5.6	У5.6.11	проводить мастер-класс для представления	35.6.04	современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения;
ПК 6.3	У6.3.03	оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов;	36.3.07	графики технического обслуживания холодильного и морозильного оборудования и требования к обслуживанию;
ПК 7.1	У 7.1.3	выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении несложных блюд, напитков и кулинарных изделий,	3 7.1.	**назначение, правила использования производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении несложных блюд,

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	44
в т.ч. в форме практической подготовки	20
в т. ч.:	
теоретическое обучение	15
практические занятия	27
Самостоятельная работа	2
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	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	Н/У/З
1	2	3	4	5
Тема 1. Механическое оборудование	Содержание учебного материала	12/7		
	1. Универсальные приводы. Классификация механического оборудования. Основные части и детали машин. Автоматика безопасности. Понятие о передачах. Понятие об электроприводах Назначение, принципы устройства, комплекты сменных механизмов и правила их крепления. Правила безопасной эксплуатации. Универсальные кухонные машины отечественного и зарубежного производства. Характеристика, устройство, комплекты сменных механизмов и их назначение. Правила безопасной эксплуатации	1	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10 ПК 1.1, ПК 1.2 ПК 1.3, ПК 1.4, ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 2.7, ПК -2.8, ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5, ПК 3.6, ПК 3.7, ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5, ПК -4.6, ПК 5.1, ПК 5.2, ПК 5.3, ПК 5.4, ПК 5.5, ПК 5.6 ПК .6.4.	Уо 01.01, Уо 01.02, Уо 01.03 Уо 01.04, Уо 01.05, Уо 01.06 Уо 01.07, Уо 01.08, Уд 01.01 Уд 01.02, Уо 02.01, Уо 02.02 Уо 02.03, Уо 02.04, Уо 02.05 Уо 02.06, Уо 02.07, Уд 02.01 Уд 02.02, Уо 03.01, Уо 03.02 Уо 03.03, Уд 03.01, Уо 04.01 Уо 04.02, Уд 04.01, Уд 04.02 Уо 05.01, Уо 06.01, Уо 06.02 Уо 07.01, Уо 07.02, Уо 09.01 Уо 09.02, Уд 09.01, Уо 10.01 Уо 10.02, Уо 10.03, Уо 10.04 Уо 10.05, У 1.1.04, У 1.1.05 У 1.1.07, У 1.4.08, У 2.1.01 У 2.1.06, У 2.1.09, У 2.8.10 У 3.1.01, У 3.1.05, У 3.7.10 У4.1.01, У4.1.05, У4.1.08 У5.1.01, У5.1.05, У5.1.07 У5.1.08, У5.4.23, У5.5.19 У5.6.11, У6.3.03, У 7.1.3
	2. Оборудование для обработки продуктов: 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. Оборудование для обработки мяса и рыбы отечественного и зарубежного производства: мясорубки, фаршемешалки, машины для рыхления, котлетоформовочные машины, рыбоочиститель. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	2		
	3. Оборудование для нарезки продуктов. Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки. Оборудование для нарезки хлеба и гастрономических товаров отечественного и зарубежного производства (хлебoreзки,	1		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций	Н/У/З
1	2	3	4	5
	<p>слайсеры). Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.</p> <p>Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде. Назначение и устройство, правила безопасной эксплуатации</p> <p>Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки. Правила безопасной эксплуатации</p>			<p>Зо 03.03,Зд 03.01,Зд 03.02 Зд 03.04,Зд 03.05,Зо 04.01 Зо 04.02,Зо 05.01,Зо 06.01 Зо 06.02,Зо 06.03,Зо 07.01 Зо 07.02,Зо 07.03,Зо 09.01 Зо 09.02,Зд 09.01,Зо 10.01 Зо 10.02,Зо 10.03,Зо 10.04 Зо 10.05,Зо 10.06</p>
	4.Оборудование для подготовки кондитерского сырья отечественного и зарубежного производства: просеивательные, тестомесильные машины, машины для взбивания. Назначение и устройство, правила безопасной эксплуатации	1		<p>З 1.1.01,З 1.1.02,З 1.1.06 З 1.2.01,З 1.3.01,З 1.3.04 З 1.4.01,З 1.4.04,З 2.1.01</p>
	В том числе практические занятия:	7		<p>З 2.1.05,З 2.3.09,З 2.5.09 З 2.6.09,З 2.7.09,З 2.8.04 З 3.1.01,З 3.1.05,З 3.2.08 З 3.3.09,З 3.4.09,З 3.5.09 З 3.6.08,З 3.7.03,З 4.1.05 З 4.2.11,З 4.3.11,З 4.4.10</p>
	Практическое занятие №1: Изучение правил безопасной эксплуатации универсальных кухонных машин. определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты	1		<p>34.5.09,35.1.01,35.1.07 35.2.04,35.3.04,35.4.04 35.5.04,35.6.04,36.3.07</p>
	Практическое занятие № 2. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки овощей, плодов. определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты	1		<p>З 7.1.</p>
	Практическое занятие № 3. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки мяса, рыбы. определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты	1		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций	Н/У/З
1	2	3	4	5
	Практическое занятие № 4 Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для нарезки	1		
	Практическое занятие № 5 Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для вакуумирования и упаковки	1		
	Практическое занятие № 6 Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде	1		
	Практическое занятие № 7 Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для подготовки кондитерского сырья	1		
Тема 2 Тепловое оборудование	Содержание учебного материала	16/10		
	5. Варочное оборудование Классификация теплового оборудования. Классификация теплового оборудования по технологическому назначению, источнику тепла и способам его передачи. Понятие о теплообмене. Характеристика основных способов нагрева. Автоматика безопасности. Правила безопасной эксплуатации 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	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10 ПК 1.1, ПК 1.2 ПК 1.3, ПК 1.4, ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 2.7, ПК -2.8, ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5, ПК 3.6, ПК 3.7,	Уо 01.01, Уо 01.02, Уо 01.03 Уо 01.04, Уо 01.05, Уо 01.06 Уо 01.07, Уо 01.08, Уд 01.01 Уд 01.02, Уо 02.01, Уо 02.02 Уо 02.03, Уо 02.04, Уо 02.05 Уо 02.06, Уо 02.07, Уд 02.01 Уд 02.02, Уо 03.01, Уо 03.02 Уо 03.03, Уд 03.01, Уо 04.01 Уо 04.02, Уд 04.01, Уд 04.02 Уо 05.01, Уо 06.01, Уо 06.02 Уо 07.01, Уо 07.02, Уо 09.01 Уо 09.02, Уд 09.01, Уо 10.01 Уо 10.02, Уо 10.03, Уо 10.04 Уо 10.05, У 1.1.04, У 1.1.05 У 1.1.07, У 1.4.08, У 2.1.01 У 2.1.06, У 2.1.09, У 2.8.10
	6. Жарочное оборудование. Характеристика основных способов жарки и выпечки. Классификация и устройство. Правила безопасной эксплуатации	1		
	7. Оборудование для раздачи пищи и СВЧ-аппараты. Оборудование для раздачи пищи отечественного и импортного	1		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций	Н/У/З
1	2	3	4	5
	производства: мармиты, прилавки. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации Принципы работы, назначение, устройство СВЧ-аппаратов. Правила безопасной эксплуатации		ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5, ПК -4.6, ПК 5.1, ПК 5.2, ПК 5.3, ПК 5.4, ПК 5.5, ПК 5.6	У 3.1.01, У 3.1.05, У 3.7.10 У4.1.01, У4.1.05, У4.1.08 У5.1.01, У5.1.05, У5.1.07 У5.1.08, У5.4.23, У5.5.19 У5.6.11, У6.3.03, У 7.1.3
	В то числе практические занятия:	10	ПК 5.5, ПК 5.6	Зо 01.01, Зо 01.02, Зо 01.03
	Практическое занятие №8 Изучение правил безопасной эксплуатации варочного оборудования	2	ПК 6.4. ОК 01	Зо 01.04, Зд 01.01, Зд 01.02
	Практическое занятие № 9. Изучение правил безопасной эксплуатации жарочного оборудования	2	ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06	Зо 02.01, Зо 02.02, Зо 02.03 Зд 02.01, Зо 03.01, Зо 03.02
	Практическое занятие №10 Изучение правил безопасной эксплуатации пароконвектомата, термомиксов	2	ОК 07 ОК 09 ОК 10	Зо 03.03, Зд 03.01, Зд 03.02 Зд 03.04, Зд 03.05, Зо 04.01
	Практическое занятие № 11 Изучение правил безопасной эксплуатации водогрейного оборудования	1		Зо 04.02, Зо 05.01, Зо 06.01 Зо 06.02, Зо 06.03, Зо 07.01
	Практическое занятие № 12 Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования бариста	1		Зо 07.02, Зо 07.03, Зо 09.01 Зо 09.02, Зд 09.01, Зо 10.01
	Практическое занятие № 13 Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для раздачи пищи	1		Зо 10.02, Зо 10.03, Зо 10.04 Зо 10.05, Зо 10.06
	Практическое занятие № 14 Изучение правил безопасной эксплуатации СВЧ-аппаратов	1		З 1.1.01, З 1.1.02, З 1.1.06 З 1.2.01, З 1.3.01, З 1.3.04 З 1.4.01, З 1.4.04, З 2.1.01
	Самостоятельная работа 8. Многофункциональное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	1		З 2.1.05, З 2.3.09, З 2.5.09 З 2.6.09, З 2.7.09, З 2.8.04
	9. Универсальное и водогрейное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Оборудование для раздачи пищи. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Оборудование для приготовления кофе отечественного и импортного производства	1		З 3.1.01, З 3.1.05, З 3.2.08 З 3.3.09, З 3.4.09, З 3.5.09 З 3.6.08, З 3.7.03, З 4.1.05 З 4.2.11, З 4.3.11, З 4.4.10

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций	Н/У/З
1	2	3	4	5
	тва. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Оборудование для раздачи пищи. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации			34.5.09,35.1.01,35.1.07 35.2.04,35.3.04,35.4.04 35.5.04,35.6.04,36.3.07 З 7.1.
Тема 3. Холодильное оборудование	Содержание учебного материала	6/2		
	10.Холодильные шкафы, камеры, холодильные прилавки и витрины, шкафы интенсивного охлаждения, льдогенераторы Устройство, принципы действия, правила безопасной эксплуатации Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены	2		Уо 01.01,Уо 01.02,Уо 01.03 Уо 01.04,Уо 01.05,Уо 01.06 Уо 01.07,Уо 01.08,Уд 01.01 Уд 01.02,Уо 02.01,Уо 02.02 Уо 02.03,Уо 02.04,Уо 02.05 Уо 02.06,Уо 02.07,Уд 02.01 Уд 02.02,Уо 03.01,Уо 03.02 Уо 03.03,Уд 03.01,Уо 04.01 Уо 04.02,Уд 04.01,Уд 04.02 Уо 05.01,Уо 06.01,Уо 06.02 Уо 07.01,Уо 07.02,Уо 09.01 Уо 09.02,Уд 09.01,Уо 10.01 Уо 10.02,Уо 10.03,Уо 10.04 Уо 10.05,У 1.1.04,У 1.1.05 У 1.1.07,У 1.4.08,У 2.1.01 У 2.1.06,У 2.1.09,У 2.8.10 У 3.1.01,У 3.1.05,У 3.7.10 У4.1.01,У4.1.05,У4.1.08 У5.1.01,У5.1.05,У5.1.07 У5.1.08,У5.4.23,У5.5.19 У5.6.11,У6.3.03,У 7.1.3 Зо 01.01,Зо 01.02,Зо 01.03 Зо 01.04,Зд 01.01,Зд01.02
	Практическое занятие № 15 Изучение правил безопасной эксплуатации холодильного оборудования	2		
	Практическое занятие № 16 Изучение правил безопасной эксплуатации шкафов шоковой заморозки	1		
	Практическое занятие №17 Изучение правил безопасной эксплуатации льдогенераторов	1		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций	Н/У/З
1	2	3	4	5
				Зо 02.01, Зо 02.02, Зо 02.03 Зд 02.01, Зо 03.01, Зо 03.02 Зо 03.03, Зд 03.01, Зд 03.02 Зд 03.04, Зд 03.05, Зо 04.01 Зо 04.02, Зо 05.01, Зо 06.01 Зо 06.02, Зо 06.03, Зо 07.01 Зо 07.02, Зо 07.03, Зо 09.01 Зо 09.02, Зд 09.01, Зо 10.01 Зо 10.02, Зо 10.03, Зо 10.04 Зо 10.05, Зо 10.06
Тема 4. Техническое оснащение процессов кулинарного и кондитерского производства	Содержание учебного материала	8		
	11. Организация работы и технического оснащения цехов. взаимосвязь с размещением и планировкой производственных помещений и торгово-технологического оборудования. Характеристика технологических процессов изготовления и реализации продукции, потребность в торгово-технологическом оборудовании для их обеспечения. Размещение (планировка) производственных помещений организаций питания различного типа и способа организации производства Кухня организации питания и ее зонирование. Кухня организации питания и ее зонирование с учетом обеспечения последовательности (поточности) технологических процессов. Техническое оснащение зон кухни. Особенности технического оснащения рабочих мест повара в кулинарном цехе. Общие требования к организации рабочих мест по производству кондитерской продукции Организация реализации готовой кулинарной продукции. Общие требования к хранению и отпуску гото-	2	ПК 4.1., ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5, ПК -4.6, ПК 5.1, ПК 5.2, ПК 5.3, ПК 5.4, ПК 5.5, ПК 5.6 ПК .6.4. ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10	Уо 01.01, Уо 01.02, Уо 01.03 Уо 01.04, Уо 01.05, Уо 01.06 Уо 01.07, Уо 01.08, Уд 01.01 Уд 01.02, Уо 02.01, Уо 02.02 Уо 02.03, Уо 02.04, Уо 02.05 Уо 02.06, Уо 02.07, Уд 02.01 Уд 02.02, Уо 03.01, Уо 03.02 Уо 03.03, Уд 03.01, Уо 04.01 Уо 04.02, Уд 04.01, Уд 04.02 Уо 05.01, Уо 06.01, Уо 06.02 Уо 07.01, Уо 07.02, Уо 09.01 Уо 09.02, Уд 09.01, Уо 10.01 Уо 10.02, Уо 10.03, Уо 10.04 Уо 10.05, У 1.1.04, У 1.1.05 У 1.1.07, У 1.4.08, У 2.1.01 У 2.1.06, У 2.1.09, У 2.8.10

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций	Н/У/З
1	2	3	4	5
	вой кулинарной продукции. Требования к техническому оснащению реализации готовой кулинарной и кондитерской продукции в организациях питания с различными формами обслуживания			У 3.1.01, У 3.1.05, У 3.7.10 У4.1.01, У4.1.05, У4.1.08 У5.1.01, У5.1.05, У5.1.07 У5.1.08, У5.4.23, У5.5.19 У5.6.11, У6.3.03, У 7.1.3
	12. Дифференцированный зачет	6		3о 01.01, 3о 01.02, 3о 01.03
	18. Практическое занятие № 18 Техническое оснащение зон кухни, рабочих мест повара для различных технологических процессов	2		3о 01.04, 3д 01.01, 3д 01.02 3о 02.01, 3о 02.02, 3о 02.03 3д 02.01, 3о 03.01, 3о 03.02
	19. Практическое занятие № 19 Техническое оснащение зон кондитерского цеха, рабочих мест кондитера для различных технологических процессов	2		3о 03.03, 3д 03.01, 3д 03.02 3д 03.04, 3д 03.05, 3о 04.01 3о 04.02, 3о 05.01, 3о 06.01
	20. Практическое занятие № 20 Техническое оснащение процессов реализации кулинарной продукции в организациях питания с различными формами обслуживания	2		3о 06.02, 3о 06.03, 3о 07.01 3о 07.02, 3о 07.03, 3о 09.01 3о 09.02, 3д 09.01, 3о 10.01
				3о 10.02, 3о 10.03, 3о 10.04 3о 10.05, 3о 10.06 3 1.1.01, 3 1.1.02, 3 1.1.06 3 1.2.01, 3 1.3.01, 3 1.3.04 3 1.4.01, 3 1.4.04, 3 2.1.01 3 2.1.05, 3 2.3.09, 3 2.5.09 3 2.6.09, 3 2.7.09, 3 2.8.04 3 3.1.01, 3 3.1.05, 3 3.2.08 3 3.3.09, 3 3.4.09, 3 3.5.09 3 3.6.08, 3 3.7.03, 3 4.1.05 3 4.2.11, 3 4.3.11, 3 4.4.10 3 4.5.09, 3 5.1.01, 3 5.1.07 3 5.2.04, 3 5.3.04, 3 5.4.04

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций	Н/У/З
1	2	3	4	5
				35.5.04,35.6.04,36.3.07
Промежуточная аттестация дифференцированный зачет		2		
Итого		44/20		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения: кабинет «Техническое оснащение организаций питания», оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд колледжа имеет печатные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе

3.2.1. Основные печатные издания

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

3.2.2. Основные электронные издания

1. Борисова, А. В. Техническое оснащение предприятий общественного питания. Механическое оборудование : учебное пособие для СПО / А. В. Борисова. — Саратов : Профобразование, 2021. — 352 с. — ISBN 978-5-4488-1261-3. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/106858>

2. Бочкарева, Н. А. Техническое оснащение организаций питания : учебник для СПО / Н. А. Бочкарева. — Саратов, Москва : Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2020. — 378 с. — ISBN 978-5-4488-0828-9, 978-5-4497-0504-4. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/94725>

3. Бочкарева, Н. А. Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда : учебник для СПО / Н. А. Бочкарева. — Саратов, Москва : Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2020. — 301 с. — ISBN 978-5-4488-0829-6, 978-5-4497-0505-1. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/94724>

4. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях: учебное пособие для СПО / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 180 с. — ISBN 978-5-8114-6457-9. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148044> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

5. Ботов, М. И. Электротепловое оборудование индустрии питания: учебное пособие для СПО / М. И. Ботов, Д. М. Давыдов, В. П. Кирпичников. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 144 с. — ISBN 978-5-8114-6380-0. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147251> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

Юрасова, Н. В. Метрология и технические измерения. Лабораторный практикум: учебное пособие для СПО / Н. В. Юрасова, Т. В. Полякова, В. М. Кишуров. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 188 с. — ISBN 978-5-8114-5513-3. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/152594> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. Пользователей

3.2.3. Дополнительные источники

5. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.
6. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.
7. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения
8. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.
9. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ 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	Формы и методы оценки
Знание:		
<p>классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;</p> <p>принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;</p> <p>прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования;</p> <p>правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;</p> <p>технологического оборудования;</p> <p>способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции;</p> <p>правила электробезопасности, пожарной безопасности;</p> <p>правила охраны труда в организациях питания</p>	<p>знание признаков классификации технологического оборудования, основных технических характеристик, с целью подбора оборудования</p> <p>знать назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;</p> <p>знать прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования;</p> <p>знать правила выбора технологического оборудования, при организации рабочих мест на разных участках технологического процесса</p> <p>знать правила электробезопасности, пожарной безопасности; правила охраны труда в организациях питания</p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.); <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</p>
Умение:		
<p>определять вид, обеспечить рациональный подбор в соответствии с потребностью</p>	<p>уметь подбирать в соответствии с потребностью производства технологического</p>	<p>Текущий контроль: - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых</p>

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p>производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов; организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности; – подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению; оценивать эффективность использования оборудования; планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благоприятных условий труда на производстве, предупреждению травматизма; контролировать соблюдение графиков технического обслуживания оборудования и исправность приборов безопасности и измерительных приборов. оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве; рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования</p>	<p>оборудования, инвентаря, инструментов; уметь организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности; – уметь подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации уметь составлять графики технического обслуживания оборудования. уметь рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования</p>	<p>действий, защите отчетов по практическим занятиям; Промежуточная аттестация: - экспертная оценка выполнения заданий на дифференцированном зачете</p>

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.04 Организация обслуживания

Обязательный профессиональный блок
Общепрофессиональный цикл

2023 г.

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.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Код умений	Умения	Код знаний	Знания
ОК 01	Уо 01.01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте	Зо 01.01	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить
	Уо 01.02	анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части	Зо 01.02	основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте
	Уо 01.03	определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;	Зо 01.03	алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач
	Уо 01.04	составлять план действия	Зо 01.04	порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
	Уо 01.05	определять необходимые ресурсы		
	Уо 01.06	владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;		
	Уо 01.07	реализовывать составленный план		
	Уо 01.08	оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)		
	Уд 01.01	использовать лабораторное оборудование;	Зд 01.01	основные понятия и термины микробиологии; классификацию микроорганизмов; морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов;

Уд 01.02	определять основные группы микроорганизмов;	Зд 01.02	генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов;
Уд 01.03	обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;	Зд 01.03	особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов;
Уд 01.04	обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) при выполнении работ;	Зд 01.04	основные пищевые инфекции и пищевые отравления;
Уд 01.05	производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;	Зд 01.05	микробиологию основных пищевых продуктов;
Уд 01.06	осуществлять микробиологический контроль пищевого производства;	Зд 01.06	основные пищевые инфекции и пищевые отравления
Уд 01.07	проводить органолептическую оценку качества и безопасности пищевого сырья и продуктов;	Зд 01.07	правила личной гигиены работников организации питания
Уд 01.08	составлять рационы питания для различных категорий потребителей, в том числе для различных диет с учетом индивидуальных особенностей человека	Зд 01.08	классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;
		Зд 01.09	схему микробиологического контроля; пищевые вещества и их значение для организма человека;
		Зд 01.10	суточную норму потребности человека в питательных веществах;
		Зд 01.11	основные процессы обмена веществ в организме;
		Зд 01.12	суточный расход энергии;
		Зд 01.13	состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;
		Зд 01.14	физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения
		Зд 01.15	усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;

			Зд 01.16	нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;
ОК02	Уо 02.01	определять задачи поиска информации	Зо 02.01	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности;
	Уо 02.02	определять необходимые источники информации;	Зо 02.02	приемы структурирования информации
	Уо 02.03	планировать процесс поиска	Зо 02.03	формат оформления результатов поиска информации
	Уо 02.04	структурировать получаемую информацию;		
	Уо 02.05	выделять наиболее значимое в перечне информации;		
	Уо 02.06	оценивать практическую значимость результатов поиска;		
	Уо 02.07	оформлять результаты поиска		
ОК 03	Уо 03.01	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности	Зо 03.01	содержание актуальной нормативно-правовой документации
	Уо 03.02	применять современную научную профессиональную терминологию	Зо 03.02	современная научная и профессиональная терминология
	Уо 03.03	выстраивать траектории профессионального и личностного развития	Зо 03.03	возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04	Уо 04.01	организовывать работу коллектива и команды;	Зо 04.01	психологические основы деятельности коллектива
	Уо 04.02	взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	Зо 04.02	психологические особенности личности; основы проектной деятельности
ОК 05	Уо 05.01	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	Зо 05.01	особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений
ОК 06	Уо 06.01	описывать значимость своей специальности	Зо 06.01	сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей

	Уо 06.02	применять стандарты антикоррупционного поведения	Зо 06.02	значимость профессиональной деятельности по специальности
			Зо 06.03	стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения
ОК 07	Уо 07.01	соблюдать нормы экологической безопасности	Зо 07.01	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности
	Уо 07.02	определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности	Зо 07.02	основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности
			Зо 07.03	основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения
			Зд 07.01	роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе;
			Зд 07.02	характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха;
			Зд 07.04	методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;
			Зд 07.05	правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации
ОК 09	Уо 09.01	применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;	Зо 09.01	современные средства и устройства информатизации;
	Уо 09.02	использовать современное программное обеспечение	Зо 09.02	порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК 10	Уо 10.01	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы	Зо 10.01	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы
	Уо 10.02	участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о	Зо 10.02	основные общепотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)

		своей профессиональной деятельности		
	Уо 10.03	кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые)	Зо 10.03	лексический минимум, относящийся к описанию предметов
	Уо 10.04	строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;	Зо 10.04	средств и процессов профессиональной деятельности
	Уо 10.05	писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	Зо 10.05	особенности произношения
			Зо 10.06	правила чтения текстов профессиональной направленности
ОК 11	Уо 11.01	выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи;	Зо 11.01	основы предпринимательской деятельности;
	Уо 11.02	презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности	Зо 11.02	основы финансовой грамотности;
	Уо 11.03	оформлять бизнес-план	Зо 11.03	правила разработки бизнес-планов
	Уо 11.04	рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования	Зо 11.04	порядок выстраивания презентации;
	Уо 11.05	определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности	Зо 11.05	кредитные банковские продукты
	Уо 11.06	презентовать бизнес-идею		
	Уо 11.07	определять источники финансирования		
ПК 2.2	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;	З 2.2.02	рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных
	У 2.2.18	поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;	З 2.3.16	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуски на вынос;
ПК 2.3	У 2.3.15	организовывать, контролировать, выполнять	З 2.3.17	методы сервировки и способы подачи соусов

		порционирование, оформление сложных соусов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;		сложного ассортимента;
ПК 2.4	У 2.4.24	поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;	З 2.4.06	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;
			З 2.4.07	методы сервировки и способы подачи горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;
ПК 2.5	У 2.5.18	поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей	З 2.5.16	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;
			З 2.5.17	методы сервировки и способы подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;
ПК 2.6	У 2.6.21	поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей	З 2.6.16	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;
			З 2.6.17	методы сервировки и способы подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;
ПК 2.7	У 2.7.22	поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;	З 2.7.16	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос
			З 2.7.17	методы сервировки и способы подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;
ПК 3.2	У 3.2.18	поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;	З 3.2.14	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;

			3 3.2.15	методы сервировки и способы подачи холодных соусов, заправок сложного ассортимента
ПК 3.3	У 3.3.22	консультировать потребителей;	3 3.3.16	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;
			3 3.3.17	методы сервировки и способы подачи салатов сложного ассортимента;
ПК 3.4	У 3.4.18	поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;	3 3.4.16	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;
			3 3.4.17	методы сервировки и способы подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента;
ПК 3.5	У 3.5.20	поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;	3 3.5.16	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;
			3 3.5.17	методы сервировки и способы подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;
ПК 3.6	У 3.6.21	поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;	3 3.6.15	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;
			3 3.6.16	методы сервировки и способы подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;
ПК 4.2	У 4.2.22	поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;	3 4.2.17	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;
			3 4.2.18	методы сервировки и способы подачи холодных десертов сложного ассортимента
ПК 4.3	У4.3.21	вести учет реализованных горячих десертов с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; кон-	3 4.3.17	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос
			3 4.3.18	методы сервировки и способы подачи горячих десертов, напитков сложного

		консультировать потребителей;		ассортимента;
	У4.3.21	вести учет реализованных горячих десертов с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;		
ПК 4.4			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;
ПК 4.5	У4.5.16	сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания	34.5.08	правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации напитков, правила композиции, коррекции цвета;
			34.5.15	виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;
			34.5.16	методы сервировки и способы подачи горячих напитков сложного ассортимента;
ПК 5.3	У5.3.29	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	35.3.09	виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;
			35.3.10	методы сервировки и подачи хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента
ПК 5.4	У5.4.30	поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных конди-	35.4.08	виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;
			35.4.09	методы сервировки и подачи мучных кондитерских

		терских изделий сложного ассортимента		изделий сложного ассортимента;
ПК 5.5	У5.5.29	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	35.5.08	виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;
			35.5.09	методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;
ПК 5.6	У5.6.11	проводить мастер-класс для представления		
ПК 6.1	У6.1.03	разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	36.1.03	классификация организаций питания; стиль ресторанного меню;
	У6.1.07	предлагать стиль оформления меню с учетом профиля и концепции организации питания;	36.1.04	взаимосвязь профиля и концепции ресторана и меню;
	У6.1.09	выбирать формы и методы рекламы, взаимодействовать с руководством, потребителем в целях презентации новых блюд меню и напитков;	36.1.07	основные типы меню, применяемые в настоящее время; принципы, правила разработки, оформления ресторанного меню; сезонность кухни и ресторанного меню;

