



Министерство просвещения Российской Федерации

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Чувашской Республики «Чебоксарский техникум технологии питания и коммерции»
Министерства образования Чувашской Республики

**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА «ПРОФЕССИОНАЛИТЕТ»**

Среднее профессиональное образование

**Образовательная программа
подготовки квалифицированных рабочих, служащих
профессия 43.01.09 Повар, кондитер**

На базе основного общего образования

**Квалификация выпускника
(Повар ↔ кондитер)**

Одобрено на заседании педагогического
совета:

протокол № 1 от 30.08.2023 г.

Утверждено Приказом
ГАПОУ «ЧТТПиК» Минобразования
Чувашии

приказ № 356 от 30.08.2023 г.

Согласовано с предприятием-
работодателем
ООО «Хавас»



Роман К. Г.

2023 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	

Раздел 1. Общие положения

1.1. Настоящая ОПОП-П по профессии 43.01.09 Повар, кондитер разработана в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 г №1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер» (далее – ФГОС СПО).

ОПОП-П определяет объем и содержание среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, 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 профессии 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 образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 г №1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер»;
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 24.08.2022 № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 08.11.2021 № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Минобрнауки России № 885, Министерства просвещения Российской Федерации № 390 от 5 августа 2020 г. «О практической подготовке обучающихся» (вместе с «Положением о практической подготовке обучающихся»);
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации об утверждении профессионального стандарта «Повар»;
- Постановление Правительства РФ от 13 октября 2020 г. № 1681 «О целевом обучении по образовательным программам среднего профессионального и высшего образования»;
- Приказ Минпросвещения России от 14.07.2023 № 534 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение».

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

ФГОС СПО – федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;

ОК – общие компетенции;

ПК – профессиональные компетенции;

КК – корпоративные компетенции;

ПС – профессиональный стандарт,

ОТФ – обобщенная трудовая функция;

ТФ – трудовая функция;
СГ – социально-гуманитарный цикл;
ОГСЭ – общий гуманитарный и социально-экономический цикл;
ЕН – естественно-научный и математический цикл;
ОП – общепрофессиональный цикл/общепрофессиональная дисциплина;
П – профессиональный цикл;
ПМ – профессиональный модуль;
МДК – междисциплинарный курс;
ПА – промежуточная аттестация;
ДЭ – демонстрационный экзамен;
ГИА – государственная итоговая аттестация;
ДПБ – дополнительный профессиональный блок;
ОПБ – обязательный профессиональный блок;
КОД – комплект оценочной документации;
ЦПДЭ – центр проведения демонстрационного экзамена.

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

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

Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательной программы: повар-кондитер
Выпускник образовательной программы по квалификации повар-кондитер осваивает общие виды деятельности:

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

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

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

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

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

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

Формы обучения: очная.

Объем образовательной программы, реализуемой на базе основного общего образования по квалификации: повар-кондитер – 5040 академических часа.

Срок получения образования по образовательной программе, реализуемой на базе основного общего образования по квалификации: повар-кондитер – 3 года 4 месяца.

РАЗДЕЛ 3. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА

3.1. Область(и) профессиональной деятельности выпускников: 33 Сервис, оказание услуг

населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.).

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

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

РАЗДЕЛ 4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

4.1. Общие компетенции

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

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

	осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	<p>общечеловеческих ценностей</p> <p>значимость профессиональной деятельности по профессии</p> <p>стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения</p>
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	<p>Умения:</p> <p>соблюдать нормы экологической безопасности</p> <p>определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства</p> <p>организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона</p> <p>Знания:</p> <p>правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности</p> <p>основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности</p> <p>пути обеспечения ресурсосбережения</p> <p>принципы бережливого производства</p> <p>основные направления изменения климатических условий региона</p>
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	<p>Умения:</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 профессии</p> <p>Знания:</p> <p>роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека</p> <p>основы здорового образа жизни</p> <p>условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии</p> <p>средства профилактики перенапряжения</p>
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	<p>Умения:</p> <p>применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач</p> <p>использовать современное программное обеспечение</p> <p>Знания:</p> <p>современные средства и устройства информатизации</p> <p>порядок их применения и программное обеспечение в</p>

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

4.2. Профессиональные компетенции

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	Навыки:
		подготовка, уборка рабочего места, подготовка к работе сырья, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов
		Умения:
		визуально проверять чистоту и исправность производственного

		инвентаря, кухонной посуды перед использованием;
		выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
		проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;
		владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;
		мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;
		мыть после использования технологическое оборудование и убирать для хранения съемные части;
		соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных съемных частей технологического оборудования;
		безопасно править кухонные ножи;
		соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов;
		проверять соблюдение температурного режима в холодильном оборудовании;
		выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом сырья и способом его обработки;
		включать и подготавливать к работе технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами

		чистоты;
		соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда;
		оценивать наличие, определять объем заказываемых продуктов в соответствии с потребностями, условиями хранения;
		оформлять заказ в письменном виде или с использованием электронного документооборота;
		пользоваться весоизмерительным оборудованием при взвешивании продуктов;
		сверять соответствие получаемых продуктов заказу и накладным
		проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов, материалов;
		– сопоставлять данные о времени изготовления и сроках хранения особо скоропортящихся продуктов;
		обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства;
		осуществлять выбор сырья, продуктов, материалов в соответствии с технологическими требованиями;
		использовать нитрат-тестер для оценки безопасности сырья
		Знания:
		требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
		виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
		последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и

		продуктов;
		регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при обработке, подготовке сырья, приготовлении, подготовке к реализации полуфабрикатов;
		возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;
		требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;
		виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;
		правила утилизации отходов;
		виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;
		способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов; способы правки кухонных ножей;
		ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи;
		правила оформления заявок на склад;
		правила приема прдуктов по количеству и качеству;
		ответственность за сохранность материальных ценностей;
		правила снятия остатков на рабочем месте;
		правила проведения контрольного взвешивания продуктов;
		виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспрессоценки качества и безопасности сырья и материалов;

		правила обращения с тарой поставщика;
		правила поверки весоизмерительного оборудования
ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика	Навыки:	обработка различными методами, подготовка традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика;
		хранение обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика
	Умения:	распознавать недоброкачественные продукты;
		выбирать, применять различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности;
		соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте;
		различать пищевые и непищевые отходы;
		подготавливать пищевые отходы к дальнейшему использованию с учетом требований по безопасности; соблюдать правила утилизации непищевых отходов;
		осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию;
		соблюдать условия и сроки хранения обработанного сырья с учетом требований по безопасности продукции;
	Знания:	требования охраны труда, пожарной, электробезопасности в организации питания;
		виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря,

		инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними
		методы обработки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика;
		способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении;
		способы удаления излишней горечи, предотвращения потемнения отдельных видов овощей и грибов;
		санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов;
		формы, техника нарезки, формования традиционных видов овощей, грибов;
		способы упаковки, складирования, правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов
	ПК 1.3 Проводить и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья	Навыки:
		приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		порционирование (комплектование), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов;
		ведение расчетов, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос
		Умения:
		соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;
		выбирать, подготавливать пряности и приправы, хранить пряности и приправы в измельченном виде;
		выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов, в том числе

		региональных, с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции;
		владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании рыбы, править кухонные ножи;
		нарезать, измельчать рыбу вручную или механическим способом;
		порционировать, формовать, панировать различными способами полуфабрикаты из рыбы и рыбной котлетной массы;
		соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании);
		проверять качество готовых полуфабрикатов перед упаковкой, комплектованием; применять различные техники порционирования, комплектования с учетом ресурсосбережения;
		выбирать материалы, посуду, контейнеры для упаковки; эстетично упаковывать, комплектовать полуфабрикаты в соответствии с их видом, способом и сроком реализации
		обеспечивать условия, сроки хранения, товарное соседство скомплектованных, упакованных полуфабрикатов;
		рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями, учет реализованных полуфабрикатов;
		владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе
		Знания:
		требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
		виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования,

		<p>производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p>
		<p>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p>
		<p>методы приготовления полуфабрикатов из рыбы и рыбной котлетной массы (нарезки, панирования, формования, маринования, фарширования и т.д.);</p>
		<p>способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов;</p>
		<p>техника порционирования (комплектования), упаковки, маркирования и правила складирования, условия и сроки хранения упакованных полуфабрикатов;</p>
		<p>правила и порядок расчета с потребителями при отпуске на вынос; ответственность за правильность расчетов;</p>
		<p>правила, техника общения с потребителями;</p>
		<p>базовый словарный запас на иностранном языке</p>
	<p>ПК 1.4. Проводить и подготовку реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика</p>	<p>Навыки:</p> <p>приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>порционирование (комплектование), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов; ведение расчетов, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос</p> <p>Умения:</p> <p>соблюдать правила сочетаемости,</p>

		<p>взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;</p>
		<p>выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции;</p>
		<p>владеть техникой работы с ножом при нарезке, филитировании продуктов, снятии филе; править кухонные ножи;</p>
		<p>владеть приемами мытья и бланширования сырья, пищевых продуктов;</p>
		<p>нарезать, порционировать различными способами полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</p>
		<p>готовить полуфабрикаты из натуральной рубленой и котлетной массы;</p>
		<p>рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями, учет реализованных полуфабрикатов консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе; владеть профессиональной терминологией</p>
		<p>Знания:</p>
		<p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p>
		<p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p>
		<p>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p>

		<p>методы приготовления полуфабрикатов из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, рубленой массы (нарезки, маринования, формования, панирования, фарширования, снятия филе, порционирования птицы, дичи и т.д.);</p> <p>способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов;</p> <p>техника порционирования (комплектования), упаковки, маркирования и правила складирования, условия и сроки хранения упакованных полуфабрикатов;</p> <p>правила и порядок расчета с потребителями при отпуске на вынос; ответственность за правильность расчетов;</p> <p>правила, техника общения с потребителями;</p> <p>базовый словарный запас на иностранном языке</p>
<p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p>	<p>ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Навыки:</p> <p>подготовка, уборка рабочего места, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов</p> <p>Умения:</p> <p>выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, видом работ;</p> <p>проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p>

		выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;
		владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;
		мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;
		соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования;
		подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
		соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда;
		выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
		оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов;
		осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;
		обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
		своевременно оформлять заявку на склад
		Знания:
		требования охраны труда, пожарной безопасности

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

		горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
		ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи;
		правила оформления заявок на склад;
		виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья и материалов
	ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента	Навыки:
		подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов, приготовление хранения, отпуске бульонов, отваров
		Умения:
		подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
		организовывать их хранение до момента использования;
		выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;
		взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бульонов, отваров в соответствии с рецептурой;
		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
		использовать региональные продукты для приготовления бульонов, отваров
		выбирать, применять, комбинировать методы приготовления: обжаривать кости мелкого скота;
		подпекать овощи;
		замачивать сушеные грибы;
		доводить до кипения и варить;
		на медленном огне бульоны и отвары до готовности;
		удалять жир, снимать пену, процеживать с бульона;