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	44
в т.ч. в форме практической подготовки	20
в т. ч.:	
теоретическое обучение	8
практические занятия	34
Самостоятельная работа	2
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	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	Н/У/З
1	2	3	4	5
Тема 1. Торговые помещения организаций питания	Содержание учебного материала	4	ОК 1-ОК2, ОК 3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ОК9, ОК10 ПК 2.2- 2.7, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 5.3-5.6 ПК 6.1	Уо 01.01, Уо 01.02, Уо 01.03, Уо 01.04 Уо 01.05, Уо 01.06, Уо 01.07, Уо 01.08 Уд 01.01 , Уд 01.02, Уд 01.03 , Уд 01.04 Уд 01.05 , Уд 01.06 , Уд 01.07 , Уд 01.08 Уо 02.01, Уо 02.02, Уо 02.03, Уо 02.04 Уо 02.05, Уо 02.06, Уо 02.07, Уо 03.01 Уо 03.02, Уо 03.03, Уо 04.01, Уо 04.02 Уо 05.01, Уо 06.01, Уо 06.02, Уо 07.01 Уо 07.02, Уо 09.01, Уо 09.02, Уо 10.01 Уо 10.02, Уо 10.03, Уо 10.04, Уо 10.05 У 2.2.01, У 2.2.18, У 2.3.15, У 2.4.24 У 2.5.18, У 2.6.21, У 2.7.22, У 3.2.18 У 3.3.22, У 3.4.18, У 3.5.20, У 3.6.21 У 4.2.22, У4.3.21, У4.3.21, У4.5.16 У5.3.29, У5.4.30, У5.5.29, У5.6.11 У6.1.03, У6.1.07, У6.1.09 Зо 01.01, Зо 01.02, Зо 01.03, Зо 01.04 Зд 01.01, Зд 01.02 , Зд 01.03, Зд 01.04 Зд 01.0, Зд 01.06, Зд 01.07, Зд 01.08 Зд 01.09, Зд 01.10, Зд 01.11, Зд 01.12 Зд 01.13, Зд01.14, Зд 01.15, Зд 01.16 Зо 02.01, Зо 02.02, Зо 02.03, Зо 03.01 Зо 03.02, Зо 03.03, Зо 04.01, Зо 04.02 Зо 05.01, Зо 06.01, Зо 06.02, Зо 06.03 Зо 07.01, Зо 07.02, Зо 07.03, Зд 07.01 Зд 07.02, Зд 07.04, Зд 07.05, Зо 09.01
	Торговые помещения, виды, характеристика, назначение. Общая характеристика процесса обслуживания гостей в организациях питания. Основные понятия: услуга общественного питания, процесс обслуживания, условия обслуживания, безопасность услуги. 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. Санитарно-гигиенические требования к содержанию торговых помещений. Освещение, вентиляция торговых помещений, требования к безопасности оказания услуг Интерьер помещений организации питания.	2		
	В том числе практические занятия:	2		
	Практическое занятие № 1 Изучение правил размещения посуды, столовых приборов, стекла, белья и др. в сервизной. Сервизная, назначение, оснащение Моечная столовой и кухонной посуды, назначение, оснащение. Сервис-бар (буфет), назначение, оснащение. Раздаточная, назначение, оснащение. Помещение для нарезки хлеба, назначение, оснащение Изучение взаимосвязи производственных и торговых помещений в соответствии с технологическим циклом и специализацией предприятия	2		

				<p>Зо 09.02,Зо 10.01,Зо 10.02,Зо 10.03 Зо 10.04,Зо 10.05,Зо 10.06 З 2.2.02,З 2.3.16,З 2.3.17,З 2.4.06 З 2.4.07,З 2.5.16,З 2.5.17,З 2.6.16 З 2.6.17,З 2.7.16,З 2.7.17,З 3.2.14 З 3.2.1,З 3.3.16,З 3.3.17,З 3.4.16 З 3.4.17,З 3.5.16,З 3.5.17,З 3.6.15 З 3.6.16, З 4.2.17,З 4.2.18,З 4.3.17 З 4.3.18,З 4.4.16,З 4.4.17,З4.5.08 З4.5.15,З4.5.16,З5.3.09,З5.3.10 З5.4.08,З5.4.09,З5.5.08,З5.5.09 З6.1.03,З6.1.04,З6.1.07</p>
<p>Тема 2 Столовая посуда, приборы, столовое белье</p>	<p>Содержание учебного материала</p>	<p>10/6</p>	<p>ОК 1,ОК2, ОК 3,ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ОК9, ОК10 ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 5.3-5.6 ПК 6.1</p>	<p>Уо 01.01,Уо 01.02,Уо 01.03,Уо 01.04 Уо 01.05,Уо 01.06,Уо 01.07,Уо 01.08 Уд 01.01 ,Уд 01.02,Уд 01.03 ,Уд 01.04 Уд 01.05 ,Уд 01.06 ,Уд 01.07 ,Уд 01.08 Уо 02.01,Уо 02.02,Уо 02.03,Уо 02.04 Уо 02.05,Уо 02.06,Уо 02.07,Уо 03.01 Уо 03.02,Уо 03.03,Уо 04.01,Уо 04.02 Уо 05.01,Уо 06.01,Уо 06.02,Уо 07.01 Уо 07.02,Уо 09.01,Уо 09.02,Уо 10.01 Уо 10.02,Уо 10.03,Уо 10.04,Уо 10.05 У 2.2.01,У 2.2.18,У 2.3.15,У 2.4.24 У 2.5.18,У 2.6.21,У 2.7.22,У 3.2.18 У 3.3.22,У 3.4.18,У 3.5.20,У 3.6.21 У 4.2.22,У4.3.21,У4.3.21,У4.5.16 У5.3.29,У5.4.30,У5.5.29,У5.6.11 У6.1.03,У6.1.07,У6.1.09 Зо 01.01,Зо 01.02,Зо 01.03,Зо 01.04 Зд 01.01,Зд 01.02 ,Зд 01.03,Зд 01.04 Зд 01.0,Зд 01.06,Зд 01.07,Зд 01.08 Зд 01.09,Зд 01.10,Зд 01.11,Зд 01.12 Зд 01.13,Зд01.14,Зд 01.15,Зд 01.16</p>
	<p>Виды, ассортимент, назначение, характеристика столовой посуды. Виды фарфоровой, керамической, хрустальной, стеклянной, из дерева и пластмассы. Характеристика металлической посуды. Характеристика столовых приборов. Общие и индивидуальные приборы, используемые на предприятиях индустрии питания. Порядок получения и подготовка посуды, приборов. Виды, ассортимент, назначение, характеристика стекла. Виды, ассортимент, назначение, характеристика столового белья. Правила расчета количества посуды, приборов, столового белья для предприятий различных типов и классов, различной мощности. Правила работы с подносом</p>			
	<p>В том числе практические занятия:</p>	<p>8</p>		
	<p>Практическое занятие № 2 Подбор столовой посуды, приборов для различных типов и классов предприятий питания, а также форм и методов обслуживания.</p>	<p>2</p>		
<p>Практическое занятие № 3 Расчет количества посуды, приборов для различных типов и классов предприятий индустрии питания</p>	<p>2</p>			

	Практическое занятие № 4 Отработка приемов подготовки посуды, приборов из различных материалов к обслуживанию	2		3о 02.01,3о 02.02,3о 02.03,3о 03.01 3о 03.02,3о 03.03,3о 04.01,3о 04.02 3о 05.01,3о 06.01,3о 06.02,3о 06.03 3о 07.01,3о 07.02,3о 07.03,3д 07.01 3д 07.02,3д 07.04,3д 07.05,3о 09.01 3о 09.02,3о 10.01,3о 10.02,3о 10.03 3о 10.04,3о 10.05,3о 10.06 3 2.2.02,3 2.3.16,3 2.3.17,3 2.4.06 3 2.4.07,3 2.5.16,3 2.5.17,3 2.6.16 3 2.6.17,3 2.7.16,3 2.7.17,3 3.2.14 3 3.2.1,3 3.3.16,3 3.3.17,3 3.4.16 3 3.4.17,3 3.5.16,3 3.5.17,3 3.6.15 3 3.6.16, 3 4.2.17,3 4.2.18,3 4.3.17 3 4.3.18,3 4.4.16,3 4.4.17,34.5.08 34.5.15,34.5.16,35.3.09,35.3.10 35.4.08,35.4.09,35.5.08,35.5.09 36.1.03,36.1.04,36.1.07
	Практическое занятие № 5 Отработка приемов работы с подносом. Освоение правил работы с подносом	2		
Тема 3. Информационное обеспечение процесса обслуживания	Содержание учебного материала	10	ОК1, ОК2, ОК 3,ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ОК9, ОК10 ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 5.3-5.6 ПК 6.1	Уо 01.01,Уо 01.02,Уо 01.03,Уо 01.04 Уо 01.05,Уо 01.06,Уо 01.07,Уо 01.08 Уд 01.01 ,Уд 01.02,Уд 01.03 ,Уд 01.04 Уд 01.05 ,Уд 01.06 ,Уд 01.07 ,Уд 01.08 Уо 02.01,Уо 02.02,Уо 02.03,Уо 02.04 Уо 02.05,Уо 02.06,Уо 02.07,Уо 03.01 Уо 03.02,Уо 03.03,Уо 04.01,Уо 04.02 Уо 05.01,Уо 06.01,Уо 06.02,Уо 07.01 Уо 07.02,Уо 09.01,Уо 09.02,Уо 10.01 Уо 10.02,Уо 10.03,Уо 10.04,Уо 10.05 У 2.2.01,У 2.2.18,У 2.3.15,У 2.4.24 У 2.5.18,У 2.6.21,У 2.7.22,У 3.2.18 У 3.3.22,У 3.4.18,У 3.5.20,У 3.6.21 У 4.2.22,У4.3.21,У4.3.21,У4.5.16
	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 Прием и оформление заказа, передача заказа на производство. Уборка торговых помещений. Расстановка мебели в залах. Уборка стола и замена использованной посуды и приборов. Понятие культуры обслуживания, соблюдения протокола и этикета в процессе взаимодействия с гостями. Работа сомелье, рекомендации по выбору и подаче аперитива	2		
	В том числе практические занятия:	8/4		

	Практическое занятие № 6 Изучение видов меню, правил составления по сайтам предприятий питания	2		У5.3.29,У5.4.30,У5.5.29,У5.6.11 У6.1.03,У6.1.07,У6.1.09 3о 01.01,3о 01.02,3о 01.03,3о 01.04 3д 01.01,3д 01.02 ,3д 01.03,3д 01.04 3д 01.0,3д 01.06,3д 01.07,3д 01.08 3д 01.09,3д 01.10,3д 01.11,3д 01.12 3д 01.13,3д01.14,3д 01.15,3д 01.16 3о 02.01,3о 02.02,3о 02.03,3о 03.01 3о 03.02,3о 03.03,3о 04.01,3о 04.02 3о 05.01,3о 06.01,3о 06.02,3о 06.03 3о 07.01,3о 07.02,3о 07.03,3д 07.01 3д 07.02,3д 07.04,3д 07.05,3о 09.01 3о 09.02,3о 10.01,3о 10.02,3о 10.03 3о 10.04,3о 10.05,3о 10.06 3 2.2.02,3 2.3.16,3 2.3.17,3 2.4.06 3 2.4.07,3 2.5.16,3 2.5.17,3 2.6.16 3 2.6.17,3 2.7.16,3 2.7.17,3 3.2.14 3 3.2.1,3 3.3.16,3 3.3.17,3 3.4.16 3 3.4.17,3 3.5.16,3 3.5.17,3 3.6.15 3 3.6.16, 3 4.2.17,3 4.2.18,3 4.3.17 3 4.3.18,3 4.4.16,3 4.4.17,34.5.08 34.5.15,34.5.16,35.3.09,35.3.10 35.4.08,35.4.09,35.5.08,35.5.09 36.1.03,36.1.04,36.1.07
	Практическое занятие № 7. Выбор форм и методов обслуживания в соответствии с типом и классом предприятия, его специализацией	2		
	Практическое занятие № 8 Отработка приемов по оформлению и передачи заказа на производство, в бар, буфет.	2		
	Практическое занятие № 9 Отработка приемов по подготовке торговых помещений, встречи и размещения гостей, приема заказа и передача его на производство.	2		
Тема 4. Организация процесса обслуживания в зале	Содержание учебного материала	12	ОК 1, ОК2, ОК 3,ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ОК9, ОК10 ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5,	Уо 01.01,Уо 01.02,Уо 01.03,Уо 01.04 Уо 01.05,Уо 01.06,Уо 01.07,Уо 01.08 Уд 01.01 ,Уд 01.02,Уд 01.03 ,Уд 01.04 Уд 01.05 ,Уд 01.06 ,Уд 01.07 ,Уд 01.08 Уо 02.01,Уо 02.02,Уо 02.03,Уо 02.04 Уо 02.05,Уо 02.06,Уо 02.07,Уо 03.01
	В том числе практические занятия:	12/10		
	Практическое занятие № 10 Отработка приемов складывания салфеток и составление композиций из цветов в соответствии с заказом. Виды и формы складывания салфеток Композиции из цветов. Музыкальное обслуживание	2		

	<p>Практическое занятие № 11 Отработка приемов сервировки стола. Характеристика различных вариантов предварительной сервировки стола. Правила сервировки стола для различных форм и методов обслуживания, различных приемов пищи Правила подачи продукции сервис-бара. Отработка приемов сервировки стола для завтрака, бизнес – ланча, ужина, по меню заказных блюд, дополнительной и исполнительной сервировке столов.</p>	2	ПК 5.3-5.6 ПК 6.1	Уо 03.02, Уо 03.03, Уо 04.01, Уо 04.02 Уо 05.01, Уо 06.01, Уо 06.02, Уо 07.01 Уо 07.02, Уо 09.01, Уо 09.02, Уо 10.01 Уо 10.02, Уо 10.03, Уо 10.04, Уо 10.05 У 2.2.01, У 2.2.18, У 2.3.15, У 2.4.24 У 2.5.18, У 2.6.21, У 2.7.22, У 3.2.18 У 3.3.22, У 3.4.18, У 3.5.20, У 3.6.21 У 4.2.22, У4.3.21, У4.3.21, У4.5.16 У5.3.29, У5.4.30, У5.5.29, У5.6.11 У6.1.03, У6.1.07, У6.1.09
	<p>Практическое занятие № 12 Отработка приемов сервировки стола для подачи вин, шампанского. Правила и техника подачи алкогольных и безалкогольных напитков. Декантация вин. Особенности подачи шампанского</p>	2		3о 01.01, 3о 01.02, 3о 01.03, 3о 01.04 3д 01.01, 3д 01.02, 3д 01.03, 3д 01.04 3д 01.0, 3д 01.06, 3д 01.07, 3д 01.08 3д 01.09, 3д 01.10, 3д 01.11, 3д 01.12 3д 01.13, 3д 01.14, 3д 01.15, 3д 01.16
	<p>Практическое занятие № 13 Отработка приемов сервировки стола и правил подачи блюд и напитков. Отработка приемов подачи супов, бульонов, холодных, горячих блюд и закусок, холодных и горячих напитков в предприятиях разного типа, класса и разных форм обслуживания Практическое занятие № 14 Отработка приемов расчета с гостями и правил этикета. Отработка правил этикета и приемов поведения за столом в предприятиях разного типа, класса и разных форм обслуживания Практическое занятие № 15 Отработка приемов транширования и фламбирования блюд в присутствии посетителей 10</p>	2		3о 02.01, 3о 02.02, 3о 02.03, 3о 03.01 3о 03.02, 3о 03.03, 3о 04.01, 3о 04.02 3о 05.01, 3о 06.01, 3о 06.02, 3о 06.03 3о 07.01, 3о 07.02, 3о 07.03, 3д 07.01 3д 07.02, 3д 07.04, 3д 07.05, 3о 09.01 3о 09.02, 3о 10.01, 3о 10.02, 3о 10.03 3о 10.04, 3о 10.05, 3о 10.06 3 2.2.02, 3 2.3.16, 3 2.3.17, 3 2.4.06 3 2.4.07, 3 2.5.16, 3 2.5.17, 3 2.6.16 3 2.6.17, 3 2.7.16, 3 2.7.17, 3 3.2.14 3 3.2.1, 3 3.3.16, 3 3.3.17, 3 3.4.16 3 3.4.17, 3 3.5.16, 3 3.5.17, 3 3.6.15 3 3.6.16, 3 4.2.17, 3 4.2.18, 3 4.3.17 3 4.3.18, 3 4.4.16, 3 4.4.17, 34.5.08 34.5.15, 34.5.16, 35.3.09, 35.3.10 35.4.08, 35.4.09, 35.5.08, 35.5.09 36.1.03, 36.1.04, 36.1.07
Тема 5.	Содержание учебного материала	6	ОК 1, ОК2,	

Обслуживание приемов и банкетов	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 Обслуживание в зале-экспресс, за столом-экспресс. Услуги по организации питания и обслуживанию участников симпозиумов, конференций, семинаров, совещаний. 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 Обслуживание по типу Шведского стола, подача блюд фондю Кейтеринг: понятие, виды. Кейтеринг как дополнительный бизнес ресторана Дифференцированный зачет	2	ОК 3,ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ОК9, ОК10 ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 5.3-5.6 ПК 6.1	Уо 01.01,Уо 01.02,Уо 01.03,Уо 01.04 Уо 01.05,Уо 01.06,Уо 01.07,Уо 01.08 Уд 01.01 ,Уд 01.02,Уд 01.03 ,Уд 01.04 Уд 01.05 ,Уд 01.06 ,Уд 01.07 ,Уд 01.08 Уо 02.01,Уо 02.02,Уо 02.03,Уо 02.04 Уо 02.05,Уо 02.06,Уо 02.07,Уо 03.01 Уо 03.02,Уо 03.03,Уо 04.01,Уо 04.02 Уо 05.01,Уо 06.01,Уо 06.02,Уо 07.01 Уо 07.02,Уо 09.01,Уо 09.02,Уо 10.01 Уо 10.02,Уо 10.03,Уо 10.04,Уо 10.05 У 2.2.01,У 2.2.18,У 2.3.15,У 2.4.24 У 2.5.18,У 2.6.21,У 2.7.22,У 3.2.18 У 3.3.22,У 3.4.18,У 3.5.20,У 3.6.21 У 4.2.22,У4.3.21,У4.3.21,У4.5.16 У5.3.29,У5.4.30,У5.5.29,У5.6.11 У6.1.03,У6.1.07,У6.1.09 Зо 01.01,Зо 01.02,Зо 01.03,Зо 01.04 Зд 01.01,Зд 01.02 ,Зд 01.03,Зд 01.04 Зд 01.0,Зд 01.06,Зд 01.07,Зд 01.08 Зд 01.09,Зд 01.10,Зд 01.11,Зд 01.12 Зд 01.13,Зд01.14,Зд 01.15,Зд 01.16 Зо 02.01,Зо 02.02,Зо 02.03,Зо 03.01 Зо 03.02,Зо 03.03,Зо 04.01,Зо 04.02 Зо 05.01,Зо 06.01,Зо 06.02,Зо 06.03 Зо 07.01,Зо 07.02,Зо 07.03,Зд 07.01 Зд 07.02,Зд 07.04,Зд 07.05,Зо 09.01 Зо 09.02,Зо 10.01,Зо 10.02,Зо 10.03 Зо 10.04,Зо 10.05,Зо 10.06 З 2.2.02,З 2.3.16,З 2.3.17,З 2.4.06 З 2.4.07,З 2.5.16,З 2.5.17,З 2.6.16 З 2.6.17,З 2.7.16,З 2.7.17,З 3.2.14 З 3.2.1,З 3.3.16,З 3.3.17,З 3.4.16
	В том числе практические занятия:	4		
	Практическое занятие № 16 Отработка приемов обслуживания на приемах и банкетах	2		
	Практическое занятие № 17 Отработка приемов обслуживания по типу шведского стола, фондю	2		

				3 3.4.17,3 3.5.16,3 3.5.17,3 3.6.15 3 3.6.16, 3 4.2.17,3 4.2.18,3 4.3.17 3 4.3.18,3 4.4.16,3 4.4.17,34.5.08 34.5.15,34.5.16,35.3.09,35.3.10 35.4.08,35.4.09,35.5.08,35.5.09 36.1.03,36.1.04,36.1.07
Самостоятельная работа: Общие правила сервировки стола. Основные методы подачи блюд в ресторане. Приемы транширования, фламбирования блюд в присутствии гостя Способы подачи блюд: русский, французский, английский. Комбинированный метод подачи блюд Последовательность и правила подачи блюд. Последовательность и правила подачи холодных и горячих блюд и закусок, супов, бульонов, горячих рыбных и мясных блюд. Правила подачи сладких блюд, горячих и холодных напитков, кондитерских изделий. Правила подачи табачных изделий Правила этикета и нормы поведения за столом Подача закусок, блюд и напитков в зале VIP Расчет с потребителями.	2			
Промежуточная аттестация дифференцированный зачет	2			
Всего:	44/20			

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения: кабинет «Техническое оснащение организаций питания», оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд колледжа имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемых для использования в образовательном процессе

3.2.1. Основные печатные издания

1. Ботов М.И. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина. – Москва: Академия, 2016. – 432 с.

2. Потапова И.И. Основы калькуляции и учета: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / И.И. Потапова. – Москва: Академия, 2020. – 192 с.

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

4. Шеламова Г.М. Деловая культура и психология общения: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Г.М.Шеламова. — Москва: Академия, 2021. – 192 с.

5. Шеламова Г.М. Основы этики и психологии профессиональной деятельности: ЭУМК: учеб. пособие для студ. сред. проф. образования / Г.М.Шеламова. – Москва: Академия, 2021.

6. Любецкая, Т. Р. Организация обслуживания в индустрии питания: учебник для спо / Т. Р. Любецкая. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 308 с.

7. Николенко, П. Г. Проектирование гостиничной деятельности. Практикум: учебное пособие / П. Г. Николенко, Т. Ф. Гаврильева. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 164 с.

8. Оробейко, Е. С. Организация обслуживания: рестораны и бары: Учебное пособие / Е.С. Оробейко, Н.Г. Шередер. - Москва: Альфа-М: ИНФРА-М, 2011. - 320 с.: ил.; - (ПРОФИЛЬ). ISBN 978-5-98281-066-3. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/261600> (дата обращения: 29.01.2022). – Режим доступа: по подписке.

9. Термины и определения в индустрии питания. Словарь: учебно-справочное пособие для спо / Л. А. Маюрникова, М. С. Куракин, А. А. Кокшаров, Т. В. Крапива. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 244 с.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Любецкая, Т. Р. Организация обслуживания в индустрии питания: учебник для спо / Т. Р. Любецкая. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 308 с. — ISBN 978-5-8114-8117-0. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/171862> (дата обращения: 20.01.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Термины и определения в индустрии питания. Словарь: учебно-справочное пособие для спо / Л. А. Маюрникова, М. С. Куракин, А. А. Кокшаров, Т. В. Крапива. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 244 с. — ISBN 978-5-8114-6456-2. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148013> (дата обращения: 22.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3.2.3. Дополнительные источники

1. Федеральный закон от 27.12.2002 N 184-ФЗ «О техническом регулировании» (последняя редакция)

2. Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 11.06.2021) «О защите прав потребителей» (последняя редакция).

3. Федеральный закон от 30.03.99 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (последняя редакция).

4. Постановление Российской Федерации от 21.12.2000 N 987 «О государственном надзоре в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов» (последняя редакция).

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>требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;</p> <p>способы замены использованной посуды и приборов;</p> <p>правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями;</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,</p> <p>полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <p>-письменного/устного опроса;</p> <p>-тестирования;</p> <p>Промежуточная аттестация</p> <p>в форме экзамена</p>

<p>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 организации общественного питания; оформлять и передавать заказ на производство, в бар, в буфет; подавать алкогольные и безалкогольные напитки, блюда различными способами; соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков; соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;</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>Текущий контроль: - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям; - оценка заданий для самостоятельной работы,</p> <p>Промежуточная аттестация в форме экзамена</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>		
---	--	--

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга

Обязательный профессиональный блок
Общепрофессиональный цикл

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	Код умений	Умения	Код знаний	Знания
ОК 01	Уо 01.01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте	Зо 01.01	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить
	Уо 01.02	анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части	Зо 01.02	основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте
	Уо 01.03	определять этапы решения задачи	Зо 01.03	алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях
	Уо 01.04	выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы	Зо 01.04	методы работы в профессиональной и смежных сферах
	Уо 01.05	составлять план действия	Зо 01.05	структуру плана для решения задач
	Уо 01.06	определять необходимые ресурсы	Зо 01.06	порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
	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)		
	Уд 01.01	участвовать в выборе наиболее эффективной организационно - правовой формы		Зд 01.01

		для деятельности организации ресторанного бизнеса, формировании пакета документов для открытия предприятия;		ния экономической теории; принципы функционирования рыночной экономики, современное состояние и перспективы развития отрасли; виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства)
	Уд 01.02	рассчитывать и планировать основные технико-экономические показатели деятельности организации ресторанного бизнеса и анализировать их динамику	Зд 01.02	сущность предпринимательства, его виды, значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу, виды предпринимательских рисков и методы их минимизации
	Уд 01.03	анализировать факторы, влияющие на хозяйственную деятельность организации; рассчитывать показатели эффективности использования ресурсов организации	Зд 01.03	классификацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике по признакам; цели и задачи организации ресторанного бизнеса, понятие концепции организации питания
ОК 02	Уо 02.01	определять задачи для поиска информации	Зо 02.01	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности
	Уо 02.02	определять необходимые источники информации	Зо 02.02	приемы структурирования информации
	Уо 02.03	планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию	Зо 02.03	формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации
	Уо 02.04	выделять наиболее значимое в перечне информации	Зо 02.04	порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств
	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		
	Уд 02.01	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)	Зд 02.01	этапы регистрации и порядок ликвидации организаций, понятие банкротства, его признаки и методы предотвращения;
	Уд 02.02	оценивать имеющиеся на производстве запасы в соответствии с требуемым количеством и качеством	Зд 02.02	факторы внешней среды организации питания, элементы ее внутренней среды и методики оценки влияния факторов внешней среды на хозяйственную деятельность организации питания (SWOT-анализ)
	Уд 02.03	рассчитывать и анализировать изменение показателей товарных	Зд 02.03	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
			Зд 02.04	сущность, цели, основные принципы и функции менеджмента (планирование, организация, мотивация,

				контроль, коммуникация и принятие управленческих решений), особенности менеджмента в области профессиональной деятельности
			Зд 03.05	стили управления; способы организации работы коллектива, виды и методы мотивации персонала
ОК 03	Уо 03.01	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности	Зо 03.01	основы предпринимательской деятельности
	Уо 03.02	применять современную научную профессиональную терминологию	Зо 03.02	содержание актуальной нормативно-правовой документации
	Уо 03.03	определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	Зо 03.03	современная научная и профессиональная терминология
	Уо 03.04	выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи	Зо 03.04	возможные траектории профессионального развития и самообразования
	Уо 03.05	презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности		
	Уд 03.01	использовать программное обеспечение при контроле наличия запасов анализировать состояние продуктового баланса предприятия питания; вести учет реализации готовой продукции и полуфабрикатов; калькулировать цены на продукцию собственного производства и полуфабрикаты производимые организацией ресторанного бизнеса; рассчитывать налоги и отчисления, уплачиваемые организацией ресторанного бизнеса в бюджет и в государственные внебюджетные фонды	Зд 03.01	абсолютные и относительные показатели измерения товарных запасов, методику анализа товарных запасов предприятий питания;

	Уд 03.02	рассчитывать проценты и платежи за пользование кредитом, уплачиваемые организацией банку;	Зд 03.02	виды экономических ресурсов (оборотные и внеоборотные активы, трудовые ресурсы), используемых организацией ресторанного бизнеса и методы определения эффективности их использования; понятие и виды товарных запасов, их роль в общественном питании, понятие товарооборачиваемости
	Уд 03.03	планировать и контролировать собственную деятельность и деятельность подчиненных; выбирать методы принятия эффективных управленческих решений	Зд 03.03	понятие продуктового баланса организации питания, методiku планирования поступления товарных запасов с помощью показателей продуктового баланса
ОК 04	Уо 04.01	организовывать работу коллектива и команды	Зо 04.01	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности
	Уо 04.02	взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	Зо 04.02	основы проектной деятельности
ОК 05	Уо 05.01	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	Зо 05.01	особенности социального и культурного контекста
			Зо 05.02	правила оформления документов и построения устных сообщений
	Уд 05.01	анализировать текущую ситуацию на рынке товаров и услуг; составлять бизнес-план для организации ресторанного бизнеса анализировать возможности организации питания в области выполнения планов по производству и реализации на основании	Зд 05.01	количественный и качественный состав персонала организации; показатели и резервы роста производительности труда на предприятиях питания, понятие нормирования труда

		уровня технического оснащения, квалификации поваров и кондитеров		
	Уд 05.02	прогнозировать изменения на рынке ресторанного бизнеса и восприятие потребителями меню; анализировать спрос на товары и услуги организации ресторанного бизнеса	Зд 05.02	<p>формы и системы оплаты труда, виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы; состав издержек производства и обращения организаций ресторанного бизнеса;</p> <p>механизмы ценообразования на продукцию (услуги) организаций ресторанного бизнеса;</p> <p>основные показатели деятельности предприятий общественного питания и методы их расчета; понятие товарооборота, дохода, прибыли и рентабельности предприятия, факторы, влияющие на них, методику расчета, планирования, анализа; сущность, виды и функции кредита, принципы кредитования предприятий, виды кредитов, методику расчета процентов за пользование банковским кредитом, уплачиваемых предприятием банку; налоговую систему РФ: понятие, основные элементы, виды налогов и отчислений</p>
	Уд 05.03	грамотно определять маркетинговую политику организации питания	Зд 05.03	<p>уплачиваемых организациями ресторанного бизнеса в государственный бюджет и в государственные внебюджетные фонды, методику их расчета;</p> <p>понятие бизнес-планирования, виды и разделы бизнес-плана</p>

ОК 06	Уо 06.01	описывать значимость своей <i>специальности</i>	Зо 06.01	сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей
	Уо 06.02	применять стандарты антикоррупционного поведения	Зо 06.02	значимость профессиональной деятельности по <i>специальности</i>
			Зо 06.03	стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения
ОК 07	Уо 07.01	соблюдать нормы экологической безопасности	Зо 07.01	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности
	Уо 07.02	определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по <i>профессии (специальности)</i> , осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства	Зо 07.02	основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности
	Уо 07.03	организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона	Зо 07.03	пути обеспечения ресурсосбережения
			Зо 07.04	принципы бережливого производства
			Зо 07.05	основные направления изменения климатических условий региона
ОК 09	Уо 09.01	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы	Зо 09.01	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы
	Уо 09.02	участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы	Зо 09.02	основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)
	Уо 09.03	строить простые высказывания о себе	Зо 09.03	лексический минимум, относящийся

		и о своей профессиональной деятельности		к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности
Уо 09.04		кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые)	Зо 09.04	особенности произношения
Уо 09.05		писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	Зо 09.05	правила чтения текстов профессиональной направленности
Уд 09.01		демонстрировать гражданско-патриотическую позицию	Зд 09.01	о роли науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций
Уд 09.02		управлять конфликтами и стрессами в организации; применять в профессиональной деятельности приемы делового общения и управленческого воздействия	Зд 09.02	источники снабжения сырьём, продуктами и тарой, учет сырья, продуктов и тары в кладовых предприятий общественного питания, документы, используемые в кладовых предприятия; товарную книгу, списание товарных потерь, отчет материально-ответственных лиц, учет реализации продукции собственного производства и полуфабрикатов; понятия «производственная мощность» и «производственная программа предприятия», их содержание, назначение, факторы формирования производственной программы, исходные данные для её экономического обоснования и анализа выполнения, методику расчета пропускной способности зала и коэффициента её использования; требования к реализации продукции общественного питания
Уо 09.03		ценовую политику, способы продвижения продукции и услуг на рынке);	Зд 09.03	правила делового общения в коллективе; сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга

	Уо 09.04	проводить маркетинговые исследования в соответствии с целями организации и анализ потребительских предпочтений, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса	Зд 09.04	понятие сегментация рынка; методы проведения маркетинговых исследований; понятие товарной, ценовой, сбытовой, коммуникационной политики организации питания (комплекс маркетинга); организацию управления маркетинговой деятельностью в организации ресторанного бизнеса
--	----------	---	-------------	---

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	76
в т.ч. в форме практической подготовки	20
в т. ч.:	
теоретическое обучение	26
практические занятия	34
Самостоятельная работа	2
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	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 формирования которых способствует элемент программы	Код Н/У/З
Раздел 1 Основы экономики		38		
Тема 1.1 Экономика — система общественного воспроизводства	Содержание учебного материала	4	ОК 01 ОК 02 Ок 03 Ок 04 Ок 05, ОК 07	Уо 01.01 Уо 01.03 Зо 01.01 Зо 01.05 Уд 01.01 Зд 01.01 Уо 02.01 Уо 02.02 Уд 02.01 Зд 02.04 Уо 03.02 Уд 03.01
	1. 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.	1		
	2. 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.	1	ОК 09 ПК 6.1-6.5	Зо 03.01 Зд 03.02 Уо 04.01 Зо 04.02 Уо 05.01 Зо 05.01 Уд 05.02 Зд 05.02 Уо 06.02 Зо 06.03 Уо 07.02 Зо 07.04 Уо 09.02 Зо 09.03
Тема 1.2. Предприятие (организация) как субъект хозяйствования.	Содержание учебного материала	4	ОК 01 ОК 02 Ок 03 Ок 04 Ок 05, ОК 07 ОК 09 ПК 6.1-6.5	Уо 01.04 Зо 01.03 Уд 01.03 Уо 02.02 Уо 02.02 Уд 02.03 Зд 02.02 Зд 03.03 Уд 05.01 Зо 05.02 Зд 05.03 Уо 06.01 Зо 06.02 Уо 07.03 Зо 07.05 Уо 09.01 Уо 09.05 Зо 09.04 Уд 09.03 Зд 09.03
	1. Виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства). Признаки отрасли общественного питания, ее роль и значение в экономике страны. Понятие организации, краткая характеристика, классификация, цели и задачи деятельности. Организационно-правовые формы предприятий, установленные ГК РФ, виды и особенности, достоинства и недостатки. Функции и задачи бухгалтерии как структурного подразделения предприятия. Организация учета на предприятии питания: объекты учета, основные принципы, формы ведения бухгалтерского учета, реквизиты первичных документов, их классификация, требования к			

	оформлению документов, понятие инвентаризации и правила проведения. Права и обязанности главного бухгалтера предприятия общественного питания			
	Тематика практических занятий	2		
	Практические занятия 1 Изучение факторов внешней среды предприятия, элементов внутренней среды предприятия, методики оценки влияния факторов внешней среды на деятельность предприятия с помощью SWOT- анализа.	2		
Тема 1.3. Производственные фонды и ресурсы. Издержки производства и обращения в общественном питании	Содержание учебного материала	16		Уо 01. 02 Уо 01.05
	1. 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.	1	ОК 01 ОК 02 Ок 03 Ок 04 Ок 05, ОК 07 ОК 09 ПК 6.1-6.5	Уд 01.02 Зо 01.02 Зо 01.04 Зд 01.02 Уо 02.03 Уо 02.04 Зо 02.01 Уд 02.02 Зд 02.01 Уо 03.01 Уо 03.03 Уо 04.02 Зо 04.01 Зо 03.03 Уд 03.02 Зд 03.03 Уо 04.01 Уо 05.01 Зо 05.01 Зд 05.01 Уд 05.03 Зо 06.01 Зо 07.02 Уо 07.01 Уо 09.03 Уо 09.04 Зо 09.02 Уд 09.01 Уо 09.02 Зд 09.01 Зд 09.04
	2. Товарные запасы, их виды и роль в общественном питании. Источники снабжения сырьём, продуктами и тарой. Понятие товарооборачиваемости. Продуктовый баланс ПОП	1		
	3. 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.	1		
	4. Политика государства в области оплаты труда. Затраты на оплату труда, формирование фонда оплаты труда, определение средней заработной платы.	1		
	Тематика практических занятий	12		
	Практические занятия 2 Расчет показателей эффективности использования основных фондов и оборотных средств.	2		
	Практические занятия 3 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.	2		

	Практические занятия 4 Изучение методики планирования поступления товарных запасов с помощью показателей продуктового баланса и методов анализа товарных запасов предприятий питания.	2		
	Практические занятия. 5 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		
	Практические занятия. 6 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		
	Практические занятия. 7 Расчет абсолютных и относительных показателей измерения товарных запасов (товарооборачиваемости).	2		
	Самостоятельная работа обучающихся Изучение трудового кодекса РФ: Разделы I, III, IV, V, VI, VII Подготовка докладов, рефератов, решение проблемных заданий	2		
Тема 1.4. Ценообразование в организациях ресторанного бизнеса	Содержание учебного материала	4	ОК 01 ОК 02 Ок 03 Ок 04 Ок 05, ОК 07 ОК 09 ПК 6.1-6.5	Уо 01.04 Зо 01.03 Уд 01.03 Уо 02.02 Уо 02.02 Уд 02.03 Зд 02.02 Зд 03.03 Уд 05.01 Зо 05.02 Зд 05.03 Уо 06.01 Зо 06.02 Уо 07.03 Зо 07.05 Уо 09.01 Уо 09.05 Зо 09.04 Уд 09.03 Зд 09.03
	1. 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			
	Тематика практических занятий	2		
	Практические занятия. 7 Практические занятия. Изучение методики калькулирования цен на продукцию ресторанного бизнеса. Расчет цен на продукцию и заполнение калькуляционных карточек	2		
Тема 1.5. Выпуск продукции и оборот предприятий общественного питания.	Содержание учебного материала	4	ОК 01 ОК 02 Ок 03 Ок 04 Ок 05, ОК 07 ОК 09	Уо 01.06 Зо 01.06 Зд 01.03 Уо 02.06 Уо 02.07 Зо 02.03 Зд 03.03 Уо 03.04 Уд 03.03 Зд 03.01 Зо 04.01 Уо 05.01 Уо 06.02 Зо 07.03
	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			
	Тематика практических занятий	2		

	Практические занятия. 8 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	Зо 07.01 Зо 09.01 Зо 09.05 Зд 09.02 Уо 09.05 Уд 09.04
Тема 1.6. Доходы и прибыль в организациях и на предприятиях общественного питания.	Содержание учебного материала	4	ОК 01 ОК 02 Ок 03 Ок 04 Ок 05, ОК 07 ОК 09 ПК 6.1-6.5	Уо 01.01 Уо 01.03 Зо 01.01 Зо 01.05 Уд 01.01 Зд 01.01 Уо 02.01 Уо 02.02 Уд 02.01 Зд 02.04 Уо 03.02 Уд 03.01 Зо 03.01 Зд 03.02 Уо 04.01 Зо 04.02 Уо 05.01 Зо 05.01 Уд 05.02 Зд 05.02 Уо 06.02 Зо 06.03 Уо 07.02 Зо 07.04 Уо 09.02 Зо 09.03
	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			
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	2		
	Практические занятия 9 Изучение методики расчета, анализа и планирования валового дохода, прибыли и рентабельности организации ресторанного бизнеса и факторов, влияющих на их величину.	2		
Тема 1.7. Основы предпринимательства и бизнес-планирования	Содержание учебного материала	18	ОК 01 ОК 02 Ок 03 Ок 04 Ок 05, ОК 07 ОК 09 ПК 6.1-6.5	Уо 01.02 Уо 01.05 Уд 01.02 Зо 01.02 Зо 01.04 Зд 01.02 Уо 02.03 Уо 02.04 Зо 02.01 Уд 02.02 Зд 02.01 Уо 03.01 Уо 03.03 Уо 04.02 Зо 04.01 Зо 03.03 Уд 03.02 Зд 03.03 Уо 04.01 Уо 05.01 Зо 05.01 Зд 05.01 Уд 05.03 Зо 06.01 Зо 07.02 Уо 07.01 Уо 09.03 Уо 09.04 Зо 09.02 Уд 09.01 Уо 09.02 Зд 09.01 Зд 09.04
	1. Сущность предпринимательства, его виды, значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу. Виды предпринимательских рисков и их страхование. Порядок регистрации и ликвидации предприятий. Сущность банкротства, его причины и признаки, способы предотвращения	1		
	2. Инновационная деятельность и инвестиционная политика организации: понятие, цели и задачи. Использование кредитов банков в хозяйственной деятельности. Понятие и принципы кредитования. Виды кредитов, предоставляемых юридическим лицам Бизнес-планирование и его роль в условиях рыночной экономики.	1		
	3. Виды бизнес-планов, структура бизнес-плана, методика составления	1		
	4. Налоговая система РФ. Налогообложение организаций питания. Виды налогов и отчислений, уплачиваемых организацией	1		
	Тематика практических занятий	8		

	Практические занятия. 10 Изучение источников финансирования деятельности организации	2		
	Практические занятия 11 Методика расчета платежей по кредитам. Расчет эффективности и окупаемости инвестиций	2		
	Практические занятия. 12 Расчет налоговых платежей в государственный бюджет и отчислений в государственные внебюджетные фонды	2		
	Практические занятия. 13 Изучение разделов бизнес- плана	2		
Раздел 2. Основы менеджмента		14		
Тема 2.1. Сущность, цели и задачи менеджмента. Предприятие как объект управления	Содержание учебного материала	6		Уо 01.07 Уо 01.08
	1. 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 Планирование, его значение, цели, принципы, методы и этапы. Виды планов в организации ресторанного бизнеса. Миссия организации, понятие и содержание Система методов управления на предприятиях общественного питания (организационные, административные, экономические, социально-психологические). Управленческое решение: понятие, виды. Методы принятия управленческого решения. Этапы принятия и реализации решений. Делегирование полномочий.	2	ОК 01 ОК 02 Ок 03 Ок 04 Ок 05, ОК 07 ОК 09 ПК 6.1-6.5	Уо 01.09Уд 01.02 Уо 02.08 Зо 02.04 Уд 02.02 Зд 02.04 Уо 04.01 Уо 03.05 Зо 03.02 Зд 03.02 Зо 04.01 Уо 05.01 Зо 05.02 Уо 06.03 Уо 07.02 Зо 07.05 Уо 09.04 Уд 09.04 Зд 09.02
	В том числе практические занятия	4		
	Практические занятия. 14 Деловая игра на умение находить правильное управленческое решение в сложных производственных ситуациях методом «мозгового штурма»	2		
	Практические занятия. 15 Деловая игра на умение организовывать работу команды, проявлять лидерские качества, принимать управленческие решения «Полет на Луну»	2		
Тема 2.2. Управление производственным персоналом в общественном питании.	Содержание учебного материала	4	ОК 01	Уо 01.06 Зо 01.06
	Сущность управления персоналом на предприятиях общественного питания. Должностные инструкции и профессиональные стандарты. Определение потребности в персонале, перестановка, обучение, аттестация, мотивация, создание команды на производстве.	1	ОК 02 Ок 03 Ок 04 Ок 05,	Зд 01.03 Уо 02.06 Уо 02.07 Зо 02.03 Зд 03.03 Уо 03.04 Уд 03.03 Зд 03.01

Система методов управления	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	1	ОК 07 ОК 09 ПК 6.1-6.5	Зо 04.01 Уо 05.01 Уо 06.02 Зо 07.03 Зо 07.01 Зо 09.01 Зо 09.05 Зд 09.02 Уо 09.05 Уд 09.04
	В том числе практические занятия	2		
	Практические занятия. 16 Изучение методов расчета и анализа производительности труда. Расчет показателей движения кадров.	2		
Тема 2.3. Коммуникация как функция менеджмента	Содержание учебного материала	4	ОК 01 ОК 02 Ок 03 Ок 04 Ок 05, ОК 07 ОК 09 ПК 6.1-6.5	Уо 01. 02 Уо 01.05 Уд 01.02 Зо 01.02 Зо 01.04 Зд 01.02 Уо 02.03 Уо 02.04 Зо 02.01 Уд 02.02 Зд 02.01 Уо 03.01 Уо 03.03 Уо 04.02 Зо 04.01 Зо 03.03 Уд 03.02 Зд 03.03 Уо 04.01 Уо 05.01 Зо 05.01 Зд 05.01 Уд 05.03 Зо 06.01 Зо 07.02 Уо 07.01 Уо 09.03 Уо 09.04 Зо 09.02 Уд 09.01 Уо 09.02 Зд 09.01 Зд 09.04
	1. 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.	1		
	2. Управление конфликтами и стрессами. Понятие и классификация конфликтов, способы управления. Стресс: природа и причины. Психологическая устойчивость руководителя как основа нормальной обстановки в организации Самоменеджмент. Планирование работы менеджера: рабочего дня, рабочей недели, организация рабочего места	1		
	В том числе практические занятия	2		
	Практические занятия 17. Деловая игра на выработку умения передавать точную информацию «ЧП на предприятии»	2		
Раздел 3.	Основы маркетинга	14		
Тема 3.1. Понятие маркетинга, его цели и функции	Содержание учебного материала	6	ОК 01 ОК 02 Ок 03 Ок 04 Ок 05, ОК 07 ОК 09	Уо 01.07 Уо 01.08 Уо 01.09 Уд 01.02 Уо 02.08 Зо 02.04 Уд 02.02 Зд 02.04 Уо 04.01 Уо 03.05 Зо 03.02 Зд 03.02 Зо 04.01 Уо 05.01
	1. 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.	1		

	2. 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).	1	ПК 6.1-6.5	Зо 05.02 Уо 06.03 Уо 07.02 Зо 07.05 Уо 09.04 Уд 09.04 Зд 09.02
	В том числе практические занятия	4		
	Практические занятия 18 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.	2	ОК 01 ОК 02 Ок 03 Ок 04 Ок 05,	
	Практические занятия 19 Методы продвижения товаров и услуг в маркетинге. Понятие позиционирования на рынке товаров и услуг. Маркетинговые коммуникации. Реклама и ее виды. Средства рекламы.	2	ОК 07 ОК 09 ПК 6.1-6.5	
Тема 3.2. Маркетинговые исследования в общественном питании	Содержание учебного материала	6	ОК 01 ОК 02	Уо 01. 02 Уо 01.05
	Определение спроса и потребностей в услугах организаций ресторанного бизнеса. Емкость рынка. Сегментирование рынка, факторы, влияющие на поведение покупателей, выбор целевого рынка организацией питания.	1	Ок 03 Ок 04 Ок 05,	Уд 01.02 Зо 01.02 Зо 01.04 Зд 01.02 Уо 02.03 Уо 02.04 Зо 02.01 Уд 02.02
	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	1	ОК 07 ОК 09 ПК 6.1-6.5	Зд 02.01 Уо 03.01 Уо 03.03 Уо 04.02 Зо 04.01 Зо 03.03 Уд 03.02 Зд 03.03 Уо 04.01 Уо 05.01 Зо 05.01 Зд 05.01 Уд 05.03 Зо 06.01
	В том числе практические занятия	4	ОК 01 ОК 02	Зо 07.02 Уо 07.01
	Практические занятия. 20 Определение фазы жизненного цикла товаров(меню) и услуг предприятий общественного питания, разработка маркетинговых мероприятий для продления ЖЦТ и продвижения организации ресторанного бизнеса на рынке.	2	Ок 03 Ок 04 Ок 05,	Уо 09.03 Уо 09.04 Зо 09.02 Уд 09.01 Уо 09.02 Зд 09.01

	Практические занятия. 21 Изучение методов проведения количественных и качественных маркетинговых исследований в организациях питания. Составление анкеты для изучения потребительских предпочтений	2	ОК 07 ОК 09 ПК 6.1-6.5	Зд 09.04
Промежуточная аттестация дифференцированный зачет		6		
Всего:		76/10		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения: кабинет Основы экономики, менеджмента и маркетинга, оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 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, рекомендованные ФУМО, для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организацией выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен новыми изданиями.

3.2.1. Основные печатные издания

Драчева Е.Л., Юликов Л.И. Менеджмент: учебник для сред. проф. образования / Е.Л. Драчева, Л.И. Юликов. – Москва: Академия, 2020. – 304 с.

Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании: учебник для студентов СПО/ С.Б. Жабина, О.М. Бурдюгова, А.В. Колесова. – Москва: Академия, 2020. – 320 с.

Менеджмент: Практикум: учеб. пособие для сред. проф. образования / А.Д. Косьмин, Н.В. Свинтицкий, Е.А. Косьмина. – Москва: Академия, 2019. 160 с.

Носова, С.С. Основы экономики : учебник / С.С. Носова. — Москва : КноРус, 2021. — 312 с.

Потапова И.И. Основы калькуляции и учета: учеб. для студ. учреждений сред.проф.образования / И.И. Потапова. – Москва: Академия, 2020. – 192 с.

Любецкая, Т. Р. Организация обслуживания в индустрии питания : учебник для спо / Т. Р. Любецкая. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 308 с.

3.2.2. Основные электронные издания

Любецкая, Т. Р. Организация обслуживания в индустрии питания : учебник для спо / Т. Р. Любецкая. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 308 с. — ISBN 978-5-8114-8117-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/171862> (дата обращения: 20.01.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

Носова, С.С. Основы экономики : учебник / С.С. Носова. — Москва : КноРус, 2021. — 312 с. — ISBN 978-5-406-08312-3. — URL:<https://book.ru/book/940434> (дата обращения: 29.01.2022). — Текст : электронный.

Менеджмент. Практикум : учебное пособие для среднего профессионального образования / Ю. В. Кузнецов [и др.] ; под редакцией Ю. В. Кузнецова. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 246 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02464-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/491093> (дата обращения: 29.01.2022).

Кузьмина, Е. Е. Маркетинг : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Е. Е. Кузьмина. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 419 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13984-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/491625> (дата обращения: 29.01.2022).

Менеджмент : учебник для среднего профессионального образования / В. И. Кузнецов [и др.] ; под редакцией Л. С. Леонтьевой. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 287 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-9916-8972-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/477873> (дата обращения: 29.01.2022).

Панцуркина, Т. К. Основы менеджмента : учебное пособие для СПО / Т. К. Панцуркина. — Саратов, Москва : Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2020. — 133 с. — ISBN 978-5-4488-0808-1, 978-5-4497-0472-6. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/96023>

3.2.3. Дополнительные источники

1. Батраева, Э. А. Экономика предприятия общественного питания : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Э. А. Батраева. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 390 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-04578-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/491583> (дата обращения: 29.01.2022).

2. Липсиц, И. В. Экономика: основы экономической политики: учебник для 9 класса общеобразовательной организаций / И. В. Липсиц, В. А. Корецкий, А. Л. Чечевишников. — 3-е изд. - Москва : ВИТА-ПРЕСС, 2021. - 192 с. : ил. - ISBN 978-5-7755-4304-4. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1554355> (дата обращения: 29.01.2022). — Режим доступа: по подписке.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – понятие, цели и задачи экономики, основные положения экономической теории; – принципы функционирования рыночной экономики, современное состояние и перспективы развития отрасли; – виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства), – сущность предпринимательства, его виды, значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу, виды предпринимательских рисков и методы их минимизации; – классификацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике по признакам; – цели и задачи организации ресторанного бизнеса, понятие концепции организации питания; – этапы регистрации и порядок ликвидации организаций, понятие банкротства, его признаки и методы предотвращения; – факторы внешней среды организации питания, элементы ее внутренней среды и методики оценки влияния факторов внешней среды на хозяйственную деятельность организации питания (SWOT- анализ); – функции и задачи бухгалтерии как структурного подразделения предприятия, организацию учета на предприятии питания, объекты учета, основные принципы, формы ведения бухгалтерского учета, реквизиты первичных документов, их классификацию, требования к оформлению документов, права и обязанности главного бухгалтера организации питания, понятие инвентаризации; -виды экономических ресурсов (оборотные и внеоборотные активы, трудовые ресурсы), используемых организацией ресторанного бизнеса и методы определения эффективности их использования; – понятие и виды товарных запасов, их роль в общественном питании, понятие товарооборачиваемости, абсолютные и относительные показатели измерения товарных запасов, методику анализа товарных запасов предприятий питания; – понятие продуктового баланса организации питания, методику планирования поступления товарных запасов с помощью показателей продуктового баланса; – источники снабжения сырьём, продуктами и тарой, учет сырья, продуктов и тары в кладовых предприятий общественного питания, документы, используемые в кладовых предприятия; товарную книгу, 	<ul style="list-style-type: none"> - грамотно выступает с сообщениями; - владеет понятиями учебной дисциплины и применяет их адекватно ситуации; - намечает и характеризует приемы саморегуляции; - полнота ответов, точность формулировок; 	<ul style="list-style-type: none"> - анализ выполненных практических работ, обобщение выводов; -текущий контроль освоения материала; - защита внеаудиторной самостоятельной работы; -дифференцированный зачет

<p>списание товарных потерь, отчет материально - ответственных лиц,</p> <ul style="list-style-type: none"> – учет реализации продукции собственного производства и полуфабрикатов; – понятия «производственная мощность» и «производственная программа предприятия», их содержание, назначение, факторы формирования производственной программы, исходные данные для её экономического обоснования и анализа выполнения, методику расчета пропускной способности зала и коэффициента её использования; - требования к реализации продукции общественного питания; - количественный и качественный состав персонала организации; - показатели и резервы роста производительности труда на предприятиях питания, понятие нормирования труда; – формы и системы оплаты труда, виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы; – состав издержек производства и обращения организаций ресторанного бизнеса; – механизмы ценообразования на продукцию (услуги) организаций ресторанного бизнеса; – основные показатели деятельности предприятий общественного питания и методы их расчета; – понятие товарооборота, дохода, прибыли и рентабельности предприятия, факторы, влияющие на них, методику расчета, планирования, анализа; – сущность, виды и функции кредита, принципы кредитования предприятий, виды кредитов, методику расчета процентов за пользование банковским кредитом, уплачиваемых предприятием банку; – налоговую систему РФ: понятие, основные элементы, виды налогов и отчислений, уплачиваемых организациями ресторанного бизнеса в государственный бюджет и в государственные внебюджетные фонды, методику их расчета; – понятие бизнес-планирования, виды и разделы бизнес-плана; – сущность, цели, основные принципы и функции менеджмента (планирование, организация, мотивация, контроль, коммуникация и принятие управленческих решений), особенности менеджмента в области профессиональной деятельности; – стили управления; – способы организации работы коллектива, виды и методы мотивации персонала – правила делового общения в коллективе; – сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга; 		
---	--	--

<ul style="list-style-type: none"> – понятие сегментация рынка; – методы проведения маркетинговых исследований; – понятие товарной, ценовой, сбытовой, коммуникационной политики организации питания (комплекс маркетинга); – организацию управления маркетинговой деятельностью в организации ресторанного бизнеса. 		
<p>Умения: участвовать в выборе наиболее эффективной организационно-правовой формы для деятельности организации ресторанного бизнеса, формировании пакета документов для открытия предприятия; рассчитывать и планировать основные технико-экономические показатели деятельности организации ресторанного бизнеса и анализировать их динамику; анализировать факторы, влияющие на хозяйственную деятельность организации; рассчитывать показатели эффективности использования ресурсов организации; проводить инвентаризацию на предприятиях питания; 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 программное обеспечение при контроле наличия запасов анализировать состояние продуктового баланса предприятия питания; вести учет реализации готовой продукции и полуфабрикатов; калькулировать цены на продукцию собственного производства и полуфабрикаты производимые организацией ресторанного бизнеса; рассчитывать налоги и отчисления, уплачиваемые организацией ресторанного бизнеса в бюджет и в государственные внебюджетные фонды, рассчитывать проценты и платежи за пользование кредитом, уплачиваемые организацией банку; планировать и контролировать собственную деятельность и деятель-</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>	<ul style="list-style-type: none"> - активность поведения на занятиях в группах; - точность формулировок ответов и выступлений по теме занятия; - дифференцированный зачет

<p>ность подчиненных; 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; 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</p> <p>организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса</p>		
--	--	--

Приложение 3.14
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности

Обязательный профессиональный блок
Общепрофессиональный цикл

2023 г.