		использовать для приготовления бульонов
		концентраты промышленного производства;
		определять степень готовности бульонов и отваров и их вкусовые качества, доводить до вкуса;
		порционировать, сервировать и оформлять бульоны и отвары для подачи в виде блюда; выдерживать температуру подачи бульонов и отваров;
		охлаждать и замораживать бульоны и отвары с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;
		хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные бульоны и отвары; разогревать бульоны и отвары
		Знания:
		правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
		критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для бульонов, отваров;
		нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
		классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления, кулинарное назначение бульонов, отваров;
		температурный режим и правила приготовления бульонов, отваров;
		виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении бульонов, отваров, правила их безопасной эксплуатации;
		санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления, хранения и подачи кулинарной продукции;
		техника порционирования, варианты оформления бульонов, отваров для подачи; методы

		сервировки и подачи бульонов, отваров; температура подачи бульонов, отваров;
		виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос, транспортирования;
		правила охлаждения, замораживания и хранения готовых бульонов, отваров; правила разогревания охлажденных, замороженных бульонов, отваров;
		требования к безопасности хранения готовых бульонов, отваров;
		правила маркирования упакованных бульонов, отваров
	<p>ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента</p>	<p>Навыки: приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p> <p>Умения: подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организовывать их хранение в процессе приготовления;</p> <p>выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;</p> <p>взвешивать, измерять продукты в соответствии с рецептурой, осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью</p> <p>использовать региональные продукты для приготовления супов;</p> <p>выбирать, применять, комбинировать методы</p>

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

		иностранном языке
		Знания:
		правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для супов;
		виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
		нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
		классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания;
		температурный режим и правила приготовления заправочных супов, супов-пюре, вегетарианских, диетических супов, региональных;
		виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при приготовлении супов, правила их безопасной эксплуатации;
		техника порционирования, варианты оформления супов для подачи;
		виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос, транспортирования супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		методы сервировки и подачи, температура подачи супов;
		правила охлаждения, замораживания и хранения готовых супов; правила разогревания супов; требования к безопасности хранения готовых супов;
		правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос; ответственности за

		<p>правильность расчетов с потребителями;</p>
		<p>правила, техника общения с потребителями;</p>
		<p>базовый словарный запас на иностранном языке</p>
	<p>ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента</p>	<p>Навыки:</p> <p>приготовление соусных полуфабрикатов, соусов разнообразного ассортимента, их хранения и подготовке к реализации</p> <p>Умения:</p> <p>подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>организовывать их хранение в процессе приготовления соусов;</p> <p>выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;</p> <p>взвешивать, измерять продукты, входящие в состав соусов в соответствии с рецептурой; осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>рационально использовать продукты, полуфабрикаты;</p> <p>готовить соусные полуфабрикаты: пассеровать овощи, томатные продукты, муку; подпекать овощи без жира; разводить, заваривать мучную пассеровку, готовить льезоны; варить и организовывать хранение концентрированных бульонов, готовить овощные и фруктовые пюре для соусной основы;</p> <p>охлаждать, замораживать, размораживать, хранить, разогревать отдельные компоненты соусов, готовые соусы с учетом требований по безопасности;</p> <p>закладывать продукты, подготовленные соусные полуфабрикаты в определенной</p>

		последовательности с учетом продолжительности их варки;
		соблюдать температурный и временной режим варки соусов, определять степень готовности соусов;
		выбирать, применять, комбинировать различные методы приготовления основных соусов и их производных;
		рассчитывать нормы закладки муки и других загустителей для получения соусов определенной консистенции;
		изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соуса;
		доводить соусы до вкуса;
		проверять качество готовых соусов перед отпуском их на раздачу;
		порционировать, соусы с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции;
		соблюдать выход соусов при порционировании;
		выдерживать температуру подачи;
		выбирать контейнеры, эстетично упаковывать соусы для транспортирования;
		творчески оформлять тарелку с горячими блюдами соусами
		Знания:
		правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
		критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для соусов;
		виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
		нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
		ассортимент отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов;

		методы приготовления отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов
		органолептические способы определения степени готовности и качества отдельных компонентов соусов и соусных полуфабрикатов
		ассортимент готовых соусных полуфабрикатов и соусов промышленного производства, их назначение и использование;
		классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления соусов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания, их кулинарное назначение;
		температурный режим и правила приготовления основных соусов и их производных;
		виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении соусов, правила их безопасной эксплуатации;
		правила охлаждения и замораживания отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов;
		правила размораживания и разогрева отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов;
		требования к безопасности хранения отдельных компонентов соусов, соусных полуфабрикатов;
		нормы закладки муки и других загустителей для получения соусов различной консистенции
		техника порционирования, варианты подачи соусов;
		виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос соусов;
		методы сервировки и подачи соусов на стол; способы оформления тарелки соусами;
		температура подачи соусов;

	<p>ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента</p>	<p>требования к безопасности хранения готовых соусов</p> <p>Навыки:</p> <p>приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей и грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p> <p>Умения:</p> <p>подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд и гарниров;</p> <p>выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;</p> <p>взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд и гарниров в соответствии с рецептурой;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента</p> <p>выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: замачивать сушеные; бланшировать; варить в воде или в молоке; готовить на пару; припускать в воде, бульоне и собственном соку;</p>
--	---	---

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

		нормами для замачивания, варки, припускания круп, бобовых, макаронных изделий;
		выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;
		проверять качество готовых из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий перед отпуском, упаковкой на вынос;
		порционировать, сервировать и оформлять блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;
		соблюдать выход при порционировании;
		выдерживать температуру подачи горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий;
		охлаждать и замораживать готовые горячие блюда и гарниры с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;
		хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий;
		разогреть блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции;
		выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования
		рассчитывать стоимость, вести учет реализованных горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента;
		владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им

		<p>помощь в выборе горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий</p>
		<p>Знания:</p>
		<p>правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</p>
		<p>критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента;</p>
		<p>виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</p>
		<p>нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p>
		<p>методы приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств овощей и грибов;</p>
		<p>виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</p>
		<p>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд и гарниров из овощей и грибов;</p>
		<p>органолептические способы определения готовности;</p>
		<p>ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении блюд из овощей и грибов, их сочетаемость с основными продуктами;</p>
		<p>нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей</p>
		<p>методы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного</p>

		сырья и продуктов;
		виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
		ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий;
		органолептические способы определения готовности;
		ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, их сочетаемость с основными продуктами;
		нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей
		техника порционирования, варианты оформления блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента для подачи;
		виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		методы сервировки и подачи, температура подачи блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента;
		правила разогревания,
		правила охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента;
		требования к безопасности хранения готовых горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий

		<p>разнообразного ассортимента;</p> <p>правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты;</p> <p>правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;</p> <p>правила, техника общения с потребителями;</p> <p>базовый словарный запас на иностранном языке</p>
	<p>ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента</p>	<p>Навыки:</p> <p>приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки</p> <p>ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p> <p>Умения:</p> <p>подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;</p> <p>выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;</p> <p>взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки в соответствии с рецептурой</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного</p>

		<p>ассортимента</p> <p>выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд из яиц с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: (варить в скорлупе и без, готовить на пару, жарить основным способом и с добавлением других ингредиентов, жарить на плоской поверхности, во фритюре, фаршировать, запекать)</p>
		<p>определять степень готовности блюд из яиц; доводить до вкуса;</p>
		<p>выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд из творога с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: протирать и отпрессовывать</p>
		<p>творог вручную и механизированным способом; формовать изделия из творога; жарить, варить на пару, запекать изделия из творога; жарить на плоской поверхности; жарить, запекать на гриле; определять степень готовности блюд из творога; доводить до вкуса;</p>
		<p>выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий из муки с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: замешивать тесто дрожжевое (для оладий, блинов, пончиков, пиццы) и бездрожжевое (для лапши домашней, пельменей, вареников, чебуреков, блинчиков); формовать изделия из теста (пельмени, вареники, пиццу, пончики, чебуреки и т.д.); охлаждать и замораживать тесто и изделия из теста с фаршами; подготавливать продукты для пиццы; раскатывать тесто, нарезать лапшу</p>

		<p>домашнюю и ручную и механизированным способом; жарить на сковороде, на плоской поверхности блинчики, блины, оладьи; выпекать, варить в воде и на пару изделия из теста; жарить в большом количестве жира; жарить после предварительного отваривания изделий из теста; разогревать в СВЧ готовые мучные изделия;</p>
		<p>определять степень готовности блюд, кулинарных изделий из муки; доводить до вкуса;</p>
		<p>проверять качество готовых блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос;</p>
		<p>порционировать, сервировать и оформлять блюда, кулинарные изделия, закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;</p>
		<p>соблюдать выход при порционировании;</p>
		<p>выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки;</p>
		<p>охлаждать и замораживать готовые горячие блюда и полуфабрикаты из теста с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</p>
		<p>хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции;</p>
		<p>разогреть охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p>
		<p>выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования;</p>
		<p>рассчитывать стоимость, вести</p>

		<p>учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента;</p>
		<p>владеть профессиональной терминологией;</p>
		<p>– консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий</p>
		<p>Знания:</p>
		<p>правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</p>
		<p>критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд, кулинарных изделий из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента;</p>
		<p>виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</p>
		<p>нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p>
		<p>методы приготовления блюд из яиц, творога, сыра, муки, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;</p>
		<p>виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</p>
		<p>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд из яиц, творога, сыра, муки;</p>
		<p>органолептические способы определения готовности;</p>
		<p>нормы, правила взаимозаменяемости;</p>
		<p>техника порционирования, варианты оформления блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента для подачи;</p>

		<p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p>
		<p>методы сервировки и подачи, температура подачи блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента;</p>
		<p>правила охлаждения, замораживания и хранения, разогревания готовых блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента;</p>
		<p>требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента;</p>
		<p>правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос;</p>
		<p>правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;</p>
		<p>базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя</p>
	<p>ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p>	<p>Навыки: приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p> <p>Умения: технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним;</p>

		<p>организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;</p>
		<p>выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;</p>
		<p>взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой;</p>
		<p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;</p>
		<p>использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p>
		<p>выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств:</p> <p>варить рыбу порционными кусками в воде или в молоке; готовить на пару;</p> <p>припускать рыбу порционными кусками, изделия из рыбной котлетной массы в воде, бульоне;</p> <p>жарить порционные куски рыбы, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы основным способом, во фритюре;</p> <p>жарить порционные куски рыбы, рыбу целиком, изделия из рыбной котлетной массы на решетке гриля и плоской поверхности;</p> <p>фаршировать, тушить, запекать с гарниром и без;</p> <p>варить креветок, раков, гребешков, филе кальмаров, морскую капусту в воде и других жидкостях;</p> <p>бланшировать и отваривать мясо крабов;</p> <p>припускать мидий в небольшом количестве жидкости и</p>

		<p>собственном соку; жарить кальмаров, креветок, мидий на решетке гриля, основным способом, в большом количестве жира;</p>
		<p>определять степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий из рыбы, нерыбного водного сырья; доводить до вкуса;</p>
		<p>выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;</p>
		<p>проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос;</p>
		<p>порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;</p>
		<p>соблюдать выход при порционировании;</p>
		<p>выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;</p>
		<p>охлаждать и замораживать готовые горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</p>
		<p>хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья;</p>
		<p>разогреть блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p>
		<p>выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для</p>

		транспортирования;
		рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями при отпуске на вынос, учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;
		владеть профессиональной терминологией;
		консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья
		Знания:
		правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
		критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;
		виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
		нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
		методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств рыбы и нерыбного водного сырья;
		виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
		ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;
		органолептические способы определения готовности;

		<p>ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, их сочетаемость с основными продуктами;</p>
		<p>нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей</p>
		<p>техника порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента для подачи;</p>
		<p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p>
		<p>методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;</p>
		<p>правила разогревания,</p>
		<p>правила охлаждения, замораживания и хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;</p>
		<p>требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;</p>
		<p>правила маркирования упакованных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила заполнения этикеток</p>
		<p>правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос;</p>
		<p>правила поведения, степень</p>

		ответственности за правильность расчетов с потребителями;
		правила, техника общения с потребителями;
		базовый словарный запас на иностранном языке
	<p>ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента</p>	<p>Навыки: приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p> <p>Умения: подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и дополнительных ингредиентов к ним;</p> <p>организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;</p> <p>взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;</p> <p>использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента</p> <p>выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий,</p>

		<p>закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: варить мясо, мясные продукты, подготовленные тушки домашней птицы, дичи, кролика основным способом;</p>
		<p>варить изделия из мясной котлетной массы, котлетной массы из домашней птицы, дичи на пару;</p>
		<p>припускать мясо, мясные продукты, птицу, кролика порционными кусками, изделия из котлетной массы в небольшом количестве жидкости и на пару;</p>
		<p>жарить мясо крупным куском, подготовленные тушки птицы, дичи, кролика целиком;</p>
		<p>жарить порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной массы основным способом, во фритюре;</p>
		<p>жарить порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной, натуральной рублевой массы на решетке гриля и плоской поверхности;</p>
		<p>жарить мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, кролика мелкими кусками;</p>
		<p>жарить пластованные тушки птицы под прессом;</p>
		<p>жарить на шпажках, на вертеле на огне, на гриле;</p>
		<p>тушить мясо крупным, порционным и мелкими кусками гарниром и без;</p>
		<p>запекать мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика в сыром виде и после предварительной варки, тушения, обжаривания с гарниром, соусом и без;</p>
		<p>бланшировать, отваривать мясные продукты;</p>
		<p>определять степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи,</p>

		кролика; доводить до вкуса;
		выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления
		проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед отпуском, упаковкой на вынос;
		порционировать, сервировать и оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;
		соблюдать выход при порционировании;
		выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика;
		охлаждать и замораживать готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;
		хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика;
		разогреть блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции;
		выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования
		рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске

		на вынос, учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента;
		владеть профессиональной терминологией;
		– консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика
		Знания:
		правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
		критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента;
		виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
		нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
		методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов;
		виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
		ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика;
		органолептические способы определения готовности;
		ассортимент пряностей, приправ,

		<p>используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, их сочетаемость с основными продуктами;</p>
		<p>нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей</p>
		<p>техника порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента для подачи;</p>
		<p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p>
		<p>методы сервировки и подачи, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента;</p>
		<p>правила охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд, разогревания охлажденных, замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента;</p>
		<p>требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента;</p>
		<p>правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос;</p>
		<p>правила поведения, степень ответственности за правильность</p>

		<p>расчетов с потребителями;</p> <p>правила, техника общения с потребителями;</p> <p>базовый словарный запас на иностранном языке</p>
<p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p>	<p>ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Навыки:</p> <p>подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p>
		<p>подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов</p>
		<p>подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p>
		<p>- подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов</p>
		<p>Умения:</p> <p>-выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p>
		<p>проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p>
		<p>применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования; выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;</p>
		<p>владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;</p>
		<p>соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования;</p>
		<p>мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать</p>

		на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;
		соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов
		выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;
		подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
		соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда
		выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;
		оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов;
		осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;
		обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
		- своевременно оформлять заявку на склад
		Знания:
		требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;

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

		<p>ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий и закусок;</p>	
<p>ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента</p>		<p>- правила оформления заявок на склад</p>	
	<p>Навыки:</p>	<p>приготовление, хранение холодных соусов и заправок, их порционирование на раздаче</p>	
		<p>Умения:</p>	<p>подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p>
			<p>организовывать их хранение в процессе приготовления холодных соусов и заправок;</p>
			<p>выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;</p>
			<p>взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных соусов и заправок в соответствии с рецептурой;</p>
			<p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p>
			<p>использовать региональные продукты для приготовления холодных соусов и заправок</p>
			<p>Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления холодных соусов и заправок: смешивать сливочное масло с наполнителями для получения масляных смесей; смешивать и настаивать растительные масла с пряностями; тереть хрен на терке и заливать кипятком; растирать горчичный порошок с пряным отваром; взбивать растительное масло с сырыми желтками яиц для соуса майонез; пассеровать овощи, томатные продукты для маринада овощного;</p>

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

		виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
		нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
		ассортимент отдельных компонентов для холодных соусов и заправок;
		методы приготовления отдельных компонентов для холодных соусов и заправок;
		органолептические способы определения степени готовности и качества отдельных компонентов холодных соусов и заправок;
		ассортимент готовых холодных соусов промышленного производства, их назначение и использование;
		классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления холодных соусов и заправок разнообразного ассортимента, их кулинарное назначение;
		температурный режим и правила приготовления холодных соусов и заправок;
		виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении холодных соусов и заправок, правила их безопасной эксплуатации;
		требования к безопасности хранения отдельных компонентов соусов, соусных полуфабрикатов
		техника порционирования, варианты подачи соусов;
		методы сервировки и подачи соусов на стол; способы оформления тарелки соусами;
		температура подачи соусов;
		правила хранения готовых соусов;
		- требования к безопасности хранения готовых соусов
	ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок	Навыки: приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента

	разнообразного ассортимента	- ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		Умения:
		подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
		организовывать их хранение в процессе приготовления салатов;
		выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;
		взвешивать, измерять продукты, входящие в состав салатов в соответствии с рецептурой;
		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
		использовать региональные продукты для приготовления салатов разнообразного ассортимента
		<p>выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления салатов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов:</p> <p>нарезать свежие и вареные овощи, свежие фрукты вручную и механическим способом;</p> <p>замачивать сушеную морскую капусту для набухания;</p> <p>нарезать, измельчать мясные и рыбные продукты;</p> <p>выбирать, подготавливать салатные заправки на основе растительного масла, уксуса, майонеза, сметаны и других кисломолочных продуктов;</p> <p>прослаивать компоненты салата;</p> <p>смешивать различные ингредиенты салатов;</p> <p>заправлять салаты заправками;</p> <p>доводить салаты до вкуса;</p>
		выбирать оборудование, производственный инвентарь,

		посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;
		соблюдать санитарногигиенические требования при приготовлении салатов;
		проверять качество готовых салатов перед отпуском, упаковкой на вынос;
		порционировать, сервировать и оформлять салаты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;
		соблюдать выход при порционировании;
		выдерживать температуру подачи салатов;
		хранить салаты с учетом требований к безопасности готовой продукции;
		рассчитывать стоимость,
		владеть профессиональной терминологией;
		-консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе салатов
		Знания:
		правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
		критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления салатов разнообразного ассортимента;
		виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
		нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов
		методы приготовления салатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов;
		виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря

		инструментов;
		ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи салатов;
		органолептические способы определения готовности;
		ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении салатных заправок, их сочетаемость с основными продуктами, входящими в салат;
		нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей
		техника порционирования, варианты оформления салатов разнообразного ассортимента для подачи;
		виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос салатов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		методы сервировки и подачи, температура подачи салатов разнообразного ассортимента;
		правила хранения салатов разнообразного ассортимента;
		требования к безопасности хранения салатов разнообразного ассортимента;
		правила и порядок расчета с потребителем при отпуске на вынос;
		правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;
		правила, техника общения с потребителями;
		- базовый словарный запас на иностранном языке
	ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного	Навыки: приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента;
		ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействие с потребителями

	ассортимента	<p>при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p> <p>Умения:</p> <p>подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>организовывать их хранение в процессе приготовления бутербродов, холодных закусок;</p> <p>выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;</p> <p>взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бутербродов, холодных закусок в соответствии с рецептурой;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональные продукты для приготовления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента</p> <p>выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления бутербродов, холодных закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов:</p> <p>нарезать свежие и вареные овощи, грибы, свежие фрукты вручную и механическим способом;</p> <p>вымачивать, обрабатывать на филе, нарезать и хранить соленую сельдь;</p> <p>готовить квашеную капусту; мариновать овощи, репчатый лук, грибы;</p> <p>нарезать, измельчать мясные и рыбные продукты, сыр;</p> <p>охлаждать готовые блюда из различных продуктов;</p> <p>фаршировать куриные и перепелиные яйца;</p> <p>фаршировать шляпки грибов;</p> <p>подготавливать, нарезать пшеничный и ржаной хлеб, обжаривать на масле или без;</p> <p>подготавливать масляные смеси,</p>
--	--------------	---

		<p>доводить их до нужной консистенции; вырезать украшения из овощей, грибов; измельчать, смешивать различные ингредиенты для фарширования; доводить до вкуса;</p>
		<p>выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;</p>
		<p>соблюдать санитарногигиенические требования при приготовлении бутербродов, холодных закусок;</p>
		<p>проверять качество готовых бутербродов, холодных закусок перед отпуском, упаковкой на вынос;</p>
		<p>порционировать, сервировать и оформлять бутерброды, холодные закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;</p>
		<p>соблюдать выход при порционировании;</p>
		<p>выдерживать температуру подачи бутербродов, холодных закусок; хранить бутерброды, холодные закуски</p>
		<p>с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p>
		<p>выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования</p>
		<p>рассчитывать стоимость;</p>
		<p>владеть профессиональной терминологией;</p>
		<p>- консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе бутербродов, холодных закусок</p>
		<p>Знания:</p>
		<p>правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</p>
		<p>критерии оценки качества основных продуктов и</p>

		дополнительных ингредиентов для приготовления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента;
		виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
		нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
		методы приготовления бутербродов, холодных закусок, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов;
		виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
		ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных закусок;
		органолептические способы определения готовности;
		ассортимент ароматических веществ, используемых при приготовлении масляных смесей, их сочетаемость с основными продуктами, входящими в состав бутербродов, холодных закусок;
		нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей
		техника порционирования, варианты оформления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента для подачи;
		виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		методы сервировки и подачи, температура подачи бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента;
		правила хранения, требования к безопасности