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.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ОК	Код умений	Умения	Код знаний	Знания
ОК 01	Уо 01.01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте	Зо 01.01	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить
	Уо 01.02	анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части	Зо 01.02	основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте
	Уо 01.03	определять этапы решения задачи	Зо 01.03	алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях
	Уо 01.04	выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы	Зо 01.04	методы работы в профессиональной и смежных сферах
	Уо 01.05	составлять план действия	Зо 01.05	структуру плана для решения задач
	Уо 01.06	определять необходимые ресурсы	Зо 01.06	порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
	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)		
	Уд 01.01	использовать необходимые	Зд 01.01	основные положения Конституции Российской Федерации,

		нормативно- правовые документы		Трудового Кодекса;
	Уд 01.02	защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством	Зд 01.02	права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации
	Уд 01.03	анализировать и оценивать результаты и последствия деятельности (бездействия) с правовой точки зрения	Зд 01.03	понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности; законодательные акты и другие нормативные документы, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности;
ОК 02	Уо 02.01	определять задачи для поиска информации	Зо 02.01	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности
	Уо 02.02	определять необходимые источники информации	Зо 02.02	приемы структурирования информации
	Уо 02.03	планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию	Зо 02.03	формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации
	Уо 02.04	выделять наиболее значимое в перечне информации	Зо 02.04	порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств
	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		
				Зд 02.01
			Зд 02.02	права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности

			Зд 02.03	порядок заключения трудового договора и основания его прекращения
			Зд 02.04	роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения;
			Зд 03.05	право социальной защиты граждан понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника;
ОК 03	Уо 03.01	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности	Зо 03.01	основы предпринимательской деятельности
	Уо 03.02	применять современную научную профессиональную терминологию	Зо 03.02	содержание актуальной нормативно-правовой документации
	Уо 03.03	определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	Зо 03.03	современная научная и профессиональная терминология
	Уо 03.04	выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи	Зо 03.04	возможные траектории профессионального развития и самообразования
	Уо 03.05	презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности		
			Зд 03.01	виды административных правонарушений и административной ответственности;
			Зд 03.02	нормы защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров
ОК 04	Уо 04.01	организовывать работу коллектива и команды	Зо 04.01	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности
	Уо 04.02	взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	Зо 04.02	основы проектной деятельности

ОК 05	Уо 05.01	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	Зо 05.01	особенности социального и культурного контекста
			Зо 05.02	правила оформления документов и построения устных сообщений
ОК 06	Уо 06.01	описывать значимость своей <i>специальности</i>	Зо 06.01	сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей
	Уо 06.02	применять стандарты антикоррупционного поведения	Зо 06.02	значимость профессиональной деятельности по <i>специальности</i>
			Зо 06.03	стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения
ОК 07	Уо 07.01	соблюдать нормы экологической безопасности	Зо 07.01	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности
	Уо 07.02	определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по <i>профессии (специальности)</i> , осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства	Зо 07.02	основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности
	Уо 07.03	организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона	Зо 07.03	пути обеспечения ресурсосбережения
			Зо 07.04	принципы бережливого производства
			Зо 07.05	основные направления изменения климатических условий региона

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	36
в т.ч. в форме практической подготовки	4
в т. ч.:	
теоретическое обучение	29
практические занятия	5
Самостоятельная работа	2
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельные работы, курсовая работа (проект)	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций	Код Н/У/З
Раздел 1. Основные положения Конституции РФ		6		Уо 01.01 Уо 01.03
Тема 1.1. Основные положения Конституции РФ	Содержание учебного материала	2	ОК 01	Зо 01.01 Зо 01.05
	1.Основной закон – Конституция РФ. Основные положения Конституции Российской Федерации. Конституционные формы осуществления народовластия.Основные положения Конституции Российской Федерации, Трудового Кодекса	2	ОК 02 Ок 03 Ок 04 Ок 05, ОК 07 ОК 09	Уд 01.01 Зд 01.01 Уо 02.01 Уо 02.02 Зд 02.04 Уо 03.02 Зо 03.01 Зд 03.02 Уо 04.01 Зо 04.02 Уо 05.01 Зо 05.01 Уо 06.02 Зо 06.03 Уо 07.02 Зо 07.04 Уо 09.02 Зо 09.03
Тема 1.2 Права и свободы человека и гражданина, механизм их реализации	Содержание учебного материала	4	ОК 01	Уо 01.04 Зо 01.03
	1.Понятие и содержание правового статуса человека и гражданина. Механизм реализации прав и свобод человека и гражданина. Право социальной защиты граждан. 2.Формы документов, порядок их заполнения. Права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации.	4	ОК 02 Ок 03 Ок 04 Ок 05, ОК 07 ОК 09	Уд 01.03 Уо 02.02 Уо 02.02 Зд 02.02 Зд 03.03 Зо 05.02 Уо 06.01 Зо 06.02 Уо 07.03 Зо 07.05 Уо 09.01 Уо 09.05 Зо 09.04
Раздел 2.	Основы гражданского права	10		
Тема 2.1 Правовое регулирование хозяйственных отношений	Содержание учебного материала	2	ОК 01	Уо 01. 02 Уо 01.05
	1 Предмет, принципы и источники российского гражданского права. Хозяйственная деятельность: понятие, виды, формы, ее связь с предпринимательской деятельностью. Особенности правового регулирования хозяйственной деятельности. Нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей.Правовое положение субъектов предпринимательской деятельности	2	ОК 02 Ок 03 Ок 04 Ок 05, ОК 07 ОК 09	Уд 01.02 Зо 01.02 Зо 01.04 Зд 01.02 Уо 02.03 Уо 02.04 Зо 02.01 Зд 02.01 Уо 03.01 Уо 03.03 Уо 04.02 Зо 04.01 Зо 03.03 Уо 04.01 Уо 05.01

				Зо 05.01 Зо 06.01 Зо 07.02 Уо 07.01 Уо 09.03 Уо 09.04 Зо 09.02 Уд 09.01 Уо 09.02
Тема 2.2 Классификация и организационно-правовые формы юридических лиц	Содержание учебного материала	4/2	ОК 01 ОК 02 Ок 03 Ок 04 Ок 05, ОК 07 ОК 09	Уо 01.04 Зо 01.03 Уд 01.03 Уо 02.02 Уо 02.02 Зд 02.02 Зд 03.03 Зо 05.02 Зд 05.03 Уо 06.01 Зо 06.02 Уо 07.03 Зо 07.05 Уо 09.01 Уо 09.05 Зо 09.04
	1.Классификация субъектов предпринимательской деятельности. Коммерческие и некоммерческие организации как юридические лица. Организационно-правовые формы торговых и сбытовых организаций различных форм собственности, регламентация их деятельности. Организационно-правовые формы юридических лиц.	2		
	В том числе практические занятия:	2		
	Практическое занятие 1. Решение ситуационных задач «Определение организационно-правовых форм и видов коммерческих и некоммерческих организаций и особенности правового регулирования их деятельности». Использование необходимых нормативных правовых документов.	2		
Тема 2.3 Субъекты предпринимательской деятельности, их правовое положение	Содержание учебного материала	4	ОК 01 ОК 02 Ок 03 Ок 04 Ок 05, ОК 07 ОК 09	Уо 01. 02 Уо 01.05 Уд 01.02 Зо 01.02 Зо 01.04 Зд 01.02 Уо 02.03 Уо 02.04 Зо 02.01 Зд 02.01 Уо 03.01 Уо 03.03 Уо 04.02 Зо 04.01 Зо 03.03 Уо 04.01 Уо 05.01 Зо 05.01 Зо 06.01 Зо 07.02 Уо 07.01 Уо 09.03 Уо 09.04 Зо 09.02 Уд 09.01 Уо 09.02
	1.Субъекты предпринимательской деятельности: граждане (физические лица) – индивидуальные предприниматели, юридические лица, Российская Федерация, субъекты Российской Федерации, муниципальные образования. Государственная регистрация и учредительные документы юридического лица, его органы. Представительства и филиалы, ответственность, реорганизация, ликвидация юридического лица, его несостоятельность (банкротство).	4		
Раздел 3.	Основы трудового права	8/2		
	Содержание учебного материала	4/1	ОК 01	Уо 01. 02 Уо 01.05

Тема 3.1. Правовое регулирование трудовых отношений	1.Трудовые отношения: понятие, основания возникновения. Законодательные акты и другие нормативные документы, регламентирующие трудовые отношения. Заключение трудовых коллективных договоров, соглашений. Трудовой договор: понятие, стороны, содержание, сроки, форма, основания прекращения трудового договора. Роль выбранного профсоюзного органа в рассмотрении вопросов, связанных с расторжением трудового договора по инициативе работника.	2	ОК 02 Ок 03 Ок 04 Ок 05, ОК 07 ОК 09	Уд 01.02 Зо 01.02 Зо 01.04 Зд 01.02 Уо 02.03 Уо 02.04 Зо 02.01 Зд 02.01 Уо 03.01 Уо 03.03 Уо 04.02 Зо 04.01 Зо 03.03 Зд 03.03 Уо 04.01 Уо 05.01 Зо 05.01 Зо 06.01 Зо 07.02 Уо 07.01 Уо 09.03 Уо 09.04 Зо 09.02 Уо 09.02
	2.Основные положения Конституции Российской Федерации, Трудового Кодекса. Понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности. Законодательные акты и другие нормативные правовые акты, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности	1		
	В том числе практические занятия:	1		
	Практическое занятие 2. Решение ситуационных задач «Ознакомление с порядком заключения трудового договора, перевода на другую работу, увольнения с работы»	1		
Тема 3.2. Материальная ответственность сторон трудового договора	Содержание учебного материала	2/1	ОК 01 ОК 02 Ок 03 Ок 04 Ок 05, ОК 07 ОК 09	Уо 01.01 Уо 01.03 Зо 01.01 Зо 01.05 Уд 01.01 Зд 01.01 Уо 02.01 Уо 02.02 Зд 02.04 Уо 03.02 Зо 03.01 Зд 03.02 Уо 04.01 Зо 04.02 Уо 05.01 Зо 05.01 Уо 06.02 Зо 06.03 Уо 07.02 Зо 07.04 Уо 09.02 Зо 09.03
	1.Материальная ответственность работодателя перед работником. Материальная ответственность работника за ущерб, причиненный работодателю: понятие, условия наступления, виды. Материальная ответственность сторон трудового договора.	1		
	В том числе практические занятия:	1		
	Практическое занятие 3. Решение ситуационных задач «Определение материальной ответственности работодателей и работников» Защита своих прав в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством Российской Федерации	1		
Тема 3.3. Защита трудовых прав работников	Содержание учебного материала	2	ОК 01 ОК 02 Ок 03 Ок 04 Ок 05, ОК 07 ОК 09	Уо 01.04 Зо 01.03 Уд 01.03 Уо 02.02 Уо 02.02 Зд 02.02 Зд 03.03 Зо 05.02 Зд 05.03 Уо 06.01 Зо 06.02 Уо 07.03 Зо 07.05 Уо 09.01 Уо 09.05 Зо 09.04
	1.Способы защиты трудовых прав работника. Трудовые споры: понятие, виды, причины возникновения. Роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения. Права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности.	2		

Раздел 4. Административные правонарушения и административная ответственность		6		
Тема 4.1 Законодательство об административных правонарушениях, его задачи и принципы	Содержание учебного материала	2	ОК 01 ОК 02 Ок 03 Ок 04 Ок 05, ОК 07 ОК 09	Уо 01.04 Зо 01.03 Уд 01.03 Уо 02.02 Уо 02.02 Зд 02.02 Зд 03.03 Зо 05.02 Уо 06.01 Зо 06.02 Уо 07.03 Зо 07.05 Уо 09.01 Уо 09.05 Зо 09.04
	1.Основные понятия: административные правонарушения и административная ответственность. Формы вины. Административная ответственность разных субъектов (должностных, юридических лиц, иностранных граждан и др.)			
Тема 4.2 Законодательство об административных правонарушениях, его задачи и принципы	Содержание учебного материала	2	ОК 01 ОК 02 Ок 03 Ок 04 Ок 05, ОК 07 ОК 09	Уо 01.04 Зо 01.03 Уд 01.03 Уо 02.02 Уо 02.02 Зд 02.02 Зд 03.03 Зо 05.02 Уо 06.01 Зо 06.02 Уо 07.03 Зо 07.05 Уо 09.01 Уо 09.05 Зо 09.04
	1.Административные правонарушения, посягающие на права граждан, на здоровье, санитарно-эпидемиологическое благополучие населения и в области предпринимательской деятельности.	1		
	В том числе практические занятия:	1		
	Практические занятия 4. Решение ситуационных задач «Определение вида административных правонарушений ответственности виновных» Анализ и оценка результатов и последствий деятельности(бездействия) с правовой точки зрения.	1		
Тема 4.3 Административные наказания	Содержание учебного материал	2	ОК 01 ОК 02 Ок 03 Ок 04 Ок 05, ОК 07 ОК 09	
	1.Административные наказания: понятие, цели, виды. Основные и дополнительные административные наказания, их краткая характеристика.			
Раздел 5	Защита прав субъектов предпринимательской деятельности	4	ОК 01	Уо 01.04 Зо 01.03
Тема 5.1 Правовая охрана хозяйственных прав	Содержание учебного материала	2	ОК 02 Ок 03 Ок 04 Ок 05, ОК 07 ОК 09	Уд 01.03 Уо 02.02 Уо 02.02 Зд 02.02 Зд 03.03 Зо 05.02 Уо 06.01 Зо 06.02 Уо 07.03 Зо 07.05 Уо 09.01 Уо 09.05 Зо 09.04
	1.Конституционные гарантии предпринимательской деятельности, защита хозяйственных прав.			
	Содержание учебного материала		ОК 01	Уо 01. 02 Уо 01.05

Тема 5.2 Судебный порядок разрешения споров	1.Понятие арбитражного процесса и арбитражного суда. Третейские суды в РФ. Нормы защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров.	2	ОК 02	Уд 01.02 Зо 01.02 Зо 01.04 Зд 01.02 Уо 02.03 Уо 02.04 Зо 02.01 Зд 02.01 Уо 03.01
	Самостоятельная работа			
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		2		
ИТОГО		36/4		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения: кабинет «Социально-гуманитарных 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 и электронные издания

1. Зуева, В. А. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: учебник для СПО / В. А. Зуева. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 116 с. — ISBN 978-5-8114-5996-4. — Текст т: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/156398> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Кухаренко, Т. А. Правовое обеспечение профессиональной деятельности : учебник для СПО / Т. А. Кухаренко. — Саратов : Профобразование, 2021. — 199 с. — ISBN 978-5-4488-1017-6. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/102330>

3. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: ЭУМК: учебник для сред. проф. образования / В.В. Румынина. – Москва: Академия, 2021.

3.2.32. Дополнительные источники

1. Волков, А. М. Правовые основы профессиональной деятельности: учебник для среднего профессионального образования / А. М. Волков. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 274 с. — (Профессиональное образование). — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/494613> (дата обращения: 29.01.2022).

2. Основы права: учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. А. Вологдин [и др.]; под общей редакцией А. А. Вологодина. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 372 с. — (Профессиональное образование). — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/489739> (дата обращения: 29.01.2022)

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<p>Знание: основные положения Конституции Российской Федерации, Трудового Кодекса; права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации; понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности; законодательные акты и другие нормативные документы, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности; организационно-правовые формы юридических лиц; правовое положение субъектов предпринимательской деятельности; права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности; порядок заключения трудового договора и основания его прекращения; роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения; право социальной защиты граждан понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника; виды административных правонарушений и административной ответственности; нормы защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров.</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>Умения: 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</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>

Приложение 3.15
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

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	Код умений	Умения	Код знаний	Знания
ОК 01	Уо 01.01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;	Зо 01.01	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;
	Уо 01.02	анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;	Зо 01.02	основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте
	Уо 01.03	определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;	Зо 01.03	алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях
	Уо 01.04	составлять план действия; определять необходимые ресурсы;	Зо 01.04	методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач;
	Уо 01.05	владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;	Зо 01.05	порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
	Уо 01.06	реализовывать составленный план		
	Уо 01.07	оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)		
	Уд 01.01	пользоваться современными средствами связи и оргтехникой; обрабатывать текстовую и табличную информацию	Зд 01.01.	основные понятия автоматизированной обработки информации;
	Уд 01.02	использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования	Зд 01.02.	общий состав и структуру персональных компьютеров и вычислительных систем;

		и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах		базовые системные программные продукты в области профессиональной деятельности
	Уд 01.03	использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, применять компьютерные и телекоммуникационные средства	Зд 01.03.	состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности
ОК 02	Уо 02.01	определять задачи для поиска информации	Зо 02.01	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности
	Уо 02.02	определять необходимые источники информации	Зо 02.02	приемы структурирования информации
	Уо 02.03	планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию	Зо 02.03	формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации
	Уо 02.04	выделять наиболее значимое в перечне информации	Зо 02.04	порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств
	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		
	Уд 02.01	обеспечивать информационную безопасность; применять антивирусные средства защиты информации	Зд 02.01	- методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации
ОК 03	Уо 03.01	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности	Зо 03.01	основы предпринимательской деятельности
	Уо 03.02	применять современную научную профессиональную терминологию	Зо 03.02	содержание актуальной нормативно-правовой документации

	Уо 03.03	определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	Зо 03.03	современная научная и профессиональная терминология
	Уо 03.04	выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи	Зо 03.04	возможные траектории профессионального развития и самообразования
	Уо 03.05	презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности		
ОК 04	Уо 04.01	организовывать работу коллектива и команды	Зо 04.01	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности
	Уо 04.02	взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	Зо 04.02	основы проектной деятельности
ОК 05	Уо 05.01	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	Зо 05.01	особенности социального и культурного контекста
			Зо 05.02	правила оформления документов и построения устных сообщений
ОК 06	Уо 06.01	описывать значимость своей <i>специальности</i>	Зо 06.01	сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей
	Уо 06.02	применять стандарты антикоррупционного поведения	Зо 06.02	значимость профессиональной деятельности по <i>специальности</i>
			Зо 06.03	стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения
ОП 07	Уо 07.01	соблюдать нормы экологической безопасности	Зо 07.01	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности
	Уо 07.02	определять направления ресурсосбережения	Зо 07.02	основные ресурсы, задействованные

		в рамках профессиональной деятельности по специальности, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства		в профессиональной деятельности
	Уо 07.03	организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона	Зо 07.03	пути обеспечения ресурсосбережения
			Зо 07.04	принципы бережливого производства
			Зо 07.05	основные направления изменения климатических условий региона
ОК 09	Уо 09.01	применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;	Зо 09.01	современные средства и устройства информатизации;
	Уо 09.02	использовать современное программное обеспечение	Зо 09.02	порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
	Уд 09.01	осуществлять поиск необходимой информации	Зд 09.01	основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	96
в т.ч. в форме практической подготовки	70
в т. ч.:	
теоретическое обучение	22
практические занятия	72
Самостоятельная работа	2
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы	Код Н/У/З
1	2	3	4	5
Раздел 1 Автоматизированная обработка информации		12/4		
Тема 1.1 Информация и информационные процессы	Содержание учебного материала 1.Основные понятия автоматизированной обработки информации. Представление об автоматических и автоматизированных системах управления. АСУ различного назначения, примеры их использования.	2 2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07	Уо 01.01,Уо 01.02, Уо 01.03 Уо 01.04,Уо 01.05,Уо 01.06 Уо 01.07,Уд 01.01,Уд 01.02 Уд 01.03,Уо 02.01,Уо 02.02 Уо 02.03,Уо 02.04,Уо 02.05 Уо 02.06,Уо 02.07,Уо 02.08 Уд 02.01,Уо 03.01, Уо 03.03,Уо 03.04, Уо 04.01,Уо 04.02,Уо 05.01 Уо 07.02,Уо 07.03,Уо 09.01 Зо 06.01,Зо 06.02,Зо 06.03 Зо 07.01,Зо 07.02,Зо 07.03 Зо 07.05,Зо 09.01
Тема 1.2. Технические средства информационных технологий	Содержание учебного материала 2.Состав и структура персональных ЭВМ и вычислительных систем. Комплектации компьютерного рабочего места в соответствии с целями его использования для различных направлений деятельности на предприятии общественного питания. Оргтехника	4 4	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07	Уо 01.01,Уо 01.02, Уо 01.03 Уо 01.04,Уо 01.05,Уо 01.06 Уо 01.07,Уд 01.01,Уд 01.02 Уд 01.03,Уо 02.01,Уо 02.02 Уо 02.03,Уо 02.04,Уо 02.05 Уд 02.01,Уо 03.01,Уо 03.02 Уо 03.03,Уо 03.04,Уо 03.05 Уо 04.01,Уо 04.02,Уо 05.01 Уо 06.01,Уо 06.02,Уо 07.01 Уо 07.02,Уо 07.03,Уо 09.01 Уо 09.02,Уд 09.01 Зо 01.01,,Зо 01.02

				Зо 07.04, Зо 07.05, Зо 09.01 Зо 09.02, Зд 09.01
Тема 1.3. Информационные системы	Телекоммуникации. Средства хранения и переноса информации.	6/4	ОК 01 ОК 02	Уо 01.01, Уо 01.02, Уо 01.03 Уо 01.04, Уо 01.05, Уо 01.06
	Содержание учебного материала	2	ОК 03	Уо 01.07, Уд 01.01, Уд 01.02
	3. Основные понятия, классификация и структура автоматизированных информационных систем. Виды профессиональных автоматизированных систем. Классификация информационных систем		ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07	Уд 01.03, Уо 02.01, Уо 02.02 Уо 02.04, Уо 02.05 Уо 02.06, Уо 02.07, Уо 02.08 Уд 02.01, Уо 03.01, Уо 03.02 Уо 03.03, Уо 03.04, Уо 03.05
	В том числе практические занятия	4		Уо 04.01, Уо 04.02, Уо 05.01 Уо 09.02, Уд 09.01
	Практическое занятие 1. Основы работы в программах оптического распознавания информации.	2		Зо 01.01,, Зо 01.02, Зо 01.03 Зо 01.04, Зо 01.05, Зд 01.01.
	Практическое занятие 2. Основы работы в программах оптического распознавания информации, в справочно-правовых системах «Консультант – плюс», «Гарант».	2		Зо 02.02, Зо 02.03, Зо 02.04 Зо 06.01, Зо 06.02, Зо 06.03 Зо 07.01, Зо 07.02, Зо 07.03 Зо 07.04, Зо 07.05, Зо 09.01 Зо 09.02, Зд 09.01
Раздел 2 Базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности		58/48		
Тема 2.1 Технология обработки текстовой информации	Содержание учебного материала	12/10	ОК 01 ОК 02	Уо 01.01, Уо 01.02, Уо 01.03 Уо 01.04, Уо 01.05, Уо 01.06
	4. 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, буква. Шаблоны и стили оформления. Работа с таблицами и рисунками в тексте. Водяные знаки в тексте. Слияние документов. Издательские возможности редактора.	2	ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ПК 6.1, ПК 6.2, ПК 6.3	Уо 01.07, Уд 01.01, Уд 01.02 Уд 01.03, Уо 02.01, Уо 02.02 Уо 02.03, Уо 02.04, Уо 02.05 Уо 02.06, Уо 02.07, Уо 02.08 Уд 02.01, Уо 03.01, Уо 03.03, Уо 03.04, Уо 04.01, Уо 04.02, Уо 05.01 Уо 07.02, Уо 07.03, Уо 09.01
	В том числе практические занятия	10		Зо 06.01, Зо 06.02, Зо 06.03 Зо 07.01, Зо 07.02, Зо 07.03
	Практическое занятие 3. Создание деловых документов в MS Word»	2		Зо 07.05, Зо 09.01

	Практическое занятие 4. Оформление текстовых документов, содержащих таблицы»	2		
	Практическое занятие 5. Оформление формул в MS Word	2		
	Практическое занятие 6. Работа с графикой в MS Word	2		
	Практическое занятие 7. Создание диаграмм в MS Word	2		
Тема 2.2 Технология обработки графической информации	Содержание учебного материала	12/10	ОК 01	Уо 01.01, Уо 01.02, Уо 01.03
	5. 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)	2	ОК 02	Уо 01.04, Уо 01.05, Уо 01.06
	В том числе практические занятия	10	ОК 03	Уо 01.07, Уд 01.01, Уд 01.02
	Практическое занятие 8. Создание и обработка графических изображений в Microsoft Paint	2	ОК 04	Уд 01.03, Уо 02.01, Уо 02.02
	Практическое занятие 9. Выделение областей изображения в Adobe Photoshop	2	ОК 05	Уо 02.04, Уо 02.05
	Практическое занятие 10. Коррекция изображений в Adobe Photoshop	2	ОК 06	Уо 02.06, Уо 02.07, Уо 02.08
	Практическое занятие 11. Основные приемы создания и редактирования векторных объектов в Corel DRAW	2	ОК 07	Уд 02.01, Уо 03.01, Уо 03.02
	Практическое занятие 12. Создание контурных рисунков и произвольных кривых в Corel DRAW	2	ПК 6.1, ПК 6.2, ПК 6.3	Уо 03.03, Уо 03.04, Уо 03.05 Уо 04.01, Уо 04.02, Уо 05.01 Уо 09.02, Уд 09.01
Тема 2.3 Компьютерные презентации	Содержание учебного материала	10/8	ОК 01	Уо 01.01, Уо 01.02, Уо 01.03
	6. Формы компьютерных презентаций. Графические объекты, таблицы и диаграммы как элементы презентации. Общие операции со слайдами. Выбор дизайна, анимация, эффекты, звуковое сопровождение		ОК 02	Уо 01.04, Уо 01.05, Уо 01.06
	В том числе практические занятия	8	ОК 03	Уо 01.07, Уд 01.01, Уд 01.02
			ОК 04	Уд 01.03, Уо 02.01, Уо 02.02
			ОК 05	Уо 02.03, Уо 02.04, Уо 02.05
			ОК 06	Уо 02.06, Уо 02.07, Уо 02.08
			ОК 07	Уд 02.01, Уо 03.01, Уо 03.02
				3о 01.01,, 3о 01.02, 3о 01.03 3о 01.04, 3о 01.05, 3д 01.01. 3о 02.02, 3о 02.03, 3о 02.04 3о 06.01, 3о 06.02, 3о 06.03 3о 07.01, 3о 07.02, 3о 07.03 3о 07.04, 3о 07.05, 3о 09.01 3о 09.02, 3д 09.01 36.2.06, 36.2.07, 36.2.08

	Практическое занятие 13. Основы работы в программе Power Point	2	ОК10 ПК 6.1, ПК .6.2, ПК 6.3	Уо 03.03,Уо 03.04,Уо 03.05 Уо 04.01,Уо 04.02,Уо 05.01 Уо 06.01,Уо 06.02,Уо 07.01 Уо 07.02,Уо 07.03,Уо 09.01 Уо 09.02,Уд 09.01 Уо 01.01,Уо 01.02, Уо 01.03 Уо 01.04,Уо 01.05,Уо 01.06 Уо 01.07,Уд 01.01,Уд 01.02 Уд 01.03,Уо 02.01,Уо 02.02 Уо 02.03,Уо 02.04,Уо 02.05 Уо 02.06,Уо 02.07,Уо 02.08 Уд 02.01,Уо 03.01,Уо 03.02 Уо 03.03,Уо 03.04,Уо 03.05 Уо 04.01,Уо 04.02,Уо 05.01 Уо 06.01,Уо 06.02,Уо 07.01 Уо 07.02,Уо 07.03,Уо 09.01 Уо 09.02,Уд 09.01 Зо 09.02,Зд 09.01
	Практическое занятие 14. Создание презентации «Новые блюда ресторана»	2		
	Практическое занятие 15. Создание презентации «Новое меню ресторана»	2		
	Практическое занятие 16. Создание презентации «Современные способы обслуживания в ресторане»	2		
Тема 2.4 Технологии обработки числовой информации в профессиональной деятельности	Содержание учебного материала	10/8	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07	Уо 01.01,Уо 01.02, Уо 01.03 Уо 01.04,Уо 01.05,Уо 01.06 Уо 01.07,Уд 01.01,Уд 01.02 Уд 01.03,Уо 02.01,Уо 02.02 Уо 02.03,Уо 02.04,Уо 02.05 Уо 02.06,Уо 02.07,Уо 02.08 Уд 02.01,Уо 03.01,Уо 03.02 Уо 03.03,Уо 03.04,Уо 03.05 Уо 04.01,Уо 04.02,Уо 05.01 Уо 06.01,Уо 06.02,Уо 07.01 Уо 07.02,Уо 07.03,Уо 09.01 Уо 09.02,Уд 09.01
	7.Электронные таблицы, базы и банки данных, их назначение, использование в информационных системах профессионального назначения. Расчетные операции, статистические и математические функции. Решение задач линейной и разветвляющейся структуры в ЭТ. Связь листов таблицы. Построение макросов. Дополнительные возможности EXCEL. База данных ACCESS. Основные типы данных. Объекты, атрибуты и связи. Формирование запроса-выборки.	2		
	В том числе практические занятия	8		
	Практическое занятие 17. Организация расчетов в табличном процессоре MS EXCEL	2		
	Практическое занятие 18. Создание таблиц базы данных с использованием конструктора в MS Access	2		