		хранения бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента;
		правила маркирования упакованных бутербродов, холодных закусок, правила заполнения этикеток
		правила и порядок расчета с потребителями при отпуске продукции на вынос;
		правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;
		правила, техника общения с потребителями;
		базовый словарный запас на иностранном языке
	<p>ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p>	<p>Навыки: приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;</p> <p>ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p> <p>Умения: подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним;</p> <p>организовывать их хранение в процессе приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <p>выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;</p> <p>взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;</p> <p>использовать региональные</p>

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

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

		<p>требования к качеству, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;</p>
		<p>органолептические способы определения готовности;</p>
		<p>ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, их сочетаемость с основными продуктами;</p>
		<p>нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей</p>
		<p>техника порционирования, варианты оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента для подачи;</p>
		<p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p>
		<p>методы сервировки и подачи, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;</p>
		<p>правила хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;</p>
		<p>требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;</p>
		<p>правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос;</p>
		<p>правила, техника общения с</p>

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

		требований к безопасности;
		порционировать отварную, жареную, запеченую домашнюю птицу, дичь;
		снимать кожу с отварного языка;
		нарезать тонкими ломтиками мясные продукты вручную и на слайсере;
		замачивать желатин, готовить мясное, куриное желе;
		украшать и заливать мясные продукты порциями;
		вынимать готовое желе из форм;
		доводить до вкуса;
		подбирать соусы, заправки, гарниры для холодных блюд с учетом их сочетаемости;
		выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;
		соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении холодных блюд, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи
		проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи перед отпуском, упаковкой на вынос;
		порционировать, сервировать и оформлять холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;
		соблюдать выход при порционировании;
		выдерживать температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи;
		охлаждать и замораживать готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из

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

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

		<p>ответственности за правильность расчетов с потребителями;</p> <p>правила, техника общения с потребителями;</p> <p>охлаждать, хранить готовые мясные продукты с учетом требований к безопасности;</p> <p>порционировать отварную, жареную, запеченую домашнюю птицу, дичь;</p> <p>снимать кожу с отварного языка;</p> <p>нарезать тонкими ломтиками мясные продукты вручную и на слайсере;</p> <p>замачивать желатин, готовить мясное, куриное желе;</p> <p>украшать и заливать мясные продукты порциями;</p> <p>вынимать готовое желе из форм;</p> <p>доводить до вкуса;</p> <p>подбирать соусы, заправки, гарниры для холодных блюд с учетом их сочетаемости;</p> <p>выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;</p> <p>соблюдать санитарногигиенические требования при приготовлении холодных блюд, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи</p> <p>проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи перед отпуском, упаковкой на вынос;</p> <p>порционировать, сервировать и оформлять холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>соблюдать выход при порционировании;</p> <p>выдерживать температуру подачи</p>
--	--	---

		<p>холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи; охлаждать и замораживать готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; хранить холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом требований к безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи</p>
<p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p>	<p>ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Навыки:</p> <p>подготовка, уборка рабочего места, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>– подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов</p> <p>Умения:</p> <p>выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и</p>

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

		полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов;
		осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;
		обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
		- своевременно оформлять заявку на склад
		Знания:
		требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
		виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
		организация работ на участках (в зонах) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;
		последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;
		регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;
		возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;
		требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;
		правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для

		последующего использования;
		правила утилизации отходов;
		виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов;
		способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;
		условия, сроки, способы хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков
		ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;
		правила оформления заявок на склад
	ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	Навыки:
		приготовление, творческое оформление и подготовке к реализации холодных сладких блюд, десертов
		ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		Умения:
		-подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов
		-организовывать их хранение в процессе приготовления холодных сладких блюд, десертов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;
		- выбирать, подготавливать ароматические вещества;
		взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой;

		<p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p>
		<p>использовать региональные продукты для приготовления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p>
		<p>выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: готовить сладкие соусы;</p>
		<p>хранить, использовать готовые виды теста;</p>
		<p>нарезать, измельчать, протирать ручную и механическим способом фрукты, ягоды;</p>
		<p>варить фрукты в сахарном сиропе, воде, вине;</p>
		<p>запекать фрукты;</p>
		<p>взбивать яичные белки, яичные желтки, сливки;</p>
		<p>подготавливать желатин, агар-агар;</p>
		<p>готовить фруктовые, ягодные, молочные желе, муссы, кремы, фруктовые, ягодные самбуки;</p>
		<p>смешивать и взбивать готовые сухие смеси промышленного производства;</p>
		<p>- использовать и выпекать различные виды готового теста;</p>
		<p>- определять степень готовности отдельных полуфабрикатов, холодных сладких блюд, десертов;</p>
		<p>доводить до вкуса;</p>
		<p>выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</p>
		<p>проверять качество готовых холодных сладких блюд, десертов перед отпуском, упаковкой на вынос;</p>
		<p>порционировать, сервировать и оформлять холодные сладкие блюда, десерты для подачи с</p>

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

		<p>виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</p> <p>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных сладких блюд, десертов;</p> <p>органолептические способы определения готовности;</p> <p>нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;</p> <p>техника порционирования, варианты оформления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента для подачи;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>методы сервировки и подачи, температура подачи холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;</p> <p>требования к безопасности хранения готовых холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;</p> <p>правила общения с потребителями;</p> <p>базовый словарный запас на иностранном языке;</p> <p>- техника общения, ориентированная на потребителя</p>
	<p>ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p>	<p>Навыки:</p> <p>приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов</p> <p>- ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p> <p>Умения:</p> <p>подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности</p>

		основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
		организовывать их хранение в процессе приготовления горячих сладких блюд, десертов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;
		выбирать, подготавливать ароматические вещества;
		взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой;
		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
		использовать региональные продукты для приготовления горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
		выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств;
		готовить сладкие соусы;
		хранить, использовать готовые виды теста;
		нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды;
		варить фрукты в сахарном сиропе, воде, вине;
		запекать фрукты в собственном соку, соусе, сливках;
		жарить фрукты основным способом и на гриле;
		взбивать яичные белки, яичные желтки, сливки;
		готовить сладкие блинчики, пудинги, оладьи, омлеты, вареники с ягодами, шарлотки;
		смешивать и взбивать готовые сухие смеси промышленного производства;
		использовать и выпекать различные виды готового теста;
		определять степень готовности

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

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

		техника общения, ориентированная на потребителя
ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента	Навыки:	приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных напитков
		- ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
	Умения:	
		подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
		организовывать их хранение в процессе приготовления холодных напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;
		выбирать, подготавливать ароматические вещества;
		взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных напитков в соответствии с рецептурой;
		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
		использовать региональные продукты для приготовления холодных напитков разнообразного ассортимента
		выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных напитков с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств;
		отжимать сок из фруктов, овощей, ягод;
		смешивать различные соки с другими ингредиентам;
		проваривать, настаивать плоды, свежие и сушеные, процеживать, смешивать настой с другими ингредиентами;

		готовить морс, компоты, холодные фруктовые напитки;
		готовить квас из ржаного хлеба и готовых полуфабрикатов промышленного производства;
		готовить лимонады;
		готовить холодные алкогольные напитки;
		готовить горячие напитки (чай, кофе) для подачи в холодном виде;
		подготавливать пряности для напитков;
		определять степень готовности напитков;
		доводить их до вкуса;
		выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать;
		соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления
		проверять качество готовых холодных напитков перед отпуском, упаковкой на вынос;
		порционировать, сервировать и оформлять холодные напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;
		соблюдать выход при порционировании;
		выдерживать температуру подачи холодных напитков;
		хранить свежеприготовленные холодные напитки с учетом требований по безопасности готовой продукции;
		выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования
		рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос;
		владеть профессиональной терминологией;
		- консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных напитков

		<p>Знания:</p> <p>правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных напитков разнообразного ассортимента; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; методы приготовления холодных напитков, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных напитков; органолептические способы определения готовности; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов техника порционирования, варианты оформления холодных напитков разнообразного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи, температура подачи холодных напитков разнообразного ассортимента; требования к безопасности хранения готовых холодных напитков разнообразного ассортимента; правила и порядок расчета с потребителем при отпуске</p>
--	--	---

		<p>продукции на вынос; правила, техника общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке</p>
	<p>ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента</p>	<p>Навыки: приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих напитков; ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p> <p>Умения: подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления горячих напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; выбирать, подготавливать ароматические вещества; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих напитков в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные продукты для приготовления горячих напитков разнообразного ассортимента выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих напитков с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств; заваривать чай; варить кофе в наплитной посуде и с помощью кофемашины; готовить кофе на песке; обжаривать зерна кофе; варить какао, горячий шоколад;</p>

		готовить горячие алкогольные напитки;
		подготавливать пряности для напитков;
		определять степень готовности напитков;
		доводить их до вкуса;
		выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать;
		соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления
		Проверять качество готовых горячих напитков перед отпуском, упаковкой на вынос;
		порционировать, сервировать и горячие напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;
		соблюдать выход при порционировании;
		выдерживать температуру подачи горячих напитков;
		выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования;
		рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос;
		владеть профессиональной терминологией;
		- консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих напитков
		Знания:
		правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
		критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих напитков разнообразного ассортимента;
		виды, характеристика

		<p>региональных видов сырья, продуктов;</p> <p>нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p> <p>методы приготовления горячих напитков, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;</p> <p>виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</p> <p>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих напитков;</p> <p>органолептические способы определения готовности;</p> <p>нормы, правила взаимозаменяемости продуктов</p> <p>техника порционирования, варианты оформления горячих напитков разнообразного ассортимента для подачи;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>методы сервировки и подачи, температура подачи горячих напитков разнообразного ассортимента;</p> <p>требования к безопасности хранения готовых горячих напитков разнообразного ассортимента;</p> <p>правила расчета с потребителями;</p> <p>базовый словарный запас на иностранном языке;</p> <p>– техника общения, ориентированная на потребителя</p>
<p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p>	<p>ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к</p>	<p>Навыки:</p> <p>подготовка, уборка рабочего места кондитера, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов</p> <p>- подготовка пищевых продуктов,</p>

	<p>работе в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>других расходных материалов, обеспечение их хранения в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты</p> <p>Умения:</p> <p>выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>проводить текущую уборку, поддерживать порядок на рабочем месте кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования;</p> <p>выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;</p> <p>владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;</p> <p>мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;</p> <p>соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования;</p> <p>обеспечивать чистоту, безопасность кондитерских мешков;</p> <p>соблюдать условия хранения производственной посуды, инвентаря, инструментов</p> <p>выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в кондитерском цехе;</p> <p>подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в</p>
--	--	--

		соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
		соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда
		- выбирать, подготавливать, рационально размещать на рабочем месте материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
		Знания:
		требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
		виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
		организация работ в кондитерском цехе;
		последовательность выполнения технологических операций, современные методы изготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
		регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при изготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
		возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;
		требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и производственной посуды;
		правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;

		<p>правила утилизации отходов</p> <p>виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов, готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования), укладки готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>способы и правила порционирования (комплектования), укладки, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>условия, сроки, способы хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;</p> <p>правила оформления заявок на склад;</p> <p>- виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, материалов;</p>
	<p>ПК 5.2.</p> <p>Осуществлять и к приготовление и к подготовку использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	<p>Навыки:</p> <p>- приготовление и подготовка к использованию, хранению отделочных полуфабрикатов</p> <p>Умения:</p> <p>подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>организовывать их хранение в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;</p>

		<p>выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества с учетом санитарных требований к использованию пищевых добавок;</p> <p>взвешивать, измерять продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов;</p> <p>хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: желе, гели, глазури, посыпки, фруктовые смеси, термостабильные начинки и пр.</p> <p>- выбирать, применять комбинировать различные методы приготовления, подготовки отделочных полуфабрикатов: готовить желе; хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: гели, желе, глазури, посыпки, термостабильные начинки и пр.; нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды, уваривать фруктовые смеси с сахарным песком до загустения; варить сахарный сироп для промочки изделий; варить сахарный сироп и проверять его крепость (для приготовления помадки, украшений из карамели и пр.); уваривать сахарный сироп для приготовления тиража; готовить жженый сахар; готовить посыпки; готовить помаду, глазури; готовить кремы с учетом требований к безопасности готовой продукции; определять степень готовности отделочных полуфабрикатов;</p>
--	--	---

		доводить до вкуса, требуемой консистенции;
		- выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления
		проверять качество отделочных полуфабрикатов перед использованием или упаковкой для непродолжительного хранения;
		хранить свежеприготовленные отделочные полуфабрикаты, полуфабрикаты промышленного производства с учетом требований по безопасности готовой продукции;
		– организовывать хранение отделочных полуфабрикатов
		Знания:
		ассортимент, товароведная характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
		критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для отделочных полуфабрикатов;
		виды, характеристика, назначение, правила подготовки отделочных полуфабрикатов промышленного производства;
		характеристика региональных видов сырья, продуктов;
		нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов
		методы приготовления отделочных полуфабрикатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;
		виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
		ассортимент, рецептуры, требования к качеству отделочных полуфабрикатов;
		органолептические способы

		определения готовности;
		нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;
		Условия, сроки хранения отделочных полуфабрикатов, в том числе промышленного производства
		- требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов
	ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	Навыки:
		приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;
		- ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
		Умения:
		подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
		организовывать их хранение в процессе приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;
		выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества;
		взвешивать, измерять продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и хлеба в соответствии с рецептурой;
		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;
		использовать региональные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба
	выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления	

		<p>хлебобулочных изделий и хлеба с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств; подготавливать продукты; замешивать дрожжевое тесто опарным и безопарным способом вручную и с использованием технологического оборудования; подготавливать начинки, фарши; подготавливать отделочные полуфабрикаты; прослаивать дрожжевое тесто для хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста вручную и с использованием механического оборудования; проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных хлебобулочных изделий и хлеба; проводить оформление хлебобулочных изделий;</p>
		<p>выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</p>
		<p>проверять качество хлебобулочных изделий и хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос;</p>
		<p>порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;</p>
		<p>соблюдать выход при порционировании;</p>
		<p>выдерживать условия хранения хлебобулочных изделий и хлеба с учетом требований по безопасности готовой продукции;</p>
		<p>выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования хлебобулочных изделий и хлеба</p>
		<p>рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителями;</p>
		<p>владеть профессиональной терминологией;</p>
		<p>консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе</p>

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

		<p>изделий и хлеба разнообразного ассортимента;</p> <p>правила маркирования упакованных хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток</p> <p>правила и порядок расчета с потребителями при отпуске продукции на вынос;</p> <p>базовый словарный запас на иностранном языке;</p> <p>- техника общения, ориентированная на потребителя</p>
	<p>ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p>	<p>Навыки:</p> <p>приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;</p> <p>- ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p> <p>Умения:</p> <p>подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>- организовывать их хранение в процессе приготовления мучных кондитерских изделий с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства</p> <p>выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества;</p> <p>взвешивать, измерять продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий в соответствии с рецептурой;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;</p> <p>использовать региональные продукты для приготовления</p>

		<p>мучных кондитерских изделий</p> <p>выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств; подготавливать продукты; готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования; подготавливать начинки, отделочные полуфабрикаты; проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных мучных кондитерских изделий; проводить оформление мучных кондитерских изделий;</p> <p>выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</p> <p>проверять качество мучные кондитерские изделия перед отпуском, упаковкой на вынос;</p> <p>порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>соблюдать выход при порционировании;</p> <p>выдерживать условия хранения мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования мучных кондитерских изделий</p> <p>рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителями;</p> <p>владеть профессиональной терминологией;</p> <p>консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий</p>
--	--	--

		<p>Знания:</p> <p>ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</p> <p>критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;</p> <p>виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</p> <p>нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p> <p>методы приготовления мучных кондитерских изделий, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;</p> <p>виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</p> <p>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, мучных кондитерских изделий;</p> <p>органолептические способы определения готовности выпеченных изделий;</p> <p>нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;</p> <p>техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;</p> <p>требования к безопасности хранения готовых мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;</p>
--	--	--

		<p>правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток</p>
<p>ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента</p>		<p>базовый словарный запас на иностранном языке;</p>
		<p>- техника общения, ориентированная на потребителя</p>
		<p>Навыки:</p>
		<p>- подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов</p>
		<p>приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p>
		<p>Хранение, отпуск, упаковка на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p>
		<p>ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;</p>
		<p>- взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>
		<p>Умения:</p>
		<p>подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p>
		<p>организовывать их хранение в процессе приготовления пирожных и тортов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;</p>
		<p>выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества;</p>
		<p>взвешивать, измерять продукты, входящие в состав пирожных и тортов в соответствии с рецептурой;</p>
<p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;</p>		
<p>использовать региональные продукты для приготовления пирожных и тортов</p>		
<p>выбирать, применять комбинировать различные</p>		

		<p>способы приготовления пирожных и тортов с учетом типа питания; подготавливать продукты; готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования; подготавливать начинки, кремы, отделочные полуфабрикаты; проводить формование рулетов из бисквитного полуфабриката; готовить, оформлять торты, пирожные с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</p> <p>проверять качество пирожных и тортов перед отпуском, упаковкой на вынос;</p> <p>порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>соблюдать выход при порционировании;</p> <p>выдерживать условия хранения пирожных и тортов с учетом требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования пирожных и тортов</p> <p>рассчитывать стоимость,</p> <p>владеть профессиональной терминологией;</p> <p>консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе пирожных и тортов</p> <p>Знания:</p> <p>ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</p>
--	--	---

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

РАЗДЕЛ 5. СТРУКТУРА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

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

Индекс	Наименование	Всего – с учетом интенсификации до 40%, ак.ч.	В т.ч. в форме практической подготовки, ак.ч.	Курс изучения
1	2	3	4	5
	Образовательный цикл среднего общего образования	2196	1220	1,2
ПБУ.00	Предметы базового уровня	1768	828	1,2
ПБУ.01	Русский язык	222	82	1,2
ПБУ.02	Литература	188	44	1,2
ПБУ.03	История	194	54	1,2
ПБУ.04	Обществознание	108	44	1,2
ПБУ.05	Физическая культура	264	264	1,2
ПБУ.06	Основы безопасности жизнедеятельности	72	48	1
ПБУ.07	География	110	60	1
ПБУ.08	Иностранный язык	170	100	1,2
ПБУ.09	Физика	108	44	1,2
ПБУ.10	Химия	148	44	1,2
ПБУ.11	Биология	144	44	1,2
ПБУ.12	Родная литература / Родной язык	40		
ППУ.00	Предметы профильного уровня	428	392	1,2
ПУУ.01	Математика	274	256	1,2
ППУ.02	Информатика	154	136	1,2
	Обязательная часть образовательной программы			
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	548	322	1,2,3,4
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	58	12	1
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	50	16	1

ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	72	12	1
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	76	10	4
ОП.05	Основы калькуляции и учета	62	12	4
ОП.06	Охрана труда	54	10	3
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	88	68	3,4
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	42	18	2
ОП.09	Физическая культура	46	38	3,4
ПМ.00	Профессиональный цикл	1936	1496	1,2,3
ПМ.01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	296	192	2
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	44	18	2
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	102	30	2
УП.01	Учебная практика	72	72	2
ПП.01	Производственная практика	72	72	2
ПА.01	Экзамен по профессиональному модулю	6		2
ПМ.02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	440	404	2,3
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	44	16	2
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	42	62	2

УП.02	Учебная практика	108	108	3
ПП.02	Производственная практика	180	180	3
ПА.02	Экзамен по профессиональному модулю	6		3
ПМ.03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	332	234	3
МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	36	10	3
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	110	44	3
УП.03	Учебная практика	72	72	3
ПП.03	Производственная практика	108	108	3
ПА.03	Экзамен по профессиональному модулю	6		3
ПМ.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	296	180	3
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	44	8	3
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	102	28	3
УП.04	Учебная практика	72	72	3
ПП.04	Производственная практика	72	72	3
ПА.04	Экзамен по профессиональному модулю	6		3
ПМ.05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного	572	486	4

	ассортимента			
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	44	26	4
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	162	100	4
УП.05	Учебная практика	144	144	4
ПП.05	Производственная практика	216	216	4
ПА.05	Экзамен по профессиональному модулю	6		4
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация	72	X	4
Итого (минимальные требования):		4752	3038	
ДПБ	Дополнительный профессиональный блок	288	192	3,4
Объем образовательной программы		5040	3230	
Срок обучения		3 года 4 месяцев	3 года 4 месяцев	

5.1.2. Обоснование распределения часов вариативной части ОПОП-П

№ п/п	Код и наименование учебной дисциплины/профессионального модуля	Количество часов	Обоснование
1	ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	22	Освоение дисциплины направлено на детализацию и углубленное изучение профессиональных компетенций с учетом особенностей региона, специфики отраслевого предприятия ООО «Хавас». Практикоориентированные занятия нацелены на формирование умений и знаний в области соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления и подготовки к реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; определения источников микробиологического загрязнения; производства санитарной обработки оборудования и инвентаря, обеспечение выполнения требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ; приготовление растворов дезинфицирующих и моющих средств; проведение органолептической оценки безопасности пищевого сырья и продуктов; расчета энергетической ценности блюд; расчета суточного расхода энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека; составление рациона питания для различных категорий потребителей
2	ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров	14	Освоение дисциплины направлено на детализацию и углубленное изучение профессиональных компетенций с учетом особенностей региона, специфики отраслевого предприятия ООО «Хавас». Практикоориентированные занятия нацелены на формирование умений и знаний в области проведения органолептической оценки качества и