	Практическое занятие 19. Работа с данными с использованием запросов в MS Access	2		
	Практическое занятие 20. Создание пользовательских форм и отчетов в СУБД MS Access	2		
Тема 2.5 Пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности	Содержание учебного материала	14/12	ОК 01	Уо 01.01, Уо 01.02, Уо 01.03
	8.Функциональное назначение прикладных программ. Способы формирования запросов при обращении к базе данных. Ввод, редактирование и хранение данных. Составление и получение отчетов о деятельности ресторана. Работа с калькуляционными карточками, меню, себестоимостью.	2	ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07	Уо 01.04, Уо 01.05, Уо 01.06 Уд 01.07, Уд 01.01, Уд 01.02 Уд 01.03, Уо 02.01, Уо 02.02 Уо 02.04, Уо 02.05 Уо 02.06, Уо 02.08 Уд 02.01, Уо 03.02
	В том числе практические занятия	12	ПК 6.1	Уо 03.03, Уо 03.04, Уо 03.05
	Практическое занятие 21. Создание калькуляционных карт в MS EXCEL	2	ПК .6.2 ПК 6.3	Уо 04.01, Уо 04.02, Уо 05.01 Уо 09.02, Уд 09.01
	Практическое занятие 22. Расчет себестоимости блюд в MS EXCEL. Создание шаблона меню в MS EXCEL	2		Зо 01.01, Зо 01.03 Зо 01.04, Зо 01.05, Зо 01.01.
	Практическое занятие 23. Настройка программы 1С Предприятие - Трактирь:Стандарт. Создание информационной базы. Заполнение справочников	2		Зо 02.02, Зо 02.04 Зо 06.01, Зо 06.02, Зо 06.03
	Практическое занятие 24. Разработка план-меню в программе 1С Трактирь-Стандарт	2		Зо 07.01, Зо 07.02, Зо 07.04, Зо 09.01
	Практическое занятие 25. Реализация блюд из производства	2		Зо 09.02, Зд 09.01
	Практическое занятие 26. Учет товаров и блюд на складе	2		36.2.06, 36.2.07, 36.2.08
Раздел 3 Возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности и информационная безопасность		24/20		
Тема 3.1 Компьютерные сети, сеть Интернет	Содержание учебного материала	12/10	ОК 01 ОК 02	Уо 01.01, Уо 01.02, Уо 01.03 Уо 01.04, Уо 01.05, Уо 01.06
	9.Классификация сетей по масштабам, топологии, архитектуре и стандартам. Среда передачи	2	ОК 03 ОК 04	Уо 01.07, Уд 01.01, Уд 01.02 Уд 01.03, Уо 02.01, Уо 02.02

	<p>данных. Типы компьютерных сетей. Эталонная модель OSI. Преимущества работы в локальной сети. Технология World Wide Web. Браузеры. Адресация ресурсов, навигация. Настройка Internet Explorer. Электронная почта и телеконференции. Мультимедиа технологии и электронная коммерция в Интернете. Основы языка гипертекстовой разметки документов. Форматирование текста и размещение графики. Гиперссылки, списки, формы. Инструментальные средства создания Web-страниц. Основы проектирования Web – страниц.</p>		<p>OK 05 OK 06 OK 07 OK10 ПК 6.1, ПК .6.2, ПК 6.3</p>	<p>Уо 02.03,Уо 02.04,Уо 02.05 Уо 02.06,Уо 02.07,Уо 02.08 Зд 02.01,Зо 03.01,Зо 03.02 Зо 03.03,Зо 03.04,Зо 04.01 Зо 04.02,Зо 05.01,,Зо 05.02 Зо 06.01,Зо 06.02,Зо 06.03 Зо 07.01,Зо 07.02,Зо 07.03 Зо 07.04,Зо 07.05,Зо 09.01 Зо 09.02,Зд 09.01 Зо 01.01,,Зо 01.02,Зо 01.03 Зо 01.04,Зо 01.05,Зд01.01. Зд 01.02.,Зд 01.03.,Зо 02.01 Зо 02.02,Зо 02.03,Зо 02.04 Зд 02.01,Зо 03.01,Зо 03.02 Зо 03.03,Зо 03.04,Зо 04.01 Зо 04.02,Зо 05.01,,Зо 05.02 Зо 06.01,Зо 06.02,Зо 06.03 Зо 07.01,Зо 07.02,Зо 07.03 Зо 07.04,Зо 07.05,Зо 09.01 Зо 09.02,Зд 09.01</p>
	В том числе практические занятия	10		
	Практическое занятие 27. Создание Web-страницы на языке HTML	2		
	Практическое занятие 28. Создание списков и вставка графики в Web-страницах	2		
	Практическое занятие 29. Создание таблиц и гиперссылок в Web-страницах	2		
	Практическое занятие 30. Создание связанных Web-страниц на языке HTML	2		
	Практическое занятие 31. Создание Web-страницы предприятия общественного питания	2		
Тема 3.2	Содержание учебного материала	12/10		
Основы информационной и технической компьютерной безопасности	10.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.	2	<p>OK 01 OK 02 OK 03 OK 04 OK 05 OK 06 OK 07 ПК 6.1 ПК .6.2 ПК 6.3</p>	<p>Уо 01.01,Уо 01.02, Уо 01.03 Уо 01.04,Уо 01.05,Уо 01.06 Уо 01.07,Уд 01.01,Уд 01.02 Уд 01.03,Уо 02.01,Уо 02.02 Уо 02.03,Уо 02.04,Уо 02.05 Уо 02.06,Уо 02.07,Уо 02.08 Уд 02.01,Уо 03.01,Уо 03.02 Уо 09.02,Уд 09.01 Уо 01.01,Уо 01.02, Уо 01.03 Уо 01.04,Уо 01.05,Уо 01.06 Уо 01.07,Уд 01.01,Уд 01.02 Уд 01.03,Уо 02.01,Уо 02.02</p>
	В том числе практические занятия	10		
	Практическое занятие 32. Организация безопасной работы с компьютерной техникой	2		
	Практическое занятие 33. Антивирусные средства защиты информации	2		

	Практическое занятие 34. Основы шифрования данных	2		Уо 02.03, Уо 02.04, Уо 02.05 Уо 02.06, Уо 02.07, Уо 02.08
	Практическое занятие 35. Блочное и поточное шифрование данных	2		Уд 02.01, Уо 03.01, Уо 03.02 Уо 03.03, Уо 03.04, Уо 03.05
	Практическое занятие 36. Модель безопасности ОС Windows. Организация безопасной работы с компьютерной техникой.	2		Уо 04.01, Уо 04.02, Уо 05.01 Уо 06.01, Уо 06.02, Уо 07.01 Уо 07.02, Уо 07.03, Уо 09.01 Уо 09.02, Уд 09.01
Самостоятельная работа 12. Подготовка компьютерных презентаций по темам: Классификация средств защиты, Установка паролей на документ, Программно-технический уровень защиты, Защита от компьютерных вирусов		2		
Промежуточная аттестация дифференцированный зачет		2		
Всего:		96/72		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения: кабинет «Информационные технологии 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. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1. Основные печатные издания

1. Информационные технологии в профессиональной деятельности: учеб. пособие для студ. сред. проф. образования / Е.В. Михеева, О.И. Титова. – Москва: Академия, 2021. – 416 с.
2. Калмыкова, С. В. Работа с таблицами на примере Microsoft Excel : учебное пособие для СПО / С. В. Калмыкова, Е. Ю. Ярошевская, И. А. Иванова. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 136 с. — ISBN 978-5-8114-5993-3.
3. Практикум по информационным технологиям в профессиональной деятельности: учеб. пособие для студ. сред. проф. образования / Е.В. Михеева, О.И. Титова. – 5-е изд., исп. Москва: Академия, 2021. – 288 с.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Алексеев, В. А. Информатика. Практические работы: методические указания / В. А. Алексеев. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 256 с. — ISBN 978-5-8114-4608-7. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148244> (дата обращения: 11.01.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
2. Гаврилов, М. В. Информатика и информационные технологии: учебник для среднего профессионального образования / М. В. Гаврилов, В. А. Климов. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 383 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-03051-8. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/469424> (дата обращения: 01.11.2021).
3. Галыгина И. В. Информатика. Лабораторный практикум.: учебное пособие для СПО / И. В. Галыгина, Л. В. Галыгина. — Санкт-Петербург: Лань, 2021 — Часть 2 — 2021. — 172 с. — ISBN 978-5-8114-7616-9. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/179027> (дата обращения: 21.01.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
4. Косиненко, Н. С. Информационные технологии в профессиональной деятельности : учебное пособие для СПО / Н. С. Косиненко, И. Г. Фризен. — 2-е изд. — Саратов : Профобразование, Ай Пи Эр Медиа, 2018. — 308 с. — ISBN 978-5-4486-0378-5, 978-5-4488-0193-8. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROОбразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/76992>
5. Куприянов, Д. В. Информационное обеспечение профессиональной деятельности: учебник и практикум для среднего профессионального образования / Д. В. Куприянов. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 255 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-00973-6. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/470353> (дата обращения: 01.11.2021).
6. Петлина, Е. М. Информационные технологии в профессиональной деятельности : учебное пособие для СПО / Е. М. Петлина, А. В. Горбачев. — Саратов : Профобразование, 2021. — 111 с. — ISBN 978-5-4488-1113-5. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROОбразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/104886>

3.2.3. Дополнительные источники

1. Информационные технологии в 2 т. Том 1 : учебник для среднего профессионального образования / В. В. Трофимов, О. П. Ильина, В. И. Киев, Е. В. Трофимова ; под редакцией В. В. Трофимова. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 238 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<p>Знания: основных понятий автоматизированной обработки информации; общего состава и структуры персональных компьютеров и вычислительных систем; базовых системных программных продуктов в области профессиональной деятельности; состава, функций и возможностей использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности; методов и средств сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации; основных методов и приемов обеспечения информационной безопасности</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>Умения: использовать 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>

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

учебной дисциплины ОП.08 Охрана труда

Обязательный профессиональный блок
Общепрофессиональный цикл

2023 г.

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.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ОК	Код умений	Умения	Код знаний	Знания
ОК 01	Уо 01.01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте	Зо 01.01	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить
	Уо 01.02	анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части	Зо 01.02	основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте
	Уо 01.03	определять этапы решения задачи	Зо 01.03	алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях
	Уо 01.04	выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы	Зо 01.04	методы работы в профессиональной и смежных сферах
	Уо 01.05	составлять план действия	Зо 01.05	структуру плана для решения задач
	Уо 01.06	определять необходимые ресурсы	Зо 01.06	порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
	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)		
	Уд 01.01	выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими	Зд 01.01	системы управления охраной труда в организации

		или планируемыми видами профессиональной деятельности		
	Уд 01.02	использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности	Зд 01.02	законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда
	Уд 01.03	участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;	Зд 01.03	обязанности работников в области охраны труда
ОК 02	Уо 02.01	определять задачи для поиска информации	Зо 02.01	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности
	Уо 02.02	определять необходимые источники информации	Зо 02.02	приемы структурирования информации
	Уо 02.03	планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию	Зо 02.03	формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации
	Уо 02.04	выделять наиболее значимое в перечне информации	Зо 02.04	порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств
	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		
Уд 02.01	проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ	Зд 02.01	фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда	
Уд 02.02	разъяснять подчиненным работникам (персоналу)	Зд 02.02	возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных	

		содержание установленных требований охраны труда		инструкций подчиненными работниками (персоналом)
	Уд 02.03	вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда	Зд 02.03	порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала)
	Уд 02.04	есть документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения	Зд 02.04	порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты
ОК 03	Уо 03.01	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности	Зо 03.01	основы предпринимательской деятельности
	Уо 03.02	применять современную научную профессиональную терминологию	Зо 03.02	содержание актуальной нормативно-правовой документации
	Уо 03.03	определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	Зо 03.03	современная научная и профессиональная терминология
	Уо 03.04	выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи	Зо 03.04	возможные траектории профессионального развития и самообразования
	Уо 03.05	презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности		
ОК 04	Уо 04.01	организовывать работу коллектива и команды	Зо 04.01	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности
	Уо 04.02	взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	Зо 04.02	основы проектной деятельности
ОК 05	Уо 05.01	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	Зо 05.01	особенности социального и культурного контекста

			Зо 05.02	правила оформления документов и построения устных сообщений
ОК 06	Уо 06.01	описывать значимость своей <i>специальности</i>	Зо 06.01	сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей
	Уо 06.02	применять стандарты антикоррупционного поведения	Зо 06.02	значимость профессиональной деятельности по <i>специальности</i>
			Зо 06.03	стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения
ОК 07	Уо 07.01	соблюдать нормы экологической безопасности	Зо 07.01	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности
	Уо 07.02	определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по <i>профессии (специальности)</i> , осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства	Зо 07.02	основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности
	Уо 07.03	организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона	Зо 07.03	пути обеспечения ресурсосбережения
			Зо 07.04	принципы бережливого производства
			Зо 07.05	основные направления изменения климатических условий региона
ОК 09	Уо 09.01	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы	Зо 09.01	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы

	Уо 09.02	участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы	Зо 09.02	основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)
	Уо 09.03	строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности	Зо 09.03	лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности
	Уо 09.04	кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые)	Зо 09.04	особенности произношения
	Уо 09.05	писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	Зо 09.05	правила чтения текстов профессиональной направленности

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	36
в т.ч. в форме практической подготовки	10
в т. ч.:	
теоретическое обучение	24
практические занятия	10
Самостоятельная работа	2
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организа
1	2
Раздел I. Гражданская оборона	
	Содержание учебного материала

Тема 1.1. Еди- ная госу- дар- ствен- ная си- стема пре- ду- пре- жде- ния и лик- вида- ции чрез- вы- чай- ных ситуа- ций	<p>Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций</p>
	<p>Содержание учебного материала Ядерное, химическое и биологическое оружие. Средства индивидуальной защиты от оружия массового поражения. Средства коллективной за Правила поведения и действия людей в зонах радиоактивного, химического заражения и в очаге биологического поражения</p>
	<p>Тематика практических занятий</p>

<p>Тема 1.2. Организация гражданской обороны</p>	<p>Практическая работа 1. Средства индивидуальной защиты от оружия массового поражения. Отработка нормативов по надеванию противогаза</p>
<p>Тема 1.3. Защита населения и территорий при стихийных бедствиях, при авариях (катастрофах) на транспорте</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Защита населения и территорий при стихийных бедствиях</p> <p>Защита населения и территорий при авариях (катастрофах) на транспорте, производственных объектах</p> <p>В том числе практические занятия</p> <p>Практическая работа 2 Отработка порядка и правил действий при возникновении пожара, пользовании средствами пожаротушения</p>

порте,
про-
извод-
ствен-
ных
объ-
ектах

Тема
1.4.
Обес-
пече-
ние
без-
опас-
ности
при
не-
благо-
при-
ятной
эко-
логи-
че-
ской
обста-
новке
, при
не-
благо-
при-
ятной
соци-
аль-
ной

Содержание учебного материала

Обеспечение безопасности при неблагоприятной экологической обстановке, при эпидемии

Обеспечение безопасности при нахождении на территории ведения боевых действий и при неблагоприятной социальной обстановке

обста-новке	
Раздел 2. Основы медицинских знаний и здорового образа жизни	
Тема 2.1. Ос-новы меди-цин-ских зна-ний. Здоро-вый образ жизни и его со-став-ляю-щие	Содержание учебного материала Здоровье человека и здоровый образ жизни. Здоровье – одна из основных ценностей человека. Здоровье физическое и духовное, их взаимосвязь. 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. Правовые основы оказания первой медицинской помощи. Первая медицинская помощь при ранениях Первая (доврачебная) помощь при травмах, ожогах, поражении электрическим током, утоплении, перегревании, переохлаждении, обморожении. Первая (доврачебная) помощь при отравлениях. В том числе практические занятия Практическая работа 3 Отработка умений наложения кровоостанавливающего жгута (закрутки), пальцевого прижатия артерий. Отработка у места перелома, транспортировка поражённого Практическая работа 4 Отработка на тренажёре прекардиального удара и искусственного дыхания. Отработка на тренажёре непрямого массажа сердца.
Раздел 3. Основы военной службы	
Тема 3.1. Ос-новы обо-роны госу-дар-ства. Воен-ная	Содержание учебного материала Гражданская оборона — составная часть обороноспособности страны. Гражданская оборона, ее структура и цели и задачи по защите населения от опасностей, возникающих при ведении военных действий или в Вооруженные Силы РФ - основа обороны РФ Функции и основные задачи современных Вооруженных Сил России, их роль в системе обеспечения национальной безопасности страны. Со Организация и порядок призыва граждан на военную службу, и поступление на нее в добровольном порядке Терроризм как серьезная угроза национальной безопасности России Проявление терроризма в России. Виды терроризма. Борьба с терроризмом. Террористические организации В том числе практические занятия Практическая работа 5 Подготовка данных использования инженерных сооружений для защиты работающих и населения от чрезвычайных Практическая работа 6 Организация получения средств индивидуальной защиты в чрезвычайных ситуациях

док- трина Рос- сий- ской Феде- рации	Практическая работа 7 Организация получения средств индивидуальной защиты в чрезвычайных ситуациях
	Практическая работа 8 Прохождение военной службы по призыву. Военная присяга.
	Практическая работа 9 Общевоинские уставы Вооружённых Сил Российской Федерации
	П
	П
	Практическая работа 12 Порядок неполной разборки и сборки автомата Калашникова
	Практическая работа 13 Порядок полной разборки и сборки автомата Калашникова
	П
	Практическая работа 15 Правила стрельбы из автомата.
	Практическая работа 16 Отработка положений для стрельбы
	Практическая работа 17 Изучение материальной части, сборка, разборка автомата
	Практическая работа 18 Изучение материальной части, сборка, разборка автомата
	Практическая работа 19 Отработка строевой стойки и поворотов на месте. Повороты в движении
	Практическая работа 20 Построение и отработка движения походным строем
	Практическая работа 21 Отработка движений строевым и походным шагом, бегом, шагом на месте
	Практическая работа 22 Отработка движений строевым и походным шагом, бегом, шагом на месте
Практическая работа 23 Основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении)	
Практическая работа 24	
Промежуточная аттестация дифференцированный зачет	
Всего:	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения: кабинет «Охрана труда», оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 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, рекомендованные ФУМО, для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организацией выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен новыми изданиями.

3.2.1. Основные печатные издания

1. Калинина В.М. Охрана труда в организациях питания / В.М. Калинина. – Москва: Академия, 2020. – 320 с.
2. Харачих, Г. И. Специальная оценка условий труда: учебное пособие для СПО / Г. И. Харачих, Э. Н. Абильтарова, Ш. Ю. Абитова. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 184 с. — ISBN 978-5-8114-5879-0.
3. 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.
4. Широков, Ю. А. Охрана труда: учебник для СПО / Ю. А. Широков. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 372 с. — ISBN 978-5-8114-5641-3.
5. Горькова, Н. В. Охрана труда: учебное пособие для СПО / Н. В. Горькова, А. Г. Фетисов, Е. М. Мессинева. – Санкт-Петербург: Лань, 2020. – 220 с. — ISBN 978-5-8114-5789-2.

3.2.1. Основные электронные издания

1. Бурашников, Ю. М. Безопасность жизнедеятельности. Охрана труда на предприятиях пищевых производств: учебник для СПО / Ю. М. Бурашников, А. С. Максимов. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 496 с. — ISBN 978-5-8114-6480-7. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148021> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
2. Горькова, Н. В. Охрана труда: учебное пособие для СПО / Н. В. Горькова, А. Г. Фетисов, Е. М. Мессинева. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 220 с. — ISBN 978-5-8114-5789-2. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/152591> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
3. Карнаух, Н. Н. Охрана труда: учебник для среднего профессионального образования / Н. Н. Карнаух. — Москва: Издательство Юрайт, 2020. — 380 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02527-9. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/450689> (дата обращения: 01.11.2021).
4. Сатонина, Н. Н. Охрана труда : учебное пособие для СПО / Н. Н. Сатонина, А. В. Султанова, О. С. Чечина. — Саратов : Профобразование, 2021. — 160 с. — ISBN 978-5-4488-1242-2. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROобразование : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/106846>
5. Харачих, Г. И. Специальная оценка условий труда: учебное пособие для СПО / Г. И. Харачих, Э. Н. Абильтарова, Ш. Ю. Абитова. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 184 с. — ISBN 978-5-8114-5879-0. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/146630> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
6. Широков, Ю. А. Охрана труда: учебник для СПО / Ю. А. Широков. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 372 с. — ISBN 978-5-8114-5641-3. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/152599> (дата обращения:

14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3.2.3. Дополнительная литература

1. Охрана труда в торговле. Практикум. Учебное пособие для студ. учреждений сред. проф. образования – 2-е изд.стер.– М.: Издательский центр «Академия», 2014.– 160с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, - основные виды потенциальных опасностей и их последствия в - основы военной службы и обороны государства; - задачи и основные мероприятия гражданской обороны; - способы защиты населения от оружия массового поражения; - меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах; - организацию и порядок призыва граждан на военную службу основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящие на вооружении (оснащении) воинских подразделений, - область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы; - порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим. 	<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 Представление докладов, рефератов, презентаций по заданной тематике Дифференцированный зачет</p>
<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - организовывать и проводить мероприятия по защите работников и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций; - предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий - использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения; - применять первичные средства пожаротушения; - ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей - применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы; - владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции; оказывать первую помощь пострадавшим 	<p>Точность и скорость выбора средств индивидуальной и коллективной защиты в ЧС.</p> <p>Точность и грамотность использования конкретных средств защиты</p> <p>Грамотность использования первичных средств пожаротушения;</p> <p>Скорость и качество оказания первой помощи возможным пострадавшим</p>	<p>Оценка выполнения практических заданий</p> <p>Дифференцированный зачет</p>

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 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.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ОК	Код умений	Умения	Код знаний	Знания
ОК 01	Уо 01.01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;	Зо 01.01	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;
	Уо 01.02	анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;	Зо 01.02	основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте
	Уо 01.03	определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;	Зо 01.03	алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях
	Уо 01.04	составлять план действия; определять необходимые ресурсы	Зо 01.04	методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач;
	Уо 01.05	владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;	Зо 01.05	порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
	Уо 01.06	реализовывать составленный план		
	Уо 01.07	оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)		
	Уд 01.01	организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;	Зд 01.01.	- 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;

	Уд 01.02	- предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту	Зд 01.02.	основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации; основы военной службы и обороны государства
	Уд 01.03	- использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;	Зд 01.03.	- задачи и основные мероприятия гражданской обороны;
	Уд 01.03	- применять первичные средства пожаротушения; ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них; родственные полученной специальности;	Зд 01.04	- способы защиты населения от оружия массового поражения;
			Зд 01.05	меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах
ОК 02	Уо 02.01	определять задачи для поиска информации	Зо 02.01	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности
	Уо 02.02	определять необходимые источники информации	Зо 02.02	приемы структурирования информации
	Уо 02.03	планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию	Зо 02.03	формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации
	Уо 02.04	выделять наиболее значимое в перечне информации	Зо 02.04	порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств
	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		
	Уд 02.01	владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы	Зд 02.01	- организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;

ОК 03	Уо 03.01	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности	Зо 03.01	основы предпринимательской деятельности
	Уо 03.02	применять современную научную профессиональную терминологию	Зо 03.02	содержание актуальной нормативно-правовой документации
	Уо 03.03	определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	Зо 03.03	современная научная и профессиональная терминология
	Уо 03.04	выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи	Зо 03.04	возможные траектории профессионального развития и самообразования
	Уо 03.05	презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности		
	Уд 03.01	Защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданскопроцессуальным, трудовым и административным законодательством	Зд 03.01	Роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения
ОК 04	Уо 04.01	организовывать работу коллектива и команды	Зо 04.01	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности
	Уо 04.02	взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	Зо 04.02	основы проектной деятельности
	Уд 04.01	оказывать первую помощь пострадавшим.	Зд 04.01	порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим
ОК 05	Уо 05.01	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	Зо 05.01	особенности социального и культурного контекста
			Зо 05.02	правила оформления документов и построения устных сообщений
ОК 06	Уо 06.01	описывать значимость своей <i>специальности</i>	Зо 06.01	сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей
	Уо 06.02	применять стандарты антикоррупционного поведения	Зо 06.02	значимость профессиональной деятельности по <i>специальности</i>
			Зо 06.03	стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения
ОП 07	Уо 07.01	соблюдать нормы экологической безопасности	Зо 07.01	правила экологической безопасности при ведении

				профессиональной деятельности
	Уо 07.02	определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства	Зо 07.02	основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности
	Уо 07.03	организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона	Зо 07.03	пути обеспечения ресурсосбережения
			Зо 07.04	принципы бережливого производства
			Зо 07.05	основные направления изменения климатических условий региона
ОК 08	Уо 08.01	Использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей	Зо 08.01	роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека
	Уо 08.02	применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности	Зо 08.02	основы здорового образа жизни
	Уо 08.03	пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности	Зо 08.03	условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности
			Зо 08.04	средства профилактики перенапряжения
	Уд 08.01	применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью	Зд 08.01	основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении, (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	68
в т.ч. в форме практической подготовки	0
в т. ч.:	
теоретическое обучение	18
практические занятия	48
Самостоятельная работа	2
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	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	КОД Н/У/З
1	2	3	4	5
Раздел I. Гражданская оборона		12		
Тема 1.1. Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций	Содержание учебного материала Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08	Уо 01.01, Уо 01.02, Зо 01.01, Зо 01.02, Уд 01.01, Зд 01.01, Уо 02.01, Зо 02.01, Уо 03.01, Уд 03.01, Зо 03.01, Зд 03.01, Уо 04.01, Уд 04.01, Зо 04.01, Зд 04.01, Уо 05.01, Зо 05.01, Уо 06.01, Зо 06.01, Уо 07.01, Зо 07.01, Уо 08.01, Уд 08.01, Зо 08.01, Зд 08.01
Тема 1.2. Организация гражданской обороны	Содержание учебного материала 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 Правила поведения и действия людей в зонах радиоактивного, химического заражения и в очаге биологического поражения	4 2		
	В том числе практические занятия	2		
	Практическое занятие 1. Средства индивидуальной защиты от оружия массового поражения. Отработка нормативов по надеванию противогаза и ОЗК			
Тема 1.3.	Содержание учебного материала	4		