			<p>безопасности продовольственных продуктов и сырья; оценки условий и организации хранения продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП); оформления учетно-отчетной документации по расходу и хранению продуктов; осуществления контроля хранения и расхода продуктов</p>
3	<p>ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места</p>	36	<p>Освоение дисциплины направлено на детализацию и углубленное изучение профессиональных компетенций с учетом особенностей региона, специфики отраслевого предприятия ООО «Хавас». Практикоориентированные занятия нацелены на формирование умений и знаний в области организации рабочего места для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности; определения вида, выбора в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов; подготовки к работе, использованию технологического оборудования по его назначению с учетом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации</p>
4	<p>ОП.04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности</p>	40	<p>Освоение дисциплины направлено на детализацию и углубленное изучение профессиональных компетенций с учетом особенностей региона, специфики отраслевого предприятия ООО «Хавас». Практикоориентированные занятия нацелены на формирование умений и знаний в области проведения анализа состояния рынка товаров и услуг в области профессиональной деятельности;</p>

			<p>ориентирования в общих вопросах основ экономики организации питания; определения потребности в материальных, трудовых ресурсах; применения нормы трудового права при взаимодействии с подчиненным персоналом; применения экономических и правовых знаний в конкретных производственных ситуациях; защиты своих прав в рамках действующего законодательства РФ.</p>
5	ОП.05 Основы калькуляции и учета	30	<p>Освоение дисциплины направлено на детализацию и углубленное изучение профессиональных компетенций с учетом особенностей региона, специфики отраслевого предприятия ООО «Хавас». Практикоориентированные занятия нацелены на формирование умений и знаний в области ведения учета, оформления документов первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания; составления товарного отчета за день; определения процентной доли потерь на производстве при различных видах обработки сырья; составления плана- меню, работы со сборником рецептов блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико - технологическими картами; расчета цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформления калькуляционных карточек; участия в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве; пользования контрольно-кассовыми машинами или средствами автоматизации при расчетах с потребителями; приема оплаты наличными деньгами; приема и оформления безналичных платежей; составления отчета по платежам.</p>
6	ОП.06 Охрана труда	18	<p>Освоение дисциплины направлено на детализацию и углубленное изучение профессиональных</p>

			<p>компетенций с учетом особенностей региона, специфики отраслевого предприятия ООО «Хавас». Практикоориентированные занятия нацелены на формирование умений и знаний в области выявления опасных и вредных производственных факторов и соответствующих им рисков, связанных с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности; - использования средств коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности; участия в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности; проведения вводного инструктажа помощника повара (кондитера), инструктирования их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ; выработки и контроля навыка, необходимых для достижения требуемого уровня безопасности труда.</p>
7	ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности	52	<p>Освоение дисциплины направлено на детализацию и углубленное изучение профессиональных компетенций с учетом особенностей региона, специфики отраслевого предприятия ООО «Хавас». Практикоориентированные занятия нацелены на формирование умений и знаний в области использования языковых средств для общения (устного и письменного) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы; владения техникой перевода (со словарем) профессионально-ориентированных текстов; самостоятельного совершенствования устной и письменной речи, пополнения словарного запаса лексикой профессиональной направленности, а</p>

			также лексическими единицами, необходимыми для разговорно-бытового общения
8	ОП.09 Безопасность жизнедеятельности	6	Освоение дисциплины направлено на детализацию и углубленное изучение профессиональных компетенций с учетом особенностей региона, специфики отраслевого предприятия ООО «Хавас». Практикоориентированные занятия нацелены на формирование умений и знаний в области организации и проведения мероприятий по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций; приема профилактических мер для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту; - использования средств индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения; применения первичных средств пожаротушения; применения профессиональных знаний в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной профессией; владения способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы; оказания первой доврачебной помощи пострадавшим
9	ОП.10 Физическая культура	6	Освоение дисциплины направлено на детализацию и углубленное изучение профессиональных компетенций с учетом особенностей региона, специфики отраслевого предприятия ООО «Хавас». Практикоориентированные занятия нацелены на формирование умений и знаний в области использования физкультурно- оздоровительной деятельности для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применения

			рациональных приемов двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии (специальности)
10	ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	20	Освоение дисциплины направлено на детализацию и углубленное изучение профессиональных компетенций с учетом особенностей региона, специфики отраслевого предприятия ООО «Хавас». Практикоориентированные занятия нацелены на формирование навыков, умений и знаний в области подготовки, уборки рабочего места; подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; обработки различными методами и подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика; приготовления, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых полуфабрикатов разнообразного ассортимента; ведения расчетов с потребителями
11	ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	20	Освоение дисциплины направлено на детализацию и углубленное изучение профессиональных компетенций с учетом особенностей региона, специфики отраслевого предприятия ООО «Хавас». Практикоориентированные занятия нацелены на формирование навыков, умений и знаний в области подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования,

			<p>производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи супов, со- усов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; упаковки, складирования неиспользованных продуктов; оценки качества, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведения расчетов с потребителями.</p>
12	<p>ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p>	20	<p>Освоение дисциплины направлено на детализацию и углубленное изучение профессиональных компетенций с учетом особенностей региона, специфики отраслевого предприятия ООО «Хавас». Практикоориентированные занятия нацелены на формирование навыков, умений и знаний в области подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; упаковки, складирования неиспользованных продуктов; порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведения расчетов с потребителями.</p>
13	<p>ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к</p>	20	<p>Освоение дисциплины направлено на детализацию</p>

	<p>реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</p>		<p>и углубленное изучение профессиональных компетенций с учетом особенностей региона, специфики отраслевого предприятия ООО «Хавас». Практикоориентированные занятия нацелены на формирование навыков, умений и знаний в области подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; упаковки, складирования неиспользованных продуктов; порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведения расчетов с потребителями</p>
14	<p>ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p>	20	<p>Освоение дисциплины направлено на детализацию и углубленное изучение профессиональных компетенций с учетом особенностей региона, специфики отраслевого предприятия ООО «Хавас». Практикоориентированные занятия нацелены на формирование навыков, умений и знаний в области подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; приготовления, хранения фаршей, начинок, отделочных</p>

			полуфабрикатов; подготовки отделочных полуфабрикатов промышленного произ водства; приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных; порционирования (комплектования), эстетичной упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности; ведения расчетов с потребителями
15	ДПБ.00 Дополнительный профессиональный блок	288	Освоение дисциплины направлено на детализацию и углубленное изучение профессиональных компетенций с учетом особенностей региона, специфики отраслевого предприятия ООО «Хавас». Практикоориентированные занятия нацелены на формирование навыков, умений и знаний в области эксплуатации контрольно-кассовой техники (ККТ) и обслуживания покупателей; проверки платежеспособности государственных денежных знаков; оформления документов по кассовым операциям
Итого		612	-

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	Приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента: - приготовление	01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	72	4	Овощной цех, мясо-рыбный цех, мясной цех, рыбный цех, птицегольевой цех	Руководитель практики

	<p>полуфабрикатов из овощей;</p> <p>- приготовление полуфабрикатов из рыбы;</p> <p>- приготовление полуфабрикатов из мяса;</p> <p>- приготовление полуфабрикатов из с/х птицы и дичи.</p> <p>Подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента:</p> <p>- подготовка к реализации полуфабрикатов из овощей;</p> <p>- подготовка к реализации полуфабрикатов из рыбы;</p> <p>- подготовка к реализации полуфабрикатов из мяса;</p> <p>- подготовка к реализации полуфабрикатов из с/х птицы и дичи.</p>						
2	<p>Подготовка рабочего места и приготовление к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного</p>	02	<p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p>	180	4	Горячий цех	Руководитель практики

<p>ассортимента: - подготовка рабочего места для приготовления супов разнообразного ассортимента; - приготовление супов разнообразного ассортимента; - подготовка рабочего места для приготовления горячих соусов разнообразного ассортимента; - приготовление горячих соусов разнообразного ассортимента; - подготовка рабочего места для приготовления блюд из рыбы разнообразного ассортимента; - приготовление блюд из рыбы разнообразного ассортимента; - подготовка рабочего места для приготовления из мяса разнообразного ассортимента; - приготовление блюд из мяса</p>						
--	--	--	--	--	--	--

<p>разнообразного ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none">- подготовка рабочего места для приготовления блюд из с/х птицы и дичи разнообразного ассортимента;- приготовление блюд из с/х птицы и дичи разнообразного ассортимента;- подготовка рабочего места для приготовления блюд и гарниров из овощей разнообразного ассортимента;- приготовление блюд и гарниров из овощей разнообразного ассортимента;- подготовка рабочего места для приготовления блюд и гарниров из круп разнообразного ассортимента;- приготовление блюд и гарниров из круп разнообразного ассортимента;- подготовка рабочего места для						
---	--	--	--	--	--	--

	<p>приготовления блюд и гарниров из макаронных изделий разнообразного ассортимента;</p> <p>- приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий разнообразного ассортимента;</p> <p>- подготовка рабочего места для приготовления блюд из яиц и творога разнообразного ассортимента;</p> <p>- приготовление блюд из яиц и творога разнообразного ассортимента;</p> <p>- подготовка рабочего места для приготовления диетических блюд разнообразного ассортимента;</p> <p>- приготовление диетических блюд разнообразного ассортимента</p>						
3	Подготовка рабочего места и приготовление к реализации	03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных	108	6	Холодный горячий цех,	Руководитель практики

<p>холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента:</p> <ul style="list-style-type: none"> - подготовка рабочего места для приготовления бутербродов и банкетных закусок разнообразного ассортимента; - приготовление бутербродов и банкетных закусок разнообразного ассортимента; - подготовка рабочего места для приготовления салатов и винегретов разнообразного ассортимента; - приготовление салатов и винегретов разнообразного ассортимента; - подготовка рабочего места для приготовления холодных блюд из овощей и грибов разнообразного ассортимента; - приготовление холодных блюд из 		<p>изделий, закусок разнообразного ассортимента</p>				
--	--	---	--	--	--	--

<p>овощей и грибов разнообразного ассортимента; - подготовка рабочего места для приготовления холодных блюд из рыбы и рыбных гастрономических продуктов разнообразного ассортимента; - приготовление холодных блюд из рыбы и рыбных гастрономических продуктов разнообразного ассортимента; - подготовка рабочего места для приготовления холодных блюд из мяса и мясных гастрономических продуктов разнообразного ассортимента; - приготовление холодных блюд из мяса и мясных гастрономических продуктов разнообразного ассортимента; - подготовка рабочего места для приготовления</p>						
---	--	--	--	--	--	--

	<p>холодных супов разнообразного ассортимента; - приготовление холодных супов разнообразного ассортимента; - подготовка рабочего места для приготовления холодных соусов разнообразного ассортимента; - приготовление холодных соусов разнообразного ассортимента; - подготовка рабочего места для приготовления холодных блюд и закусок диетического питания разнообразного ассортимента; - приготовление холодных блюд и закусок диетического питания разнообразного ассортимента</p>						
4	Подготовка рабочего места и приготовление к реализации	04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд,	72	6	Холодный цех, горячий цех, мучной цех, кондитерский цех	Руководитель практики

<p>холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента:</p> <ul style="list-style-type: none">- подготовка рабочего места для подготовки к реализации плодов, ягод свежих и быстрозамороженных;- подготовка к реализации плодов, ягод свежих и быстрозамороженных;- подготовка рабочего места для приготовления компотов и киселей разнообразного ассортимента;- приготовление компотов и киселей разнообразного ассортимента;- подготовка рабочего места для приготовления желе, муссов и самбуков разнообразного ассортимента;- приготовление желе, муссов и самбуков разнообразного		десертов, напитков разнообразного ассортимента				
---	--	--	--	--	--	--

<p>ассортимента; - подготовка рабочего места для приготовления кремов и взбитых сливок разнообразного ассортимента; - приготовление кремов и взбитых сливок разнообразного ассортимента; - подготовка рабочего места для приготовления суфле, пудингов и других сладких блюд разнообразного ассортимента; - приготовление суфле, пудингов и других сладких блюд разнообразного ассортимента; - подготовка рабочего места для приготовления мягкого мороженого разнообразного ассортимента; - приготовление мягкого мороженого разнообразного ассортимента; - подготовка</p>						
---	--	--	--	--	--	--

	<p>рабочего места для приготовления горячих и холодных напитков разнообразного ассортимента;</p> <p>- приготовление горячих и холодных напитков разнообразного ассортимента;</p>						
5	<p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента:</p> <p>- подготовка рабочего места для приготовления дрожжевого теста и изделий из него разнообразного ассортимента;</p> <p>- приготовление дрожжевого теста и изделий из него разнообразного ассортимента;</p> <p>- подготовка рабочего места для приготовления бездрожжевого</p>	05	<p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p>	216	7	<p>Мучной кондитерский холодный цех,</p>	<p>Руководитель практики</p>

<p>теста и изделий из него разнообразного ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none">- приготовление бездрожжевого теста и изделий из него разнообразного ассортимента;- подготовка рабочего места для приготовления отделочных полуфабрикатов разнообразного ассортимента;- приготовление отделочных полуфабрикатов разнообразного ассортимента;- подготовка рабочего места для приготовления пирожных и тортов разнообразного ассортимента;- приготовление пирожных и тортов разнообразного ассортимента;- подготовка рабочего места для приготовления конфет и десертов разнообразного ассортимента;- приготовление конфет и десертов						
---	--	--	--	--	--	--

	разнообразного ассортимента;						
--	---------------------------------	--	--	--	--	--	--

5.4. Рабочая программа воспитания

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

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

Задачи:

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

5.4.2. Рабочая программа воспитания представлена в приложении 4.

5.5. Календарный план воспитательной работы

Календарный план воспитательной работы представлен в приложении 4.

РАЗДЕЛ 6. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

6.1. Требования к материально-техническому обеспечению образовательной программы

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

Перечень специальных помещений

Кабинеты:

- Социально-экономических дисциплин;
- Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены;
- Товароведения продовольственных товаров;
- Технологии кулинарного и кондитерского производства;
- Иностранного языка;
- Безопасности жизнедеятельности и охраны труда;
- Технического оснащения и организации рабочего места.

Лаборатории:

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

учебный кондитерский цех

Спортивный комплекс

Залы:

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

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

Образовательная организация, реализующая программу по профессии 43.01.09 Повар, кондитер располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторной, практической работы обучающихся, предусмотренных учебным планом и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам в разрезе выбранных траекторий. Минимально необходимый для реализации ООП перечень материально-технического обеспечения включает в себя:

6.1.2.1. Оснащение кабинетов

Кабинет «социально-экономических дисциплин»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	Посадочные места по количеству обучающихся	Парта учебная: размеры 700x500 мм, регулировка по высоте, столешница из МДФ, толщина не менее 19 мм, покрыта пленкой ПВХ. Стул офисный: каркас метал, высота 800-880 мм, максимальная нагрузка 120 кг.
2	Доска учебная	Изготовлена из материалов, имеющих высокую адгезию с материалами, используемыми для письма; имеющая зеленый цвет и антибликовое покрытие. Высота нижнего края от пола 800-900 мм. Оборудована софитами, размещенными выше верхнего края доски на 30-60 мм.
3	Программное обеспечение	Microsoft Office 2010
4	Рабочее место преподавателя	Стол офисный: ширина не более 700 мм, длина не

		<p>менее 1400 мм, материал ДСП</p> <p>Стул офисный: каркас металл, высота 800-880 мм, максимальная нагрузка 120 кг.</p>
Дополнительное оборудование		
1	Дидактические пособия	Распечатанные на бумаге для офисной техники раздаточные материалы, методические указания и пособия
II Технические средства		
Основное оборудование		
1	Интерактивная панель	Диагональ не менее 750 мм
3	Ноутбуки с мышью по количеству посадочных мест	<p>Ноутбук: Процессор: базовая тактовая частота не ниже 3.0 GHz, максимальная тактовая частота не ниже 4.1 GHz, объем кэш-памяти последнего уровня не менее 6 МБ, число ядер/потоков не менее 2/4. Оперативная память не менее 16 ГБ с возможность расширения до 32 ГБ. Тип памяти: не менее DDR4 3200 Mhz.</p> <p>Интегрированный видеоконтроллер.</p> <p>Накопители информации: твердотельный диск PCIe NVMe. Минимальная ёмкость не менее 256 ГБ;</p> <p>Устройство чтения-записи карт памяти - с поддержкой формата microSD</p> <p>Встроенная камера с разрешением не менее 2МП</p> <p>Русифицированная полноразмерная клавиатура с цифровым блоком и подсветкой</p> <p>Указатель Touchpad с функцией распознавания нескольких касаний</p> <p>Экран: разрешение не менее 1920 x 1080, IPS, матовый, размер - не менее 17.3"</p> <p>Встроенный модуль беспроводной связи с поддержкой 802.11ax</p>

		Сетевая карта встроенная - 10/100/1000 Мбит Bluetooth версии не ниже 5.2 Аккумулятор - не менее чем 3-элементный, емкостью не менее 54 Вт/ч, обеспечивающий автономную работу не менее 6 часов Размеры: не более 398 x 264 x 189 мм Мышь для ноутбука: Интерфейс подключения: Bluetooth, USB Type A, радиоканал, принцип работы: оптическая светодиодная.
Дополнительное оборудование		
1	Профессиональные компьютерные программы	Microsoft Office 2010
III Демонстрационные учебно-наглядные пособия		
Основное оборудование		
1	Дидактические пособия	Распечатанные на бумаге для офисной техники раздаточные материалы, методические указания и пособия

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

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	Посадочные места по количеству обучающихся	Парта учебная: размеры 700x500 мм, регулировка по высоте, столешница из МДФ, толщина не менее 19 мм, покрыта пленкой ПВХ. Стул офисный: каркас метал, высота 800-880 мм, максимальная нагрузка 120 кг.
2	Доска учебная	Изготовлена из материалов, имеющих высокую адгезию с материалами, используемыми для письма; имеющая зеленый цвет и антибликовое покрытие. Высота нижнего края от пола 800-900 мм. Оборудована софитами, размещенными выше

		верхнего края доски на 30-60 мм.
3	Программное обеспечение	Microsoft Office 2010
4	Рабочее место преподавателя	Стол офисный: ширина не более 700 мм, длина не менее 1400 мм, материал ДСП Стул офисный: каркас металл, высота 800-880 мм, максимальная нагрузка 120 кг.
Дополнительное оборудование		
1	Дидактические пособия	Распечатанные на бумаге для офисной техники раздаточные материалы, методические указания и пособия
II Технические средства		
Основное оборудование		
1	Интерактивная панель	Диагональ не менее 750 мм
3	Ноутбуки с мышью по количеству посадочных мест	Ноутбук: Процессор: базовая тактовая частота не ниже 3.0 GHz, максимальная тактовая частота не ниже 4.1 GHz, объем кэш-памяти последнего уровня не менее 6 МБ, число ядер/потоков не менее 2/4. Оперативная память не менее 16 ГБ с возможность расширения до 32 ГБ. Тип памяти: не менее DDR4 3200 Mhz. Интегрированный видеоконтроллер. Накопители информации: твердотельный диск PCIe NVMe. Минимальная ёмкость не менее 256 ГБ; Устройство чтения-записи карт памяти - с поддержкой формата microSD Встроенная камера с разрешением не менее 2МП Русифицированная полноразмерная клавиатура с цифровым блоком и подсветкой Указатель Touchpad с функцией распознавания нескольких касаний Экран: разрешение не менее

		<p>1920 x 1080, IPS, матовый, размер - не менее 17.3” Встроенный модуль беспроводной связи с поддержкой 802.11ах Сетевая карта встроенная - 10/100/1000 Мбит Bluetooth версии не ниже 5.2 Аккумулятор - не менее чем 3-элементный, емкостью не менее 54 Вт/ч, обеспечивающий автономную работу не менее 6 часов Размеры: не более 398 x 264 x 189 мм Мышь для ноутбука: Интерфейс подключения: Bluetooth, USB Type A, радиоканал, принцип работы: оптическая светодиодная.</p>
Дополнительное оборудование		
1	Профессиональные компьютерные программы	Microsoft Office 2010
III Демонстрационные учебно-наглядные пособия		
Основное оборудование		
1	Дидактические пособия	Распечатанные на бумаге для офисной техники раздаточные материалы, методические указания и пособия

Кабинет Товароведения продовольственных товаров;

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	Посадочные места по количеству обучающихся	Парта учебная: размеры 700x500 мм, регулировка по высоте, столешница из МДФ, толщина не менее 19 мм, покрыта пленкой ПВХ. Стул офисный: каркас метал, высота 800-880 мм, максимальная нагрузка 120 кг.
2	Доска учебная	Изготовлена из материалов, имеющих высокую адгезию с материалами, используемыми для письма; имеющая зеленый цвет и антибликовое покрытие.