Защита населения и территорий при стихийных бедствиях, при авариях (катастрофах) на транспорте, производственных объектах	Защита населения и территорий при стихийных бедствиях	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08	Уо 01.04,3о 01.04,Уд01.04,3д 01.04,Уо 02.02,3о 02.02,Уо 03.04,3о 03.02, Уо 04.01, 3о 04.02,Уо 05.01,3о 05.02,Уо 06.01,3о 06.03,Уо 07.03,3о 07.04,Уо 08.03,Уд 08.01,3о 08.03,3д 08.01
	Защита населения и территорий при авариях (катастрофах) на транспорте, производственных объектах			
	В том числе практические занятия	2		
	Практическое занятие 2. Отработка порядка и правил действий при возникновении пожара, пользовании средствами пожаротушения			
Тема 1.4. Обеспечение безопасности при неблагоприятной экологической обстановке, при неблагоприятной социальной обстановке	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08	Уо 01.05,3о 01.05,Уд 01.02,3д 01.02,Уо 02.03,3о 02.03,3д 02.01,Уо 03.02,3о 03.04,Уо 04.01,3д 04.01,Уо 05.01,Уо 06.01,3о 06.02,Уо 07.03,3о 07.03, Уо 08.01
	Обеспечение безопасности при неблагоприятной экологической обстановке, при эпидемии	2		
	Обеспечение безопасности при нахождении на территории ведения боевых действий и при неблагоприятной социальной обстановке			
Раздел 2. Основы медицинских знаний и здорового образа жизни		6	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08	Уо 01.06, Уд 01.04,3о 01.05,3д 01.05, Уо 02.04,Уд 02.01,3д 02.02,Уо 03.05,3о 03.01,Уд 03.01,Уо 04.02,3о 04.01,Уо 05.01,Уо 06.01,3о 06.03,Уо 07.02,3о 07.05,Уо 08.03,3о 08.04
Тема 2.1. Основы медицинских знаний. Здоровый образ жизни и его составляющие	Содержание учебного материала	2		
	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 психо-активными 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.			
	В том числе практические занятия	4		
	Практическое занятие 3. Отработка умений наложения кровоостанавливающего жгута (закрутки), пальцевого прижатия артерий. Отработка умений наложения повязок на голову, туловище, верхние и нижние конечности. Отработка умений наложения шины на место перелома, транспортировка поражённого.			
	Практическое занятие 4. Отработка на тренажёре прекардиального удара и искусственного дыхания. Отработка на тренажёре непрямого массажа сердца			
Раздел 3. Основы военной службы		48	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08	
Тема 3.1. Основы обороны государства. Военная доктрина Российской Федерации	Содержание учебного материала	48		
	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	8		
	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			
	Терроризм как серьезная угроза национальной безопасности России Проявление терроризма в России. Виды терроризма. Борьба с терроризмом. Террористические организации			
	В том числе практические занятия	40		

Практическое занятие 5. Подготовка данных использования инженерных сооружений для защиты работающих и населения от чрезвычайных ситуаций	2		
Практическое занятие 6. Организация получения средств индивидуальной защиты в чрезвычайных ситуациях	2		
Практическое занятие 7. Состав и структура Вооруженных сил России.	2		
Практическое занятие 8. Прохождение военной службы по призыву. Военная присяга	2		
Практическое занятие 9. Организация и порядок призыва граждан на военную службу, и поступление на нее в добровольном порядке	2		
Практическое занятие 10. Военская дисциплина. Караульная служба. Обязанности и действия часового	2		
Практическое занятие 11. Назначение и боевые свойства автомата Калашникова	2		
Практическое занятие 12. Порядок неполной разборки и сборки автомата Калашникова	2		
Практическое занятие 13. Порядок полной разборки и сборки автомата Калашникова	2		
Практическое занятие 14. Изучение материальной части, сборка, разборка автомата	2		
Практическое занятие 15. Подготовка автомата к стрельбе	2		
Практическое занятие 16. Принятие положения для стрельбы, подготовка автомата к стрельбе, прицеливание	2		
Практическое занятие 17. Повороты в движении	2		
Практическое занятие 18. Отработка строевой стойки и поворотов на месте. Повороты в движении.	2		
Практическое занятие 19. Построение и отработка движения походным строем	2		
Практическое занятие 20. Отработка движений строевым и походным шагом	2		
Практическое занятие 21. Отработка движений бегом, шагом на месте	2		

	Практическое занятие 22. Построение и перестроение в одношереножный и двухшереножный строй»	22		
	Практическое занятие 23. Выравнивание, размыкание и смыкание строя, повороты строя на месте»			
	Практическое занятие 24. Отработка строевой стойки и поворотов на месте. Повороты в движении.	2		
Промежуточная аттестация дифференцированный зачет		2		
Всего:		68		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения: кабинет «Безопасности жизнедеятельности», 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 и электронные издания

1. Айзман, Р.И., Безопасность жизнедеятельности для специальности "Гостиничный сервис": учебное пособие / Р.И. Айзман, Н.С. Шуленина. — Москва: КноРус, 2022. — 191 с. — ISBN 978-5-406-09531-7. — Текст: электронный // ЭБС Book.ru [сайт]. — URL: <https://book.ru/book/943179>

2. Безопасность жизнедеятельности: учебник и практикум для среднего профессионального образования / С. В. Абрамова [и др.]; под общей редакцией В. П. Соломина. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 399 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02041-0. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/469524>

3. Беляков, Г. И. Охрана труда и техника безопасности: учебник для среднего профессионального образования / Г. И. Беляков. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 404 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-00376-5. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/469913>

4. Каракеян, В. И. Безопасность жизнедеятельности: учебник и практикум для среднего профессионального образования / В. И. Каракеян, И. М. Никулина. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 313 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-04629-8. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/469496>

5. Косолапова, Н.В., Безопасность жизнедеятельности: учебник / Н.В. Косолапова, Н.А. Прокопенко. — Москва: КноРус, 2022. — 192 с. — ISBN 978-5-406-09732-8. — Текст: электронный // ЭБС Book.ru [сайт]. — URL: <https://book.ru/book/943656>

6. Косолапова, Н.В., Безопасность жизнедеятельности. Практикум: учебное пособие / Н.В. Косолапова, Н.А. Прокопенко. — Москва: КноРус, 2021. — 155 с. — ISBN 978-5-406-08196-9. — Текст: электронный // ЭБС Book.ru [сайт]. — URL: <https://book.ru/book/939366>

7. Курбатов, В. А. Безопасность жизнедеятельности. Основы чрезвычайных ситуаций: учебное пособие для СПО / В. А. Курбатов, Ю. С. Рысин, С. Л. Яблочников. — Саратов: Профобразование, 2020. — 121 с. — ISBN 978-5-4488-0820-3. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование: [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/93574>

8. Микрюков, В.Ю., Безопасность жизнедеятельности: учебник / В.Ю. Микрюков. — Москва: КноРус, 2022. — 282 с. — ISBN 978-5-406-09982-7. — Текст: электронный // ЭБС Book.ru [сайт]. — Текст: электронный // ЭБС Book.ru [сайт]. — URL: <https://book.ru/book/944132>

9. Михаилиди, А. М. Безопасность жизнедеятельности и охрана труда на производстве: учебное пособие для СПО / А. М. Михаилиди. — Саратов, Москва: Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2021. — 111 с. — ISBN 978-5-4488-0964-4, 978-5-4497-0809-0. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование: [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/100492>

10. Резчиков, Е. А. Безопасность жизнедеятельности: учебник для среднего профессионального образования / Е. А. Резчиков, А. В. Рязанцева. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 639 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13550-3. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/476255>

11. Безопасность жизнедеятельности / Н. В. Горькова, А. Г. Фетисов, Е. М. Мессинева, Н. Б. Мануйлова. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2023. — 220 с. — ISBN 978-5-507-45693-2. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/279821> .

12. Бектобеков, Г. В. Пожарная безопасность / Г. В. Бектобеков. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2023. — 88 с. — ISBN 978-5-507-45689-5. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/279806> .

13. Менумеров, Р. М. Электробезопасность: учебное пособие для спо / Р. М. Менумеров. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 196 с. — ISBN 978-5-8114-8191-0. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/173112> .

3.2.2. Дополнительные источники

1. Постановление Правительства РФ от 30 декабря 2003 г. N 794 «О единой государственной системе предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций»

2. Постановление Правительства РФ от 11 ноября 2006 г. N 663 «Об утверждении Положения о призыве на военную службу граждан Российской Федерации»

3. Постановление Правительства РФ от 31 декабря 1999 г. N 1441 «Об утверждении Положения о подготовке граждан Российской Федерации к военной службе»

4. Федеральный закон «О защите населения и территорий от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера» от 21.12.1994 г. N 68-ФЗ

5. Федеральный закон «Об охране окружающей среды» от 10.01.2002 г. N 7-ФЗ

6. Федеральный закон «Технический регламент о требованиях пожарной безопасности» от 22.07.2008 г. N 123-ФЗ

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, - основные виды потенциальных опасностей и их последствия в - основы военной службы и обороны государства; - задачи и основные мероприятия гражданской обороны; - способы защиты населения от оружия массового поражения; - меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах; - организацию и порядок призыва граждан на военную службу <p>основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящие на вооружении (оснащении) воинских подразделений,</p> <ul style="list-style-type: none"> - область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы; - порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим. 	<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 Представление докладов, рефератов, презентаций по заданной тематике Дифференцированный зачет</p>
<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - организовывать и проводить мероприятия по защите работников и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций; - предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий - использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения; - применять первичные средства пожаротушения; - ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей - применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы; - владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции; <p>оказывать первую помощь пострадавшим</p>	<p>Точность и скорость выбора средств индивидуальной и коллективной защиты в ЧС.</p> <p>Точность и грамотность использования конкретных средств защиты</p> <p>Грамотность использования первичных средств пожаротушения;</p> <p>Скорость и качество оказания первой помощи возможным пострадавшим</p>	<p>Оценка выполнения практических заданий</p> <p>Дифференцированный зачет</p>

Приложение 4
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ВОСПИТАНИЯ

2023 г.

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	<p>Настоящая программа разработана на основе следующих нормативных правовых документов:</p> <p>Конституция Российской Федерации;</p> <p>Указ Президента Российской Федерации от 02.07.2021 № 400 «О Стратегии национальной безопасности Российской Федерации»;</p> <p>Указ Президента Российской Федерации от 21.07.2020 № 474 «О национальных целях развития Российской Федерации на период до 2030 года»;</p> <p>Федеральный закон от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;</p> <p>Федеральный закон от 25.07.2002 № 114-ФЗ «О противодействии экстремистской деятельности»;</p> <p>Федеральный закон от 24.06.1999 № 120-ФЗ «Об основах системы профилактики безнадзорности и правонарушений несовершеннолетних»;</p> <p>распоряжение Правительства Российской Федерации от 12.11.2020 № 2945-р об утверждении Плана мероприятий по реализации в 2021–2025 годах Стратегии развития воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года;</p> <p>– ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (Приказ Минобрнауки России от 09.12.2016 № 1565 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело»);</p> <p>– Профессиональный стандарт Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц, утвержденного приказом Минтруда России от 07 мая 2015 года №282н;</p> <p>– Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н «Об утверждении профессионального стандарта 33.011 Повар», 4-й и 5-й уровни квалификации;</p> <p>– – Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н «Об утверждении профессионального стандарта 33.010 Кондитер»;</p> <p>– – Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 г. № 914н «Об утверждении профессионального стандарта 33.014 Пекарь»;</p> <p>– локальные документы ГБПОУ КК «КТЭК», определяющие уклад и условия реализации воспитательного процесса.</p>
Цель программы	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).
Сроки	2 года 10 месяцев

реализации программы	
Исполнители программы	Директор, заместитель директора, заведующие отделением, социальный педагог, члены студенческого совета, представители родительского комитета, представители организаций – работодателей, председатель ЦМК

Раздел 1. Целевой

Воспитательная деятельность в колледже, является неотъемлемой частью образовательного процесса, планируется и осуществляется в соответствии с приоритетами государственной политики в сфере воспитания.

Участниками образовательных отношений в части воспитания являются педагогические работники колледжа, обучающиеся, родители (законные представители) несовершеннолетних обучающихся. Родители (законные представители) несовершеннолетних обучающихся имеют преимущественное право на воспитание своих детей.

Реализация РПВ направлена, в том числе, на сохранение и развитие традиционных духовно-нравственных ценностей России: жизнь, достоинство, права и свободы человека, патриотизм, гражданственность, служение Отечеству и ответственность за его судьбу, высокие нравственные идеалы, крепкая семья, созидательный труд, приоритет духовного над материальным, гуманизм, милосердие, справедливость, коллективизм, взаимопомощь и взаимоуважение, историческая память и преемственность поколений, единство народов России.

1.1 Цель и задачи воспитания обучающихся

Задачи воспитания:

- усвоение обучающимися знаний о нормах, духовно-нравственных ценностях, которые выработало российское общество (социально значимых знаний);
- формирование и развитие осознанного позитивного отношения к ценностям, нормам и правилам поведения, принятым в российском обществе (их освоение, принятие), современного научного мировоззрения, мотивации к труду, непрерывному личностному и профессиональному росту;
- приобретение социокультурного опыта поведения, общения, межличностных и социальных отношений, в том числе в профессионально ориентированной деятельности;
- подготовка к самостоятельной профессиональной деятельности с учетом получаемой квалификации (социально-значимый опыт) во благо своей семьи, народа, Родины и государства;
- подготовка к созданию семьи и рождению детей.

1.2 Направления воспитания

Данная рабочая программа воспитания (далее – РПВ) разработана с Рабочая программа воспитания реализуется в единстве учебной и воспитательной деятельности с учётом направлений воспитания:

- **гражданское воспитание** — формирование российской идентичности, чувства принадлежности к своей Родине, ее историческому и культурному наследию, многонациональному народу России, уважения к правам и свободам гражданина России; формирование активной гражданской позиции, правовых знаний и правовой культуры;

- **патриотическое воспитание** — формирование чувства глубокой привязанности к своей малой родине, родному краю, России, своему народу и многонациональному народу России, его традициям; чувства гордости за достижения России и ее культуру, желания защищать интересы своей Родины и своего народа;

- **духовно-нравственное воспитание** — формирование устойчивых ценностно-смысловых установок, обучающихся по отношению к духовно-нравственным ценностям российского общества, к культуре народов России, готовности к сохранению, преумножению и трансляции

культурных традиций и ценностей многонационального российского государства;

- **эстетическое воспитание** — формирование эстетической культуры, эстетического отношения к миру, приобщение к лучшим образцам отечественного и мирового искусства;

- **физическое воспитание, формирование культуры здорового образа жизни и эмоционального благополучия** — формирование осознанного отношения к здоровому и безопасному образу жизни, потребности физического самосовершенствования, неприятия вредных привычек;

- **профессионально-трудовое воспитание** — формирование позитивного и добросовестного отношения к труду, культуры труда и трудовых отношений, трудолюбия, профессионально значимых качеств личности, умений и навыков; мотивации к творчеству и инновационной деятельности; осознанного отношения к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной деятельности, к профессиональной деятельности как средству реализации собственных жизненных планов;

- **экологическое воспитание** — формирование потребности экологически целесообразного поведения в природе, понимания влияния социально-экономических процессов на состояние окружающей среды, важности рационального природопользования; приобретение опыта эколого-направленной деятельности;

- **ценности научного познания** — воспитание стремления к познанию себя и других людей, природы и общества, к получению знаний, качественного образования с учётом личностных интересов и общественных потребностей.

1.3 Целевые ориентиры воспитания

Согласно «Основам государственной политики по сохранению и укреплению духовно-нравственных ценностей» (утв. Указом Президента Российской Федерации от 09.11.2022 г. № 809) ключевым инструментом государственной политики в области образования, необходимым для формирования гармонично развитой личности, является воспитание в духе уважения к традиционным ценностям, таким как патриотизм, гражданственность, служение Отечеству и ответственность за его судьбу, высокие нравственные идеалы, крепкая семья, созидательный труд, приоритет духовного над материальным, гуманизм, милосердие, справедливость, коллективизм, взаимопомощь и взаимоуважение, историческая память и преемственность поколений, единство народов России.

В соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (в ред. Федерального закона от 31.07.2020 г. № 304-ФЗ) воспитательная деятельность должна быть направлена на «...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».

Эти законодательно закреплённые требования в части формирования у обучающихся системы нравственных ценностей отражены в инвариантных планируемых результатах воспитательной деятельности (инвариантные целевые ориентиры воспитания).

Инвариантные целевые ориентиры воспитания соотносятся с общими компетенциями, формирование которых является результатом освоения программ подготовки специалистов среднего звена в соответствии с требованиями ФГОС СПО:

– выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам (ОК 01);

– использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности (ОК 02);

– планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях (ОК 03);

– эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде (ОК 04)

- осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста (ОК 05);
- проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения (ОК 06);
- содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях (ОК 07);
- использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности (ОК 08);
- пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке (ОК 09).

Целевые ориентиры

Гражданское воспитание

Выражающий свою российскую гражданскую принадлежность (идентичность) в поликультурном, многонациональном и многоконфессиональном российском обществе, в мировом сообществе.

Сознающий своё единство с народом России как источником власти и субъектом тысячелетней российской государственности, с Российским государством, ответственность за его развитие в настоящем и будущем на основе исторического просвещения, российского национального исторического сознания. Проявляющий гражданско-патриотическую позицию, готовность к защите Родины, способный аргументированно отстаивать суверенитет и достоинство народа России и Российского государства, сохранять и защищать историческую правду.

Ориентированный на активное гражданское участие в социально-политических процессах на основе уважения закона и правопорядка, прав и свобод сограждан.

Осознанно и деятельно выражающий неприятие любой дискриминации по социальным, национальным, расовым, религиозным признакам, проявлений экстремизма, терроризма, коррупции, антигосударственной деятельности.

Обладающий опытом гражданской социально значимой деятельности (в студенческом самоуправлении, добровольческом движении, предпринимательской деятельности, экологических, военно-патриотических и др. объединениях, акциях, программах)

Осуществляющий осмысленную устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации

Патриотическое воспитание

Выражающий свою национальную, этническую принадлежность, демонстрирующий приверженность к родной культуре, любовь к своему народу.

Сознающий причастность к многонациональному народу Российской Федерации, Отечеству, общероссийскую идентичность.

Проявляющий деятельное ценностное отношение к историческому и культурному наследию своего и других народов России, их традициям, праздникам.

Проявляющий уважение к соотечественникам, проживающим за рубежом, поддерживающий их права, защиту их интересов в сохранении общероссийской идентичности.

Духовно-нравственное воспитание

Проявляющий приверженность традиционным духовно-нравственным ценностям, культуре народов России с учётом мировоззренческого, национального, конфессионального самоопределения.

Проявляющий уважение к жизни и достоинству каждого человека, свободе мировоззренческого выбора и самоопределения, к представителям различных этнических групп, традиционных религий народов России, их национальному достоинству и религиозным чувствам с учётом соблюдения конституционных прав и свобод всех граждан.

Понимающий и деятельно выражающий понимание ценности межнационального, межрелигиозного согласия, способный вести диалог с людьми разных национальностей и вероисповеданий, находить общие цели и сотрудничать для их достижения.

Ориентированный на создание устойчивой семьи на основе российских традиционных семейных ценностей, рождение и воспитание детей и принятие родительской ответственности.

Обладающий сформированными представлениями о ценности и значении в отечественной и мировой культуре языков и литературы народов России

Эстетическое воспитание

Выражающий понимание ценности отечественного и мирового искусства, российского и мирового художественного наследия.

Проявляющий восприимчивость к разным видам искусства, понимание эмоционального воздействия искусства, его влияния на душевное состояние и поведение людей, умеющий критически оценивать это влияние.

Проявляющий понимание художественной культуры как средства коммуникации и самовыражения в современном обществе, значение нравственных норм, ценностей, традиций в искусстве.

Ориентированный на осознанное творческое самовыражение, реализацию творческих способностей, на эстетическое обустройство собственного быта, профессиональной среды.

Физическое воспитание, формирование культуры здоровья и эмоционального благополучия

Понимающий и выражающий в практической деятельности понимание ценности жизни, здоровья и безопасности, значение личных усилий в сохранении и укреплении своего здоровья и здоровья других людей.

Соблюдающий правила личной и общественной безопасности, в том числе безопасного поведения в информационной среде.

Выражающий на практике установку на здоровый образ жизни (здоровое питание, соблюдение гигиены, режим занятий и отдыха, регулярную физическую активность), стремление к физическому совершенствованию.

Проявляющий сознательное и обоснованное неприятие вредных привычек (курения, употребления алкоголя, наркотиков, любых форм зависимостей), деструктивного поведения в обществе и цифровой среде, понимание их вреда для физического и психического здоровья.

Демонстрирующий навыки рефлексии своего состояния (физического, эмоционального, психологического), понимания состояния других людей.

Демонстрирующий и развивающий свою физическую подготовку, необходимую для избранной профессиональной деятельности, способности адаптироваться к стрессовым ситуациям в общении, в изменяющихся условиях (профессиональных, социальных, информационных, природных), эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

Использующий средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности

Профессионально-трудовое воспитание

Понимающий профессиональные идеалы и ценности, уважающий труд, результаты труда, трудовые достижения российского народа, трудовые и профессиональные достижения своих земляков, их вклад в развитие своего поселения, края, страны.

Участвующий в социально значимой трудовой и профессиональной деятельности разного вида в семье, образовательной организации, на базах производственной практики, в своей местности.

Выражающий осознанную готовность к непрерывному образованию и самообразованию в выбранной сфере профессиональной деятельности.

Понимающий специфику профессионально-трудовой деятельности, регулирования трудовых отношений, готовый учиться и трудиться в современном высокотехнологичном мире на благо государства и общества.

Ориентированный на осознанное освоение выбранной сферы профессиональной деятельности с учётом личных жизненных планов, потребностей своей семьи, государства и общества.

Обладающий сформированными представлениями о значении и ценности выбранной профессии, проявляющий уважение к своей профессии и своему профессиональному сообществу, поддерживающий позитивный образ и престиж своей профессии в обществе.

Экологическое воспитание

Демонстрирующий в поведении сформированность экологической культуры на основе понимания влияния социально-экономических процессов на природу, в том числе на глобальном уровне, ответственность за действия в природной среде.

Выражающий деятельное неприятие действий, приносящих вред природе, содействующий сохранению и защите окружающей среды.

Применяющий знания из общеобразовательных и профессиональных дисциплин для разумного, бережливого производства и природопользования, ресурсосбережения в быту, в профессиональной среде, общественном пространстве.

Имеющий и развивающий опыт экологически направленной, природоохранной, ресурсосберегающей деятельности, в том числе в рамках выбранной специальности, способствующий его приобретению другими людьми

Ценности научного познания

Деятельно выражающий познавательные интересы в разных предметных областях с учётом своих интересов, способностей, достижений, выбранного направления профессионального образования и подготовки.

Обладающий представлением о современной научной картине мира, достижениях науки и техники, аргументированно выражающий понимание значения науки и технологий для развития российского общества и обеспечения его безопасности.

Демонстрирующий навыки критического мышления, определения достоверности научной информации, в том числе в сфере профессиональной деятельности.

Умеющий выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.

Использующий современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.

Развивающий и применяющий навыки наблюдения, накопления и систематизации фактов, осмысления опыта в естественнонаучной и гуманитарной областях познания, исследовательской и профессиональной деятельности

РАЗДЕЛ 2. СОДЕРЖАТЕЛЬНЫЙ

2.1 Уклад образовательной организации, реализующей программы СПО

Уклад задаёт порядок жизни образовательной организации и аккумулирует ключевые характеристики, определяющие особенности воспитательного процесса. Уклад удерживает ценности, принципы, культуру взаимоотношений, традиции воспитания, в основе которых лежат российские базовые ценности, определяет условия и средства воспитания, отражающие са-

мобильный облик образовательной организации и её репутацию в образовательном пространстве и социуме.

Основные характеристики:

- «миссия» образовательной организации (стратегическая цель, перспективы развития);
- наиболее значимые традиционные мероприятия, события, составляющие основу воспитательной системы;
- традиции и ритуалы, символика, особые правила этикета, отражающие специфику образовательной организации;
- наличие социальных партнёров образовательной организации, их роль в воспитательной системе;
- значимые для воспитания проекты и программы, в которых образовательная организация участвует или планирует участвовать (международные, федеральные, региональные, муниципальные, сетевые и др.)
- наличие в учебных планах по профессиям/специальностям дисциплин, междисциплинарных курсов и профессиональных модулей вариативной части воспитательной направленности (гражданской, духовно-нравственной, социокультурной, профессионально-трудовой, экологической и т. д.), элективных курсов, самостоятельно разработанных и реализуемых педагогами образовательной организации.

Дополнительные характеристики:

- особенности местоположения и социокультурного окружения образовательной организации, включённость в историко-культурный контекст территории;
- контингент обучающихся, социальный портрет семей (социально-культурные, этнокультурные и иные особенности), наличие и состав обучающихся с ОВЗ, находящихся в трудной жизненной ситуации, наличие особых образовательных потребностей у обучающихся, их семей.

2.2 Воспитательные модули: виды, формы, содержание воспитательной деятельности

Воспитательный модуль — это структурный элемент, включающий виды, формы и содержание воспитательной работы в рамках заданных направлений воспитания.

Основными модулями являются «Образовательная деятельность», «Кураторство», «Наставничество», «Основные воспитательные мероприятия», «Организация предметно-пространственной среды», «Взаимодействие с родителями (законными представителями)», «Самоуправление», «Профилактика и безопасность», «Социальное партнёрство и участие работодателей», «Профессиональное развитие, адаптация и трудоустройство».

Модуль «Образовательная деятельность»

Реализация воспитательного потенциала образовательной деятельности предусматривает:

- использование воспитательных возможностей содержания учебных дисциплин и профессиональных модулей для формирования у обучающихся позитивного отношения к российским традиционным духовно-нравственным и социокультурным ценностям, подбор соответствующего тематического содержания, текстов для чтения, задач для решения, проблемных ситуаций для обсуждений и т. п., отвечающих содержанию и задачам воспитания;
- привлечение внимания обучающихся к ценностному аспекту изучаемых на аудиторных занятиях объектов, явлений, событий и т. д., инициирование обсуждений, высказываний обучающимися своего мнения, выработки личностного отношения к изучаемым событиям, явлениям;
- использование учебных материалов (образовательного контента, художественных фильмов, литературных произведений и проч.), способствующих повышению статуса и престижа рабочих профессий, прославляющих трудовые достижения, повествующих о семейных трудовых династиях;

- инициирование и поддержка исследовательской деятельности при изучении учебных дисциплин и профессиональных модулей в форме индивидуальных и групповых проектов, исследовательских работ воспитательной направленности;
- реализация курсов, дополнительных факультативных занятий исторического просвещения, патриотической, гражданской, экологической, научно-познавательной, краеведческой, историко-культурной, туристско-краеведческой, спортивно-оздоровительной, художественно-эстетической, духовно-нравственной направленности, а также курсов, направленных на формирование готовности обучающихся к вступлению в брак и осознанному родительству;
- организация и проведение экскурсий (в музеи, картинные галереи, технопарки, на предприятия и др.), экспедиций, походов.

Модуль «Кураторство»

Реализация воспитательного потенциала кураторства как особого вида педагогической деятельности, направленной в первую очередь на решение задач воспитания и социализации обучающихся, предусматривает:

- организацию социально-значимых совместных проектов, отвечающих потребностям обучающихся, дающих возможности для их самореализации, установления и укрепления доверительных отношений внутри учебной группы и между группой и куратором;
- сплочение коллектива группы через игры и тренинги на командообразование, походы, экскурсии, празднования дней рождения, тематические вечера и т. п.;
- организацию и проведение регулярных родительских собраний, информирование родителей об академических успехах и проблемах обучающихся, их положении в студенческой группе, о жизни группы в целом; помощь родителям и иным членам семьи во взаимодействии с педагогическим коллективом и администрацией;
- работа со студентами, вступившими в ранние семейные отношения, проведение консультаций по вопросам этики и психологии семейной жизни, семейного права;
- планирование, подготовку и проведение праздников, фестивалей, конкурсов, соревнований и т. д. с обучающимися

Модуль «Наставничество»

Реализация воспитательного потенциала наставничества как универсальной технологии передачи опыта и знаний предусматривает:

- разработку программы наставничества;
- содействие осознанному выбору оптимальной образовательной траектории, в том числе для обучающихся с особыми потребностями (детей с ОВЗ, одаренных, обучающихся, находящихся в трудной жизненной ситуации);
- оказание психологической и профессиональной поддержки наставляемому в реализации им индивидуального маршрута и в жизненном самоопределении;
- определение инструментов оценки эффективности мероприятий по адаптации и стажировке наставляемого;
- привлечение к наставнической деятельности признанных авторитетных специалистов, имеющих большой профессиональный и жизненный опыт (сотрудников предприятий и организаций-партнеров).

Модуль «Основные воспитательные мероприятия»

Реализация воспитательного потенциала основных воспитательных мероприятий предусматривает:

- проведение общих для всей образовательной организации праздников, ежегодных творческих (театрализованных, музыкальных, литературных и т. п.) мероприятий, связанных с общероссийскими, региональными, местными праздниками, памятными датами;

- проведение торжественных мероприятий, связанных с завершением образования, переходом на следующий курс, а также совместных мероприятий с организациями-партнерами, направленных на знакомство и приобщение к корпоративной культуре предприятия, организации;
- разработку и реализацию обучающимися социальных, социально-профессиональных проектов, в том числе с участием социальных партнёров образовательной организации;
- организацию тематических мероприятий, нацеленных на формирование уважительного отношения к противоположному полу, понимания любви как основы таких отношений и готовности к вступлению в брак (День матери, День семьи, любви и верности и т. д.);

Модуль «Организация предметно-пространственной среды»

Реализация воспитательного потенциала предметно-пространственной среды предусматривает совместную деятельность педагогов, обучающихся, других участников образовательных отношений по её созданию, поддержанию, использованию в воспитании:

- организация в доступных для обучающихся и посетителей местах музейно-выставочного пространства, содержащего экспозиции об истории и развитии образовательной организации с использованием исторических символов государства, региона, местности в разные периоды, о значимых исторических, культурных, природных, производственных объектах России, региона, местности;
- размещение карт России, регионов, муниципальных образований (современных и исторических, точных и стилизованных, географических, природных, культурологических, художественно оформленных, в том числе материалами, подготовленными обучающимися) с изображениями значимых культурных объектов своей местности, региона, России;
- портретов выдающихся государственных деятелей России, деятелей культуры, науки, производства, искусства, военных деятелей, героев и защитников Отечества;
- размещение, обновление художественных изображений (символических, живописных, фотографических, интерактивных) объектов природного и культурного наследия региона, местности, предметов традиционной культуры и быта;
- организацию и поддержание в образовательной организации звукового пространства позитивной духовно-нравственной, гражданско-патриотической воспитательной направленности (звонки-мелодии, музыка, информационные сообщения), исполнение гимна Российской Федерации (в начале учебной недели);
- оформление и обновление «мест новостей», стендов в помещениях общего пользования (холл первого этажа, рекреации и др.) содержащих в доступной, привлекательной форме новостную информацию позитивного профессионального, гражданско-патриотического, духовно-нравственного содержания;
- размещение материалов, отражающих ценность труда как важнейшей нравственной категории, представляющих трудовые достижения в профессиональной области, прославляющих героев и ветеранов труда, выдающихся деятелей производственной сферы, имеющей отношение к образовательной организации, предметов-символов профессиональной сферы;
- размещение информационных справочных материалов о предприятиях профессиональной сферы, имеющих отношение к профилю образовательной организации;
- размещение, поддержание, обновление на территории образовательной организации выставочных объектов, ассоциирующихся с профессиональными направлениями обучения;
- создание и обновление книжных выставок профессиональной литературы, пространства свободного книгообмена;
- оборудование, оформление, поддержание и использование спортивных и игровых пространств, площадок, зон активного и спокойного отдыха;
- совместная с обучающимися разработка, создание и популяризация символики образовательной организации (флаг, гимн, эмблема, логотип и т. п.), используемой как повседневно,

так и в торжественных ситуациях;

- разработка и обновление материалов (стендов, плакатов, инсталляций и др.), акцентирующих внимание обучающихся на важных для воспитания правилах, традициях, укладе образовательной организации, актуальных вопросах профилактики и безопасности.

Модуль «Взаимодействие с родителями (законными представителями)»

Реализация воспитательного потенциала взаимодействия с родителями (законными представителями) обучающихся предусматривает:

- организацию взаимодействия между родителями обучающихся и преподавателями, администрацией в области воспитания и профессиональной реализации студентов;
- проведение родительских собраний по вопросам воспитания, взаимоотношений обучающихся и педагогов, условий обучения и воспитания;
- привлечение родителей к подготовке и проведению мероприятий воспитательной направленности.

Модуль «Самоуправление»

Реализация воспитательного потенциала самоуправления обучающихся в образовательной организации, реализующей программы СПО, предусматривает:

- организацию и деятельность в образовательной организации органов самоуправления обучающихся (совет обучающихся или др.);
- представление органами самоуправления интересов обучающихся в процессе управления образовательной организацией, защита законных интересов, прав обучающихся;
- участие представителей органов самоуправления обучающихся в разработке, обсуждении и реализации рабочей программы воспитания, в анализе воспитательной деятельности;
- привлечение к деятельности студенческого самоуправления выпускников, работающих по специальности, добившихся успехов в профессиональной деятельности и личной жизни.

Модуль «Профилактика и безопасность»

Реализация воспитательного потенциала профилактической деятельности в целях формирования и поддержки безопасной и комфортной среды предусматривает:

- организацию деятельности педагогического коллектива по созданию в образовательной организации безопасной среды как условия успешной воспитательной деятельности;
- вовлечение обучающихся в проекты, программы профилактической направленности, реализуемые в образовательной организации и в социокультурном окружении (антинаркотические, антиалкогольные, против курения, вовлечения в деструктивные детские и молодёжные объединения, культуры, субкультуры, группы в социальных сетях; по безопасности в цифровой среде, на транспорте, на воде, безопасности дорожного движения, противопожарной безопасности, антитеррористической и антиэкстремистской безопасности, гражданской обороне и т. д.);
- сбор информации и регулярный мониторинг семей обучающихся, находящихся в сложной жизненной ситуации, профилактическая работа с неблагополучными семьями;
- организация психолого-педагогической поддержки обучающихся групп риска;
- организацию работы по развитию у обучающихся навыков саморефлексии, самоконтроля, устойчивости к негативному воздействию, групповому давлению;
- поддержку инициатив обучающихся, педагогов в сфере укрепления безопасности жизнедеятельности.

Модуль «Социальное партнёрство и участие работодателей»

Реализация воспитательного потенциала социального партнёрства образовательной организацией, реализующей программы СПО, в том числе во взаимодействии с предприятиями рынка труда, предусматривает:

- участие представителей организаций-партнёров, предприятий (организаций) и работодателей, в том числе в соответствии с договорами о сотрудничестве, в проведении отдельных производственных практик и мероприятий в рамках рабочей программы воспитания и календарного плана воспитательной работы (дни открытых дверей, ярмарки вакансий, государственные, региональные праздники, торжественные мероприятия и т. п.);
- участие представителей организаций-партнёров в проведении мастер-классов, аудиторных и внеаудиторных занятий, мероприятий профессиональной направленности;
- проведение на базе организаций-партнёров отдельных аудиторных и внеаудиторных занятий, презентаций, лекций, акций воспитательной направленности;
- проведение открытых дискуссионных площадок (студенческих, педагогических, родительских, совместных), куда приглашаются представители организаций-партнёров, на которых обсуждаются актуальные проблемы, касающиеся профессиональной сферы и рынка труда, жизни образовательной организации, реализующей программы СПО, муниципального образования, региона, страны;
- реализация социальных проектов, разрабатываемых и реализуемых обучающимися и педагогами совместно с организациями-партнёрами (профессионально-трудовой, благотворительной, экологической, патриотической, духовно-нравственной и т. д. направленности), ориентированных на воспитание обучающихся, преобразование окружающего социума, позитивное воздействие на социальное окружение.

Модуль «Профессиональное развитие, адаптация и трудоустройство»

Реализация воспитательного потенциала работы по профессиональному развитию, адаптации и трудоустройству в образовательной организации, реализующей программы СПО, предусматривает:

- участие в конкурсах, фестивалях, олимпиадах профессионального мастерства (в т. ч. международных), работе над профессиональными проектами различного уровня (регионального, всероссийского, международного) и др.;
- циклы мероприятий, направленных на подготовку обучающихся к осознанному планированию своей карьеры, профессионального будущего (посещения центра содействия профессиональному трудоустройству выпускников, профессиональных выставок, ярмарок вакансий, дней открытых дверей на предприятиях, в организациях высшего образования и др.);
- экскурсии (на предприятия, в организации), дающие углублённые представления о выбранной специальности и условиях работы;
- организацию мероприятий, посвященных истории организаций/предприятий-партнёров; встреч с представителями коллективов, с сотрудниками-стажистами, представителями трудовых династий, авторитетными специалистами, героями и ветеранами труда, представителями профессиональных династий;
- использование обучающимися интернет-ресурсов, способствующих более глубокому изучению отраслевых технологий, способов и приёмов профессиональной деятельности, профессионального инструментария, актуального состояния профессиональной области; онлайн курсов по интересующим темам и направлениям профессионального образования;
- консультирование обучающихся по вопросам построения ими профессиональной карьеры и планов на будущую жизнь с учётом индивидуальных особенностей, интересов, потребностей;
- проведение тренингов, нацеленных на формирование рефлексивной культуры, совершенствование умений в области анализа и оценки результатов деятельности.

РАЗДЕЛ 3. ТРЕБОВАНИЯ К РЕСУРСНОМУ ОБЕСПЕЧЕНИЮ ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

Ресурсное обеспечение воспитательной работы направлено на создание организационно-педагогических условий для осуществления воспитания обучающихся, в том числе инвалидов и лиц с ОВЗ, в контексте реализации образовательной программы.

3.1. Нормативно-правовое обеспечение воспитательной работы

Рабочая программа воспитания разрабатывается в соответствии с нормативно-правовыми документами федеральных органов исполнительной власти в сфере образования, требованиями ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, с учетом сложившегося опыта воспитательной деятельности и имеющимися ресурсами в профессиональной образовательной организации.

3.2. Кадровое обеспечение воспитательной работы

Управление воспитательной работы обеспечивается кадровым составом, включающим заместителя директора по Учебно-воспитательной работы, который несет ответственность за организацию воспитательной работы в ГБПОУ КК «КТЭК», заведующих отделений, педагогов-организаторов, социальных педагогов, специалистов психолого-педагогической службы, классных руководителей, мастеров производственного обучения.

3.3. Материально-техническое обеспечение воспитательной работы

Специальные помещения должны представлять собой учебные аудитории и помещения для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, помещения для самостоятельной работы, мастерские и лаборатории, оснащенные оборудованием, техническими средствами обучения и материалами, учитывающими профессиональную направленность образовательной программы, требования международных стандартов.

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 воспитания способствует организации:

- информирования о возможностях участия обучающихся в социально значимой деятельности;
- информационной и методической поддержки реализации рабочей программы воспитания;
- взаимодействия в удаленном доступе всех участников воспитательного процесса (обучающихся, педагогических работников, работодателей, родителей, общественности и др.).

Реализация рабочей программы воспитания отражена на сайте ГБПОУ КК «КТЭК» http://www.ktek23.info/applicants/directions_specialty_exams/

**Приложение 5
к ОПОП-II по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

**СОДЕРЖАНИЕ
ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ
по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

2023 год

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. СТРУКТУРА ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА ПРОФИЛЬНОГО УРОВНЯ**
- 2. КОМПЛЕКС ТРЕБОВАНИЙ И РЕКОМЕНДАЦИЙ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА ПРОФИЛЬНОГО УРОВНЯ**
- 3. ОРГАНИЗАЦИЯ И ПРОВЕДЕНИЕ ЗАЩИТЫ ДИПЛОМНОЙ РАБОТЫ (ДИПЛОМНОГО ПРОЕКТА)**

1. СТРУКТУРА ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА ПРОФИЛЬНОГО УРОВНЯ

Для выпускников, осваивающих ППССЗ в рамках ФП «Профессионалитет», государственная итоговая аттестация в соответствии с ФГОС СПО проводится в форме демонстрационного экзамена профильного уровня и защиты дипломного проекта (работы).

1.1. Структура оценочных материалов

Оценочные материалы для проведения демонстрационного экзамена профильного уровня включают в себя комплект(ы) оценочной документации, варианты заданий и критерии оценивания.

1.2. Структура комплекта оценочной документации

Комплект оценочной документации (далее – КОД) включает следующие разделы:

1. Комплекс требований для проведения демонстрационного экзамена.
2. Перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания.
3. План застройки площадки демонстрационного экзамена.
4. Требования к составу экспертных групп.
5. Инструкции по технике безопасности.
6. Образец задания.

2. КОМПЛЕКС ТРЕБОВАНИЙ И РЕКОМЕНДАЦИЙ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА ПРОФИЛЬНОГО УРОВНЯ

2.1. Организационные требования:

1. Демонстрационный экзамен профильного уровня проводится с использованием КОД, включенных образовательными организациями в программу ГИА.
2. Задания демонстрационного экзамена доводятся до главного эксперта в день, предшествующий дню начала демонстрационного экзамена.
3. Образовательная организация обеспечивает необходимые технические условия для обеспечения заданиями во время демонстрационного экзамена выпускников, членов ГЭК, членов экспертной группы.
4. Демонстрационный экзамен проводится в ЦПДЭ, представляющем собой площадку, оборудованную и оснащенную в соответствии с КОД.
5. ЦПДЭ располагается на территории колледжа, а при сетевой форме реализации образовательных программ — также на территории иной организации, обладающей необходимыми ресурсами для организации ЦПДЭ.
6. Выпускники проходят демонстрационный экзамен в ЦПДЭ в составе экзаменационных групп.
7. Образовательная организация знакомит с планом проведения демонстрационного экзамена выпускников, сдающих демонстрационный экзамен, и лиц, обеспечивающих проведение демонстрационного экзамена, в срок не позднее чем за 5 (пять) рабочих дней до даты проведения экзамена.
8. Количество, общая площадь и состояние помещений, предоставляемых для проведения демонстрационного экзамена, обеспечивают проведение демонстрационного экзамена в соответствии с КОД.
9. Не позднее чем за один рабочий день до даты проведения демонстрационного экзамена главным экспертом проводится проверка готовности ЦПДЭ в присутствии членов экспертной группы, выпускников, а также технического эксперта, назначаемого организацией, на территории которой расположен ЦПДЭ, ответственного за соблюдение установленных норм и правил охраны труда и техники безопасности.
10. Главным экспертом осуществляется осмотр ЦПДЭ, распределение обязанностей между членами экспертной группы по оценке выполнения заданий демонстрационного экзамена.

мена, а также распределение рабочих мест между выпускниками с использованием способа случайной выборки. Результаты распределения обязанностей между членами экспертной группы и распределения рабочих мест между выпускниками фиксируются главным экспертом в соответствующих протоколах.

11. Выпускники знакомятся со своими рабочими местами под руководством главного эксперта, также повторно знакомятся с планом проведения демонстрационного экзамена, условиями оказания первичной медицинской помощи в ЦПДЭ. Факт ознакомления отражается главным экспертом в протоколе распределения рабочих мест.

12. Допуск выпускников в ЦПДЭ осуществляется главным экспертом на основании документов, удостоверяющих личность.

13. Образовательная организация обязана не позднее чем за один рабочий день до дня проведения демонстрационного экзамена уведомить главного эксперта об участии в проведении демонстрационного экзамена тьютора (ассистента).

2.2. Содержание КОД Компетенции, включенные в содержание КОД

Код и наименование вида деятельности	Код и наименование профессионального модуля, в рамках которого осваивается ВД	Перечень оцениваемых ПК
В соответствии с ФГОС СПО		
ВД.01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	ПМ.01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
		ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи
		ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
		ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ВД.02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий,	ПМ.02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кули-	ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок слож-

<p>закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>нарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>ного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p>ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительно хранение горячих соусов сложного ассортимента</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>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>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</p> <p>ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм</p>
--	--	---

		<p>обслуживания</p> <p>ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>
<p>ВД.03. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>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</p>	<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>ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</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>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>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>ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней</p>

<p>ВД.04. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>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</p>	<p>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>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>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</p> <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> <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>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>ВД.05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>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</p>	<p>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</p> <p>ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий различного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p>ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>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</p> <p>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</p> <p>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</p>
--	--	---

		<p>ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей</p>
<p>ВД.06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</p>	<p>ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</p>	<p>ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями</p> <p>ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала</p> <p>ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</p> <p>ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте</p>

Умения и навыки, для включения в содержание КОД, определяются соответствии с разделом 4 ОПОП-П.

2.3. Требования к оцениванию

Максимально возможное количество баллов	100
---	------------

Схема перевода результатов демонстрационного экзамена из столбальной шкалы в пятибалльную

Оценка (пятибалльная шкала)				
--	--	--	--	--

Оценка в баллах (стобалльная шкала)	0,00 –	20,00 –	40,00 –	70,00 –
--	--------	---------	---------	---------

2.4. Учет в КОД условий для лиц с ограниченными возможностями здоровья и выпускников из числа детей-инвалидов и инвалидов

Для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья и выпускников из числа детей-инвалидов и инвалидов в КОД учитываются условия, позволяющие проводить демонстрационный экзамен профильного уровня с учетом особенностей и возможностей такой категории лиц.

3. ОРГАНИЗАЦИЯ И ПРОВЕДЕНИЕ ЗАЩИТЫ ДИПЛОМНОЙ РАБОТЫ (ДИПЛОМНОГО ПРОЕКТА)

Программа организации проведения защиты дипломного проекта (работы) как формы ГИА включает общие положения, тематику, структуру *и содержание дипломной работы (проекта), порядок оценки результатов дипломной работы (проекта).*

3.1. Общие положения

Дипломный проект (работа) направлен на систематизацию и закрепление знаний выпускника по специальности, а также определение уровня готовности выпускника к самостоятельной профессиональной деятельности. Дипломный проект (работа) предполагает самостоятельную подготовку (написание) выпускником проекта (работы), демонстрирующего уровень знаний выпускника в рамках выбранной темы, а также сформированность его профессиональных умений и навыков.

Для подготовки дипломного проекта (работы) выпускнику назначается руководитель и при необходимости консультанты, оказывающие выпускнику методическую поддержку.

Закрепление за выпускниками тем дипломных проектов (работ), назначение руководителей и консультантов осуществляется распорядительным актом образовательной организации.

3.2. Тематика дипломных работ (проектов) по специальности 43.02.16 Туризм т гостеприимство:

Автоматизация бизнес-процессов в гостиничном бизнесе.

Автоматизированные системы бронирования и резервирования (букинг и тикетинг).

Автоматизированные системы управления в гостиничном бизнесе.

Автоматизированные системы управления в ресторанном бизнесе.

Анализ взаимодействия гостиничного предприятия с туристскими фирмами и корпоративными клиентами

Бизнес-план гостиничного (ресторанного, туристского) предприятия: понятия и основные этапы разработки

Важность делового общения и речевого этикета для персонала турфирм

Гостеприимство: законы, стратегия, тактика (на примере:)

Гостиничные цепи как перспективная форма организации средств размещения

Жизненный цикл услуги (на примере услуг в сфере гостеприимства)

3.3. Структура и содержание дипломной работы (проекта)

1. Введение (до 10%).

2. Теоретический раздел (25–30%).

3. Практический раздел (55–65%).

4. Заключение (5–10%).

5. Список литературы.

6. Приложения. Объем дипломной работы — 30-70 листов.

3.4. Порядок оценки результатов дипломной работы (проекта)

В рецензии на дипломную работу (проект) должны быть отражены следующие вопросы:

Общая характеристика темы, ее актуальность и значение

Глубина раскрытия темы

Характеристика использованных материалов и источников (литература, статистические данные и т.д.), объем, новизна

Научное и практическое значение выводов дипломного проекта

Качество литературного изложения, стиль, логика

Качество оформления работы (в том числе библиографии, рисунков, таблиц, графической части)

Конкретные замечания по содержанию, выводам, рекомендациям, оформлению работы с указанием разделов и страниц

Общая оценка работы по шкале: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

3.5 Порядок оценки защиты дипломной работы (проекта)

Дипломный проект (работа) оценивается по пятибалльной системе.

Оценка «отлично» выставляется в случаях, когда дипломная работа: Носит исследовательский характер, содержит грамотно изложенные теоретические положения, критический разбор практического опыта по исследуемой проблеме, характеризуется логичным, последовательным изложением материала с соответствующими выводами и обоснованными предложениями; Имеет положительные отзывы руководителя дипломной работы и рецензента; При защите работы студент показывает глубокое знание вопросов темы, свободно оперирует данными исследования, во время доклада использует иллюстративный (таблицы, схемы, графики и т.п.) или раздаточный материал, легко отвечает на поставленные вопросы.

Оценка «хорошо» выставляется в случаях, когда дипломная работа: Носит исследовательский характер, содержит грамотно изложенные теоретические положения, критический разбор практического опыта по исследуемой проблеме, характеризуется последовательным изложением материала с соответствующими выводами, но не вполне обоснованными предложениями; Имеет положительные отзывы руководителя дипломной работы и рецензента; При защите работы студент показывает знание вопросов темы, оперирует данными исследования, во время доклада использует иллюстративный (таблицы, схемы, графики и т.п.) или раздаточный материал, без особых затруднений отвечает на поставленные вопросы.

Оценка «удовлетворительно» выставляется в случаях, когда дипломная работа (проект): Носит исследовательский характер, содержит грамотно изложенные теоретические положения, базируется на практическом материале, но отличается поверхностным анализом практического опыта по исследуемой проблеме, характеризуется непоследовательным изложением материала и необоснованными предложениями; В отзывах руководителя дипломной работы и рецензента имеются замечания по содержанию работы и методам исследования; При защите работы студент проявляет неуверенность, показывает слабое знание вопросов темы, не дает полного, аргументированного ответа на заданные вопросы, иллюстративный материал подготовлен некачественно.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется в случаях, когда дипломная работа не носит исследовательского характера, не содержит анализа практического опыта по исследуемой проблеме, характеризуется непоследовательным изложением материала, не имеет выводов либо они носят декларативный характер; В отзывах руководителя дипломной работы и рецензента имеются критические замечания; При защите работы студент затрудняется отвечать на поставленные вопросы по теме, не знает теории вопроса, при ответе допускает существенные ошибки, иллюстративный материал к защите не подготовлен.

Приложение 6
к ОПОП-П по специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело
код и наименование профессии/специальности

Дополнительный профессиональный блок
по запросу работодателя

ООО «ГРУППА КОМПАНИЙ ЛЕГЕНДА»

наименование организации-работодателя

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Краснодарского края «Краснодарский торгово-экономический колледж»

наименование образовательной организации

2023 г.

Содержание

<u>Раздел 1.</u> Матрица компетенций выпускника (профессиональных и корпоративных компетенций), формируемых по запросу работодателя.....	
Раздел 2. Планируемые результаты освоения дополнительного профессионального блока	
<u>Раздел 3.</u> Структура дополнительного профессионального блока	
3.1. Учебный план	
3.2. План обучения на предприятии с учетом специфики требований конкретного производства	
3.3. Рабочая программа профессионального модуля	
3.4. Рабочая программа учебной дисциплины	

РАЗДЕЛ 1. МАТРИЦА КОМПЕТЕНЦИЙ ВЫПУСКНИКА (ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ И КОРПОРАТИВНЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ), ФОРМИРУЕМЫХ ПО ЗАПРОСУ РАБОТОДАТЕЛЯ

1. Матрица компетенций выпускника (далее – МК) с учетом единого подхода подготовки рабочих кадров представляет собой совокупность взаимосвязанных между собой общих и профессиональных компетенций, определенных ФГОС СПО, а также требований профессиональных стандартов (далее – ПС) 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/специальности Код Наименование как результат освоения ОПОП, соответствующий требованиям запросам организаций, действующих в реальном секторе экономики.

3. МК включает в себя профессиональную и надпрофессиональную части.

4. Профессиональная часть МК представляет собой матрицу профессиональных компетенций выпускника, формируемых при освоении видов деятельности по запросу работодателя, и трудовых функций действующих профессиональных стандартов или иных документов.

5. Надпрофессиональная часть МК представляет собой интеграцию ОК, заявленных ФГОС СПО, и заявляемых организацией-работодателем обобщенных поведенческих моделей специалиста на рабочем месте (корпоративная культура).

6. Краткое описание и характеристика показателей сформированности корпоративных компетенций приведены в приложении к модели компетенций.

7. МК позволяет конструировать при помощи цифрового конструктора компетенций образовательные программы подготовки квалифицированных специалистов, рабочих и служащих, наиболее востребованных на региональном рынке труда в конкретном секторе экономики

под запрос конкретных предприятий.

**Профессиональная часть матрицы компетенций выпускника
по запросу работодателя**

Трудовые функции в соответствии с профессиональными стандартами (или иными нормативными документами)		Дополнительные виды деятельности, сформированные по запросу работодателя ООО «ГРУППА КОМПАНИЙ ЛЕГЕНДА»	
		Организация и контроль технологического процесса приготовления блюд	
ПС 33.011 Повар			
ОТФ D Управление текущей деятельностью кухни организации питания	ТФ D/03.6		ПК 8.1
	ТФ D/04.6		ПК 8.2
			ПК 8.3

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

**Надпрофессиональная часть матрицы компетенций выпускника
по запросу работодателя**

Корпоративные компетенции ³	Требуемый показатель выраженности корпоративной компетенции (выделить желаемый уровень, согласно требованиям предприятия-работодателя)			Реализуемые общие компетенции согласно ФГОС СПО
	Уровень ограниченной компетенции	Уровень базовый	Уровень мастерства	
Клиентоориентированность КК.01	-	-	+	ОК 01., ОК 02., ОК 04.
Ответственность за результат КК.02	-	+	-	ОК 02, ОК 03.
Управление качеством КК.03	-	-	+	ОК 09.

Обозначения: – определяется работодателем;

– определяется федеральным государственным образовательным стандартом

³ Количество строк зависит от выбора работодателя. Могут быть использованы корпоративные компетенции, предложенные в приложении к МК, или внесены альтернативные (по потребности).

Характеристика корпоративных компетенций

Корпоративные компетенции	Характеристика
<p>КК 01. Клиентоориентированность</p>	<p>Оказывает услуги клиентам в соответствии с их потребностями, прилагает усилия для максимального удовлетворения потребностей клиентов.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Проясняет потребность Клиента 2. Демонстрирует уважение и доброжелательность в общении 3. Осуществляет обслуживание в соответствии с потребностями Клиента 4. Признает ценность каждого Клиента 5. Обеспечивает решение проблем Клиента 6. Превосходит ожидания Клиента 7. Действует проактивно 8. Эффективно решает возникающие конфликты
<p>КК 02. Ответственность за результат</p>	<p>Ответственно исполняет поставленные задачи. Принимает ответственность за результаты своей работы.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Исполняет поставленные руководством цели и задачи 2. Планирует деятельность, оптимально использует имеющиеся ресурсы и предпринимает активные действия для решения задач в установленные сроки 3. Сохраняет продуктивность и качество выполнения работы в ситуации давления, постоянной нагрузки, ограничений по ресурсам 4. В рамках своих полномочий самостоятельно принимает решения, направленные на выполнение задач 5. Принимает ответственность за результаты своей работы 7. Своевременно и точно информирует руководство о реальном положении дел в своей зоне ответственности 8. Активно взаимодействует с разными участниками группы для выполнения поставленных задач 9. Обменивается информацией с коллегами
<p>КК 03. Управление качеством</p>	<p>Следует установленным стандартам и добивается этого от других, предотвращает ошибки, повышает уровень качества выполняемой деятельности.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Следует установленным регламентам и процедурам 2. Уделяет большое внимание вопросам качества работы 3. Поддерживает высокий уровень качества работы при любых условиях 4. Проактивно предотвращает ошибки 5. Создает и поддерживает систему качества работы

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
Организация и контроль технологического процесса приготовления блюд	ПК 8.1 Обеспечивать соблюдение технологических стандартов при производстве и подаче готовых блюд.		Навыки:
		Н.8.1.01	Контроль соблюдения требований нормативных документов
		Н 8.1.02	Координация деятельности работников кухни в процессе приготовления
			Умения:
		У.8.1.01	Выбирать номенклатуру показателей качества
		У 8.1.02	Разрабатывать технологическую документацию
			Знания:
		3.8.1.01	Нормативные документы в сфере общественного питания
		3.8.1.02	ХАССП в организациях общественного питания
		3.8.1.03	Методологические основы технического регулирования, метрологии.
ПК 8.2 Планирование и организация контроля на производстве		Н 8.2.01	Контроль качества на всех этапах технологического процесса
		У 8.2.01	Производить анализ качества сырья, полуфабрикатов, кулинарной продукции
		У8.2.02	Идентифицировать продукцию и услуги общественного питания
		У8.2.03	Распознавать их фальсификацию, осуществлять меры по предотвращению фальсификации
		З 8.2.01	Методы контроля сырья, полуфабрикатов, готовой продукции
		З 8.2.02	Способы обнаружения фальсификации, ее последствия и меры предупреждения
ПК 8.3 Применение современных цифровых технологий в организации и контроле технологического процесса		Н 8.3.01	Использовать специализированное программное обеспечение в организации и контроле технологического процесса
		У8.3.01	Пользоваться компьютерами и программным обеспечением в работе программные обеспечения
		У 8.3.02	Использовать специализированное оборудование с программным

			управлением в технологическом процессе
		3 8.3.01	Специализированное программное обеспечение в сфере общественного питания
		3 8.3.02	Виды и принципы работы специализированного оборудования с программным управлением на предприятиях питания

**РАЗДЕЛ 3. СТРУКТУРА ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО БЛОКА**

3.1. Учебный план по программе подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ)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
ДПБ	Дополнительный профессиональный блок ООО «ГРУППА КОМПАНИЙ ЛЕГЕНДА»	212	130	2-3
ПМ.08	Организация и контроль технологического процесса приготовления блюд	200	130	2-3
МДК 08.01	Контроль качества продукции и услуг общественного питания	44	18	2-3
МДК 08.02	Контроль качества продукции и услуг общественного питания	48	22	2-3
МДК 08.03	Организация и контроль технологического процесса с использованием цифровых технологий	36	18	2-3
УП.08	Учебная практика	36	36	3
ПП.08	Производственная практика	36	36	3
ПА	Промежуточная аттестация	12		3
Итого:		212	130	2-3

3.2. План обучения на предприятии с учетом специфики требований конкретного производства

План обучения на предприятии заполнен исходя из помещений для организации образовательного процесса на базе предприятия-партнера. Работодатель снабжает необходимым оборудованием, инструментами, расходными материалами, обеспечивающими выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей.

№ п/п	Содержание практической подготовки (виды работ)	ПМ		Длительность обучения (в часах)	Семестр обучения	Наименование рабочего места, участка ⁴	Ответственный от предприятия (при необходимости)
		Код	Наименование				
1.	1. Ознакомление с документацией на предприятии, регламентирующей качество выпускаемой продукции 2. Ознакомление с видами и графикам контроля на данном предприятии 3. Ознакомление с программным обеспечением организации работы на предприятии 4. Ознакомление с современным оборудованием на ПУ 5. Ознакомление с порядком проведения бракеража и заполнении бракеражного журнала 6. Ознакомление с порядком проведения производственного контроля 7. Принятие участия в составлении графика контроля на данном предприятии 8. Составление технологической документации, с применением цифровых технологий	ПМ.08	Организация и контроль технологического процесса приготовления блюд	72	5	Производственный участок	Шев-повар

⁴ Оснащение указано в п. 6.1.2.5

	<p>9. Составление алгоритмов для оборудования с ПУ</p> <p>10. Проработка алгоритма на оборудовании с ПУ</p> <p>11. Участие в проведении бракеража и заполнении бракеражного журнала</p> <p>12. Участие в проведении производственного контроля, и документальное оформление с использованием цифровых технологий</p>						
--	--	--	--	--	--	--	--

3.3. Рабочая программа профессионального модуля

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ. 08 Организация и контроль технологического процесса приготовления блюд

Дополнительный профессиональный блок

2023г.

СОДЕРЖАНИЕ

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

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО
МОДУЛЯ**

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

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ. 08 Организация и контроль технологического процесса приготовления блюд

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся осваивает вид деятельности «Организация и контроль технологического процесса приготовления блюд» и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.1.1. Перечень общих компетенций⁵

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций, сформированных по запросу работодателя(ей)
ВД 08	Организация и контроль технологического процесса приготовления блюд
ПК 8.1	Обеспечивать соблюдение технологических стандартов в технологическом процессе
ПК 8.2	Планирование и организация контроля на производстве
ПК 8.3	Применение современных цифровых технологий в организации и контроле технологического процесса

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Владеть навыками	Н.8.1.01	Контроль соблюдения требований нормативных документов
	Н 8.1.02	Координация деятельности работников кухни в процессе приготовления
	Н 8.2.01	Контроль качества на всех этапах технологического процесса
	Н 8.3.01	Использовать специализированное программное обеспечение в организации и контроле технологического процесса
Уметь	У.8.1.01	Выбирать номенклатуру показателей качества
	У 8.1.02	Разрабатывать технологическую документацию
	У 8.2.01	Производить анализ качества сырья, полуфабрикатов, кулинарной продукции
	У8.2.02	Идентифицировать продукцию и услуги общественного питания
	У8.2.03	Распознавать их фальсификацию, осуществлять меры по предотвращению фальсификации
	У8.3.01	Пользоваться компьютерами и программным обеспечением в работе программные обеспечения
Знать	У 8.3.02	Использовать специализированное оборудование с программным управлением в технологическом процессе
	3.8.1.01	Нормативные документы в сфере общественного питания
	3.8.1.02	ХАССП в организациях общественного питания
	3.8.1.03	Методологические основы технического регулирования, метрологии.

⁵ В данном подразделе указываются только те компетенции, которые формируются в рамках данного модуля и результаты которых будут оцениваться в рамках оценочных процедур по модулю.

	3 8.2.01	Методы контроля сырья, полуфабрикатов, готовой продукции
	3 8.2.02	Способы обнаружения фальсификации, ее последствия и меры предупреждения
	3 8.3.01	Специализированное программное обеспечение в сфере общественного питания
	3 8.3.02	Виды и принципы работы специализированного оборудования с программным управлением на предприятиях питания

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов - 156

в том числе в форме практической подготовки - 108

Из них на освоение МДК - 72

в том числе самостоятельная работа - 2

практики, в том числе учебная - 36

производственная -36

Промежуточная аттестация - 12

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Для специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

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	Промежуточная		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
ПК 8.1, ПК 8.2, ПК 8.3 ОК 01- ОК 10 КК 1- КК 3	Раздел 1 Организация и контроль технологического процесса приготовления блюд	78	36	72	36		2	6		
	Учебная практика	36	36						36	
	Производственная практика	36	36							36
	Промежуточная аттестация	6						6		
	Всего:	156	108	120	54		2	12	36	36

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Код ПК, ОК	Код Н/У/З
1	2	3	4	5
Раздел 1 Организация и контроль технологического процесса приготовления блюд		36/18		
МДК.04.01. Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия. Контроль качества продукции и услуг общественного питания		36/18		
Тема 1.1 Методологические основы метрологии	<p>Содержание</p> <p>Определение, основная цель метрологии, стандартизации и подтверждения соответствия. Законодательные и нормативные документы метрологии, стандартизации, подтверждения соответствия</p> <p>Метрологическое обеспечение качества продукции в общественном питании Субъекты метрологии. Их права и обязанности, функции. Объекты метрологии: величины физические и нефизические. Качественные и количественные характеристики измеряемых величин. Международная система единиц СИ.</p> <p>Классификация и характеристика средств измерений. Основные понятия, связанные со средствами измерений.</p> <p>Виды и методы измерений: понятие, классификация, их краткая характеристика. Мера, измерительные преобразователи, измерительные приборы, измерительные установки и системы, измерительные принадлежности. Эталонная база, порядок проведения поверки средств измерений. Калибровка средств измерений. Виды и методы поверки.</p> <p>Метрологические свойства и характеристики средств измерений. Диапазон измерений, порог чувствительности средств измерений. Точность методов и результаты измерений.</p>	<p>2</p> <p>2</p>	ПК 8.1, ОК 01, ОК02, ОК 03, ОК 04, ОК 09 КК 01, КК 02, КК 03	3 8.1.01 3 8.1.02 3 8.1.03 У 8.1.01, У8.1.02 Н 8.1.01, Н 8.1.02

	Погрешность средств измерений, виды погрешностей. Достоверность, правильность, сходимость, воспроизводимость измерений. Факторы, влияющие на результат измерений.					
Тема 1.2 Методологические основы стандартизации	Содержание	4/2	ПК 8.1, ОК 01, ОК02, ОК 03, ОК 04, ОК 09 КК 01, КК 02, КК 03	З 8.1.01 З 8.1.02 З 8.1.03 У 8.1.01 У 8.1.02 Н 8.1.01 Н 8.1.02		
	Цели и задачи стандартизации. ФЗ «О техническом регулировании». Основные направления развития стандартизации. Объекты и субъекты стандартизации: их классификация. Органы и службы стандартизации РФ. Принципы и методы стандартизации. Взаимосвязь принципов и методов и объектов стандартизации. Государственные и отраслевые системы стандартов. Объекты, имеющие межотраслевое значение (ГОСТ), (ОСТ) стандарт определенной отрасли. Стандарты общих технических условий. Стандарты общих технических требований. основополагающие стандарты. Стандарты технических условий (ТУ), на одно наименование продукции. Стандарты методов контроля. Порядок отбора проб, применение оборудования, материалов, реактивов, правила проведения испытаний, порядок получения результатов испытаний. ЕСТПП (Единая система технологической подготовки производства). (ЕСТПП) — основа повышения эффективности производства и качества продукции. Общероссийские классификаторы продукции (ОКП), управленческой документации (ОКУД). Предназначение, иерархическая пятиступенчатая классификация. Международное сотрудничество в области стандартизации Основные задачи, формы сотрудничества, международные организации по стандартизации (ИСО), (СТАКО), (МЭК), (СЕНЭЛЕК). Требования национальных и международных стандартов, их сходство. Обеспечение информационного взаимодействия со всеми государствами – членами ВТО	2				
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2				
	Практическое занятие 1. Анализ структуры и содержание стандартов. Построение блок-схемы национального стандарта. Разработка проекта ТУ. Требования ГОСТ 2.114-95 Единая система	2			ПК 8.1,	З 8.1.01 З 8.1.02 З 8.1.03

	<p>Ознакомление со стандартами различных категорий и видов. Проведение анализа национальных и международных стандартов. Изучение структуры классификационного деления по ОКП Изучение структуры построения предложенных документов по стандартизации</p>		<p>ОК 01, ОК02, ОК 03, ОК 04, ОК 09 КК 01, КК 02, КК 03</p>	<p>У 8.1.01 У 8.1.02 Н 8.1.01 Н 8.1.02</p>
<p>Тема 1.3 Методологические основы подтверждения соответствия</p>	<p>Содержание</p>	<p>6/4</p>	<p>ПК 8.1, ОК 01, ОК02, ОК 03, ОК 04, ОК 09 КК 01, КК 02, КК 03</p>	<p>З 8.1.01 З 8.1.02 З 8.1.03 У 8.1.01 У 8.1.02 Н 8.1.01 Н 8.1.02</p>
	<p>Основные понятия в области оценки подтверждения соответствия. Цели и принципы подтверждения соответствия. Оценка и подтверждение соответствия: формы, назначения. Сертификация. Декларирование соответствия. Роль сертификации в повышении качества продукции. Значение сертификации в рыночных условиях Обязательная и добровольная сертификация продукции и услуг. Объекты сертификации, требования к ним. Отличительные признаки обязательной и добровольной сертификации. Декларация о соответствии. Международная практика подтверждения соответствия. Оформление декларации о соответствии, ответственность заявителя Международные комитеты по сертификации (ГАТТ) , (ИСО/МЭК), (КАСКО). Объекты и субъекты сертификации Объекты - продукция, процессы её жизненного цикла, производства; работы и услуги, системы качества. Субъекты- изготовители продукции и исполнители услуг, заказчики, органы по сертификации, испытательные лаборатории Законодательная и нормативная база оценки соответствия. Федеральный закон «О техническом регулировании», Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» , ФЗ «Об обеспечении единства измерений», ФЗ «О защите прав потребителей»,. Национальные и межгосударственные стандарты, Правила, Нормы и Рекомендации по подтверждению соответствия, аккредитации, утвержденные Федеральным агентством по техническому регулированию и Росстандартом Общероссийские классификаторы , Своды правил Схемы сертификации продукции и услуг общественного питания. Содержание схем сертификации, отличительные особенности.</p>	<p>2</p>		

	<p>Порядок выбора схем сертификации. Требования к услугам общественного питания.</p> <p>Целевое назначение безопасность, экологичность, эргономичность, комфортность, эстетичность, культура обслуживания, социальная адресность.</p> <p>Правила и порядок проведения сертификации. Функции участников сертификации, последовательности проведения процедур сертификации, сущность каждой процедуры. Способы информирования потребителей о проведении подтверждения соответствия Сертификат, Знак соответствия</p> <p>Особенности проведения сертификации сырья и пищевых продуктов</p> <p>Подразделение на группы однородной продукции по назначению и используемому сырью. Требования к продукции и сырью. Показатели испытаний, установление срока годности. Оценка соответствия продукции. Орган по оценке соответствия. Цели, задачи, аккредитации испытательных лабораторий Инспекционный контроль.</p> <p>Сертификация услуг . Объекты сертификации услуг: продукция; работы (услуги); системы менеджмента; персонал. Государственный контроль и надзор за соблюдением правил сертификации. Функции, права и обязанности органов по сертификации услуг. Заявители, их права и обязанности.</p> <p>Особенности сертификации систем качества. Системы качества продукции и услуг. Международные стандарты ИСО серии 9000. Система качества ХАССП. Внедрение принципов ХАССП на пищевом предприятии. Международная система МЭК по сертификации изделий</p> <p>Сертификация в отдельных зарубежных странах. Взаимное признание сертификации.</p>			
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4		
	Практическое занятие 2. Анализ схем сертификации продукции. Анализ реального сертификата соответствия. Рассмотрение видов контроля продукции. Изучение полномочий органов по сертификации и испытательных лабораторий	2	ПК 8.1, ОК 01, ОК02, ОК 03, ОК 04, ОК 09	3 8.1.01 3 8.1.02 3 8.1.03 У 8.1.01

	Практическое занятие 3. Выбор и применение вида сертификации для потребительских товаров. Изучение сертификации систем качества ИСО 9001-ИСО 9004 . Изучение сертификация систем качества ХАССП.	2	КК 01, КК 02, КК 03	У 8.1.02 Н 8.1.01 Н 8.1.02
Тема2.1 Контроль качества на предприятиях общественного питания	Содержание	2/	ПК 8.2, ОК 01, ОК02, ОК 03, ОК 04, ОК 09 КК 01, КК 02, КК 03	З 8.2.01, З 8.2.02, У 8.2.01 У8.2.02 У8.2.03 Н 8.2.01
	Контроль качества: основные понятия, классификация, назначение, краткая характеристика отдельных видов. Актуальность проблемы качества, на современном этапе развития индустрии питания. Виды контроля на предприятиях общественного питания. Характеристика ведомственного, административного, внутреннего контроля. Органы контроля за деятельностью предприятий общественного питания. Функции и полномочия Организация внутреннего контроля на предприятиях питания: технологический и производственный контроль. Нормативно – правовая база проведения производственного контроля в организациях общественного питания. Назначение и виды технологического контроля. Состав службы входного контроля. Функции производственного контроля. Последовательности методики производственного контроля. Альтернативные модели управления качеством: система ХАССП. Концепция ХАССП. Отличительные особенности. Внедрение системы ХАССП в практику работы российских предприятий питания.	2		
Тема 2.2 Требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	Содержание	4/2	ПК 8.2, ОК 01, ОК02, ОК 03, ОК 04, ОК 09 КК 01, КК 02, КК 03	З 8.2.01, З 8.2.02, У 8.2.01 У8.2.02 У8.2.03 Н 8.2.01
	Виды продукции в общественном питании: производственного назначения(сырье, полуфабрикаты), и потребительского(полуфабрикаты, готовая продукция). Требования к качеству продукции производственного и потребительского назначения. Технологические(кулинарные), органолептические свойства, сохраняемость, безопасность, Экологичность, экономичность. Потребительского назначения: безопасность, сохраняемость, эстетические свойства, функциональное назначение. Характеристика функционального назначения(энергетическая, биологическая и физиологическая ценность), органолептические	2		

	свойства(внешний вид, вкус, запах, консистенция), безопасность, сохраняемость, эстетические свойства(оформление блюда, внешний вид			
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2		
	Практическое занятие 4. Определение эстетических свойств готовых блюд.	2		
Тема 2.3 Методы контроля качества продукции	Содержание	6/4	ПК 8.2, ОК 01, ОК02, ОК 03, ОК 04, ОК 09 КК 01, КК 02, КК 03	З 8.2.01 З 8.2.02 У 8.2.01 У 8.2.02 У 8.2.03 Н 8.2.01
	Методы определения показателей качества продукции: измерительный, регистрационный, органолептический и расчетный. Классификация измерительных методов: физические, химические, биологические, микробиологические. Эргономические показатели качества. Гигиенические физиологические, технологические и психологические требования, предъявляемые к продуктам Характеристика организационного, измерительного, органолептического метода контроля. Классификация органолептических показателей качества. Характеристика методов приемлемости и предпочтения (предпочтительно желательности); методы различительные (сравнения, различения, дифференциации);методы описательные Измерительные методы контроля продукции общественного питания: понятия, разновидности, назначение, критерии выбора. Экспресс-методы контроля качества, применяемые в предприятиях общественного питания. Порядок проведения бракеража кулинарной продукции. Последовательность и критерии оценки продукции. Состав комиссии. Правила ведения журнала	2		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4		
	Практическое занятие 5. Проведение оценки качества кулинарной продукции по органолептическим показателям. Определение органолептических показателей холодных блюд и закусок согласно ГОСТ Р 53104-2008. Проведение бракеража по оценке качества готовых блюд. Заполнение бракеражного журнала.	2		
	Практическое занятие 6. Определение органолептическим методом показателей качества основных продуктов для	2		

	приготовления сложных мучных кондитерских изделий. Составление заключения и оформление результатов в таблицу.			
Тема 2.4 Правила отбора проб на предприятиях общественного питания	Содержание	6/4	ПК 8.2, ОК 01, ОК02, ОК 03, ОК 04, ОК 09 КК 01, КК 02, КК 03	З 8.2.01 З 8.2.02 У 8.2.01 У 8.2.02 У 8.2.03 Н 8.2.01
	Проведения выборочного контроля в предприятия питания путем отбора выборок и проб. Правила отбора проб от партии продукции общественного питания, отправляемой на реализацию. Виды нормативных документов, устанавливающие правила отбора. Порядок отбора проб для лабораторных испытаний, их упаковка, доставка в лабораторию, обеспечение сохранности. Особенности отбора проб полуфабрикатов, готовых блюд, кулинарных и кондитерских изделий разных видов. Условия и сроки хранения проб в лаборатории. Подготовка проб к испытаниям. Порядок проведения испытания.	2		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4		
	Практическое занятие 7. Оформление актов отбора проб полуфабрикатов, порядок их списания. Оформление поступления проб в испытательную лабораторию. Условия и сроки хранения проб в лаборатории. Подготовка проб к испытаниям. Порядок проведения испытания.	2		
	Практическое занятие 8. Оформление актов отбора проб готовой кулинарной продукции, порядок их списания. Оформление поступления проб в испытательную лабораторию. Условия и сроки хранения проб в лаборатории. Подготовка проб к испытаниям. Порядок проведения испытания.	2		
Тема 2.5 Фальсификация сырья и продукции	Содержание	4/2	ПК 8.2, ОК 01, ОК02, ОК 03, ОК 04, ОК 09 КК 01, КК 02, КК 03	З 8.2.01 З 8.2.02 У 8.2.01 У8.2.02 У8.2.03 Н 8.2.01
	Идентификация услуг общественного питания: понятие, виды. Критерии идентификации услуг предприятий общественного питания разных типов и классов по ГОСТ Р 50762-2007«Услуги общественного питания . Идентификация продукции (сырья, полуфабрикатов, кулинарных и кондитерских изделий): ассортиментная, качественная, количественная, партионная; их назначение и краткая характеристика, конечные результаты: установление соответствия или несоответствия	2		
	Показатели и методы идентификации. Фальсификация продукции общественного питания			

	Дефекты продукции: понятие, виды, причины возникновения и способы устранения. Дефекты: сырьевые, технологические и послереализационные			
	Фальсификация: виды, средства, способы обнаружения, последствия для предприятия общественного питания и потребителей. Ответственность за выпуск и реализацию фальсифицированной продукции. Материальный и моральный ущерб от фальсификации. Федеральные законы, регламентирующие ответственность за фальсификацию продукции и услуг общественного питания			
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2		
	Практическое занятие 9. Определение мер предупреждения фальсификации при анализе нормативных документов. Анализ способов обнаружения фальсификации. Определение способов подтверждения соответствия услуг общественного питания типу и классу предприятия.	2	ПК 8.2, ОК 01, ОК02, ОК 03, ОК 04, ОК 09 КК 01, КК 02, КК 03	З 8.2.01 З 8.2.02 У 8.2.01 У8.2.02 У8.2.03 Н 8.2.01
Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 1 1.Составить перечень действующих нормативных документов в сфере общественного питания.		2		
МДК 08.02 Организация и контроль технологического процесса с использованием цифровых технологий		36/18		
Тема 3.1 Программное обеспечение в сфере общественного питания	Содержание	36/18	ПК 8.3, ОК 01, ОК02, ОК 03, ОК 04, ОК 09 КК 01, КК 02, КК 03	З 8.3.01 З 8.3.02 У8.3.01 У8.3.02 У8.3.03 Н 8.3.01
	Классификация и структура автоматизированных информационных систем в сфере общественного питания. Виды профессиональных автоматизированных систем в предприятиях питания Значение, цели и задачи автоматизации организации предприятий питания. Характеристика программы 1С Общепит Характеристика распространенных программ в предприятиях питания: R_keeper, Restik, Сбис Resto, Бит.аппетит.ресторан, Tillypad, Контур.маркет, Yoma, paloma 365 и др. Критерии выбора программного обеспечения	18		

	Использование стандартных (офисных) программ в организации работы предприятия питания			
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	12		
	Практическое занятие 1. Составление ТК в программе 1С и MS Word	2		
	Практическое занятие 2. Составление плана-меню в программе 1С и MS Word	2		
	Практическое занятие 3. Расчет пищевой ценности блюд в программе EXCEL	2		
	Практическое занятие 4. Расчет сырьевой ведомости в программе 1С и EXCEL	2		
	Практическое занятие 5. Оформление накладных в программе 1С и EXCEL, MS Word	2		
	Практическое занятие 6. Оформление накладных в программе 1С и EXCEL, MS Word	2		
Тема 3.2 Технологическое оборудование с программным обеспечением	Содержание	8/6	ПК 8.4, ОК 01, ОК02, ОК 03, ОК 04, ОК 09 КК 01, КК 02, КК 03	З 8.3.01 З 8.3.02 У 8.3.01 У 8.3.02 У 8.3.03 Н 8.3.01
	Виды технологического оборудования с программным управлением, их применение на предприятиях питания.	2		
	Виды программного обеспечения на технологическом оборудовании			
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	6		
	Практическое занятие 7. Составление алгоритмов программ для пароконвектомата	2		
	Практическое занятие 8. Составление алгоритмов программ для пекарской печи.	2		
	Практическое занятие 9. Составление алгоритмов программ для пекарской печи.	2		
Учебная практика раздела		36		
Виды работ				
1. Ознакомление с документацией на предприятии, регламентирующей качество выпускаемой продукции				
2. Ознакомление с видами и графикам контроля на данном предприятии				
3. Ознакомление с программным обеспечением организации работы на предприятии				
4. Ознакомление с современным оборудованием на ПУ				

5. Ознакомление с порядком проведения бракеража и заполнении бракеражного журнала			
6. Ознакомление с порядком проведения производственного контроля			
Производственная практика раздела Виды работ	36		
1. Принятие участия в составлении графика контроля на данном предприятии			
2. Составление технологической документации, с применением цифровых технологий			
3. Составление алгоритмов для оборудования с ПУ			
4. Проработка алгоритма на оборудовании с ПУ			
5. Участие в проведении бракеража и заполнении бракеражного журнала			
6. Участие в проведении производственного контроля, и документальное оформление с использованием цифровых технологий			
Промежуточная аттестация в форме экзамена	12		
Всего	156/108		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Для реализации программы профессионального модуля предусмотрены следующие кабинеты:

Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства, оснащенных оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала; техническими средствами: компьютером, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

Технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенных оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала; техническими средствами: компьютером, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

3.2 Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной колледжа имеет печатные и электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

1.2.1. Печатные издания:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: 31515, ОТ 21.09.2020
3. Федеральный закон от 2012г. №184-ФЗ «О техническом регулировании».
4. Федеральный закон «О защите прав потребителей»
5. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.
6. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.
7. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартиформ, 2014.
9. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015, М.: Стандартиформ, 2014.
10. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015, М.: Стандартиформ, 2014.
11. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.
12. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
13. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.
14. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.

15. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996.

16. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.

17. Голубев, В.Н. Справочник работника общественного питания / В.Н. Голубев, М.П. Могильный, Т.В. Шленская.

18. Никуленкова, Т.Т. Проектирование предприятий общественного питания / Т.Т. Никуленкова, Г.М. Ясина.

39. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /

• **Электронные издания (ресурсы):**

1. <http://rospotrebnadzor.ru> Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека
2. <http://www.tppkuban.ru> Торгово-промышленная палата Краснодарского края
3. <http://www.vniims.ru/> Всероссийский научно-исследовательский институт метрологической службы федерального агентства по техническому регулированию и метрологии РФ
4. <http://www.standart.kuban.ru/> Краснодарский центр стандартизации, метрологии и сертификации
5. <http://www.gost.ru> Федеральное агентство по техническому регулированию (РОССТАНДАРТ)
6. <http://www.garant.ru/> Гарант. Информационно-правовой портал
7. <http://rospotrebnadzor.ru> Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека
8. <http://www.quality.spb.ru/> - Центр контроля качества
9. <http://bbest.ru/> - Контроль качества продукции
10. <http://www.grandars.ru> – Контроль качества продукции и услуг

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 Обеспечивать соблюдение технологических стандартов при производстве и подаче готовых блюд	Соблюдение требований нормативных документов при контроле отпуска кулинарной продукции и оказании услуг общественного питания. Проведение измерений при отпуске кулинарной продукции и оказании услуг общественного питания	Экспертная оценка за процессом обучения в ходе выполнения практических работ; тестовых заданий, самостоятельных работ, индивидуальных заданий;
ПК 8.2. Планирование и организация контроля на производстве	Применение последовательных этапов различных видов производственного контроля полуфабрикатов и кулинарной продукции, на предприятиях питания. Осуществление документального оформления результатов производственного контроля. Проведение разных видов контроля качества оказываемых услуг на предприятиях питания с соблюдением последовательности. Осуществление документального оформления хода и результатов производственного контроля. Обнаружение фальсификации продукции и услуг	Экспертная оценка за процессом обучения в ходе выполнения практических работ; тестовых заданий, самостоятельных работ, индивидуальных заданий;
ПК 8.3 Применение современных цифровых технологий в организации и контроле технологического процесса	Применение цифровых технологий в разработке технологической документации, Работа на оборудовании с программным обеспечением, Разработка алгоритмов для оборудования с программным обеспечением	Экспертная оценка за процессом обучения в ходе выполнения практических работ; тестовых заданий, самостоятельных работ, индивидуальных заданий;

ГРУППА ОТЕЛЕЙ
LEGENDA

УПРАВЛЯЮЩАЯ КОМПАНИЯ

Общество с ограниченной ответственностью «ГРУППА ОТЕЛЕЙ ЛЕГЕНДА» Адрес местонахождения: 121170, г. Москва, Поклонная улица, д.3 корп. 4, офис 804
ОГРН 1227700795420 | ИНН 7730292782 | КПП 773001001

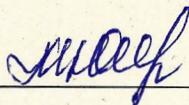
Банковские реквизиты: р\с 40702810700000108685 в БАНК ГПБ (АО) г. Москва. БИК 044525823 | Корреспондентский счет 30101810200000000823

Лист согласования

Основных профессиональных образовательных программ
«Профессионалитет» образовательного кластера среднего
профессионального образования сферы услуг и сервиса Краснодарского края
в отрасли Туризм и сфера услуг

№ п/п	Наименование программы	Согласование (нет/согласовано)
1.	43.02.15 Поварское и кондитерское дело	Согласовано

Директор по персоналу



Матусевич Ю.В.

Дата согласования

« 10 » августа 2023 года.