		Высота нижнего края от пола 800-900 мм. Оборудована софитами, размещенными выше верхнего края доски на 30-60 мм.
3	Программное обеспечение	Microsoft Office 2010 1С: Управление торговлей Frontol 6
4	Рабочее место преподавателя	Стол офисный: ширина не более 700 мм, длина не менее 1400 мм, материал ДСП Стул офисный: каркас металл, высота 800-880 мм, максимальная нагрузка 120 кг.
Дополнительное оборудование		
1	Дидактические пособия	Распечатанные на бумаге для офисной техники раздаточные материалы, методические указания и пособия
II Технические средства		
Основное оборудование		
1	Интерактивная панель	Диагональ не менее 750 мм
3	Ноутбуки с мышью по количеству посадочных мест	Ноутбук: Процессор: базовая тактовая частота не ниже 3.0 GHz, максимальная тактовая частота не ниже 4.1 GHz, объем кэш-памяти последнего уровня не менее 6 МБ, число ядер/потоков не менее 2/4. Оперативная память не менее 16 ГБ с возможность расширения до 32 ГБ. Тип памяти: не менее DDR4 3200 Mhz. Интегрированный видеоконтроллер. Накопители информации: твердотельный диск PCIe NVMe. Минимальная ёмкость не менее 256 ГБ; Устройство чтения-записи карт памяти - с поддержкой формата microSD Встроенная камера с разрешением не менее 2МП Русифицированная полноразмерная клавиатура

		<p>с цифровым блоком и подсветкой Указатель Touchpad с функцией распознавания нескольких касаний</p> <p>Экран: разрешение не менее 1920 x 1080, IPS, матовый, размер - не менее 17.3”</p> <p>Встроенный модуль беспроводной связи с поддержкой 802.11ах</p> <p>Сетевая карта встроенная - 10/100/1000 Мбит</p> <p>Bluetooth версии не ниже 5.2</p> <p>Аккумулятор - не менее чем 3-элементный, емкостью не менее 54 Вт/ч, обеспечивающий автономную работу не менее 6 часов</p> <p>Размеры: не более 398 x 264 x 189 мм</p> <p>Мышь для ноутбука:</p> <p>Интерфейс подключения: Bluetooth, USB Type A, радиоканал, принцип работы: оптическая светодиодная.</p>
Дополнительное оборудование		
1	Профессиональные компьютерные программы	Microsoft Office 2010 1С: Управление торговлей Frontol 6
III Демонстрационные учебно-наглядные пособия		
Основное оборудование		
1	Дидактические пособия	Распечатанные на бумаге для офисной техники раздаточные материалы, методические указания и пособия

Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	Посадочные места по количеству обучающихся	Парта учебная: размеры 700x500 мм, регулировка по высоте, столешница из МДФ, толщина не менее 19 мм, покрыта пленкой ПВХ.

		Стул офисный: каркас металл, высота 800-880 мм, максимальная нагрузка 120 кг.
2	Доска учебная	Изготовлена из материалов, имеющих высокую адгезию с материалами, используемыми для письма; имеющая зеленый цвет и антибликовое покрытие. Высота нижнего края от пола 800-900 мм. Оборудована софитами, размещенными выше верхнего края доски на 30-60 мм.
3	Программное обеспечение	Microsoft Office 2010 1С: Управление торговлей Frontol 6
4	Рабочее место преподавателя	Стол офисный: ширина не более 700 мм, длина не менее 1400 мм, материал ДСП Стул офисный: каркас металл, высота 800-880 мм, максимальная нагрузка 120 кг.
Дополнительное оборудование		
1	Дидактические пособия	Распечатанные на бумаге для офисной техники раздаточные материалы, методические указания и пособия
II Технические средства		
Основное оборудование		
1	Интерактивная панель	Диагональ не менее 750 мм
3	Ноутбуки с мышью по количеству посадочных мест	Ноутбук: Процессор: базовая тактовая частота не ниже 3.0 GHz, максимальная тактовая частота не ниже 4.1 GHz, объем кэш-памяти последнего уровня не менее 6 МБ, число ядер/потоков не менее 2/4. Оперативная память не менее 16 Гб с возможность расширения до 32 Гб. Тип памяти: не

		<p>менее DDR4 3200 Mhz. Интегрированный видеоконтроллер. Накопители информации: твердотельный диск PCIe NVMe. Минимальная ёмкость не менее 256 ГБ; Устройство чтения-записи карт памяти - с поддержкой формата microSD Встроенная камера с разрешением не менее 2МП Русифицированная полноразмерная клавиатура с цифровым блоком и подсветкой Указатель Touchpad с функцией распознавания нескольких касаний Экран: разрешение не менее 1920 x 1080, IPS, матовый, размер - не менее 17.3” Встроенный модуль беспроводной связи с поддержкой 802.11ax Сетевая карта встроенная - 10/100/1000 Мбит Bluetooth версии не ниже 5.2 Аккумулятор - не менее чем 3-элементный, емкостью не менее 54 Вт/ч, обеспечивающий автономную работу не менее 6 часов Размеры: не более 398 x 264 x 189 мм Мышь для ноутбука: Интерфейс подключения: Bluetooth, USB Type A, радиоканал, принцип работы: оптическая светодиодная.</p>
Дополнительное оборудование		
1	Профессиональные компьютерные программы	Microsoft Office 2010 1С: Управление торговлей Frontol 6
III Демонстрационные учебно-наглядные пособия		

Основное оборудование		
1	Дидактические пособия	Распечатанные на бумаге для офисной техники раздаточные материалы, методические указания и пособия

Кабинет «Иностранного языка».

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	Посадочные места по количеству обучающихся	Парта учебная: размеры 700x500 мм, регулировка по высоте, столешница из МДФ, толщина не менее 19 мм, покрыта пленкой ПВХ. Стул офисный: каркас метал, высота 800-880 мм, максимальная нагрузка 120 кг.
2	Доска учебная	Изготовлена из материалов, имеющих высокую адгезию с материалами, используемыми для письма; имеющая зеленый цвет и антибликовое покрытие. Высота нижнего края от пола 800-900 мм. Оборудована софитами, размещенными выше верхнего края доски на 30-60 мм.
3	Программное обеспечение	Microsoft Office 2010
4	Рабочее место преподавателя	Стол офисный: ширина не более 700 мм, длина не менее 1400 мм, материал ДСП Стул офисный: каркас металл, высота 800-880 мм, максимальная нагрузка 120 кг.
Дополнительное оборудование		
1	Дидактические пособия	Распечатанные на бумаге для офисной техники раздаточные материалы, методические указания и пособия
II Технические средства		
Основное оборудование		
1	Интерактивная панель	Диагональ не менее 750 мм

3	Ноутбуки с мышью по количеству посадочных мест	<p>Ноутбук: Процессор: базовая тактовая частота не ниже 3.0 GHz, максимальная тактовая частота не ниже 4.1 GHz, объем кэш-памяти последнего уровня не менее 6 МБ, число ядер/потоков не менее 2/4. Оперативная память не менее 16 ГБ с возможность расширения до 32 ГБ. Тип памяти: не менее DDR4 3200 Mhz. Интегрированный видеоконтроллер. Накопители информации: твердотельный диск PCIe NVMe. Минимальная ёмкость не менее 256 ГБ; Устройство чтения-записи карт памяти - с поддержкой формата microSD</p> <p>Встроенная камера с разрешением не менее 2МП</p> <p>Русифицированная полноразмерная клавиатура с цифровым блоком и подсветкой Указатель Touchpad с функцией распознавания нескольких касаний</p> <p>Экран: разрешение не менее 1920 x 1080, IPS, матовый, размер - не менее 17.3"</p> <p>Встроенный модуль беспроводной связи с поддержкой 802.11ax</p> <p>Сетевая карта встроенная - 10/100/1000 Мбит</p> <p>Bluetooth версии не ниже 5.2</p> <p>Аккумулятор - не менее чем 3-элементный, емкостью не менее 54 Вт/ч, обеспечивающий автономную работу не менее 6 часов</p> <p>Размеры: не более 398 x 264 x 189 мм</p> <p>Мышь для ноутбука: Интерфейс подключения: Bluetooth, USB Type A,</p>
---	--	---

		радиоканал, принцип работы: оптическая светодиодная.
Дополнительное оборудование		
1	Профессиональные компьютерные программы	Microsoft Office 2010
Ш Демонстрационные учебно-наглядные пособия		
Основное оборудование		
1	Дидактические пособия	Распечатанные на бумаге для офисной техники раздаточные материалы, методические указания и пособия

Кабинет «Безопасности жизнедеятельности».

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	Посадочные места по количеству обучающихся	Парта учебная: размеры 700x500 мм, регулировка по высоте, столешница из МДФ, толщина не менее 19 мм, покрыта пленкой ПВХ. Стул офисный: каркас металл, высота 800-880 мм, максимальная нагрузка 120 кг.
2	Доска учебная	Изготовлена из материалов, имеющих высокую адгезию с материалами, используемыми для письма; имеющая зеленый цвет и антибликовое покрытие. Высота нижнего края от пола 800-900 мм. Оборудована софитами, размещенными выше верхнего края доски на 30-60 мм.
3	Программное обеспечение	Microsoft Office 2010
4	Рабочее место преподавателя	Стол офисный: ширина не более 700 мм, длина не менее 1400 мм, материал ДСП Стул офисный: каркас металл, высота 800-880 мм, максимальная нагрузка 120 кг.
5	Комплекты индивидуальных средств защиты	Противогаз, плащ
6	Робот-тренажер для отработки навыков первой доврачебной помощи	Робот-тренажер «Александр»
7	Контрольно-измерительные приборы и приборы	Радиационный дозиметр

	безопасности	Войсковой прибор химической разведки
8	Огнетушители (учебные)	Порошковый, тип АВСЕ, полная масса 6,0 кг
9	Учебные автоматы	ММГ АК74М
10	Винтовки пневматические	ИЖ38
11	Медицинская аптечка	Содержит перевязочные материалы
Дополнительное оборудование		
1	Дидактические пособия	Распечатанные на бумаге для офисной техники раздаточные материалы, методические указания и пособия
II Технические средства		
Основное оборудование		
1	Интерактивная панель	Диагональ не менее 750 мм
3	Ноутбуки с мышью по количеству посадочных мест	Ноутбук: Процессор: базовая тактовая частота не ниже 3.0 GHz, максимальная тактовая частота не ниже 4.1 GHz, объем кэш-памяти последнего уровня не менее 6 МБ, число ядер/потоков не менее 2/4. Оперативная память не менее 16 ГБ с возможность расширения до 32 ГБ. Тип памяти: не менее DDR4 3200 Mhz. Интегрированный видеоконтроллер. Накопители информации: твердотельный диск PCIe NVMe. Минимальная ёмкость не менее 256 ГБ; Устройство чтения-записи карт памяти - с поддержкой формата microSD Встроенная камера с разрешением не менее 2МП Русифицированная полноразмерная клавиатура с цифровым блоком и подсветкой Указатель Touchpad с функцией распознавания нескольких касаний Экран: разрешение не менее 1920 x 1080, IPS, матовый, размер - не менее 17.3" Встроенный модуль

		<p>беспроводной связи с поддержкой 802.11ах Сетевая карта встроенная - 10/100/1000 Мбит Bluetooth версии не ниже 5.2 Аккумулятор - не менее чем 3-элементный, емкостью не менее 54 Вт/ч, обеспечивающий автономную работу не менее 6 часов Размеры: не более 398 x 264 x 189 мм Мышь для ноутбука: Интерфейс подключения: Bluetooth, USB Type A, радиоканал, принцип работы: оптическая светодиодная.</p>
Дополнительное оборудование		
1	Профессиональные компьютерные программы	Microsoft Office 2010
III Демонстрационные учебно-наглядные пособия		
Основное оборудование		
1	Дидактические пособия	Распечатанные на бумаге для офисной техники раздаточные материалы, методические указания и пособия

Кабинет «Кабинет технического оснащения и организации рабочего места»;

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	Посадочные места по количеству обучающихся	Парта учебная: размеры 700x500 мм, регулировка по высоте, столешница из МДФ, толщина не менее 19 мм, покрыта пленкой ПВХ. Стул офисный: каркас метал, высота 800-880 мм, максимальная нагрузка 120 кг.
2	Доска учебная	Изготовлена из материалов, имеющих высокую адгезию с материалами, используемыми для письма; имеющая зеленый цвет и антибликовое покрытие.

		Высота нижнего края от пола 800-900 мм. Оборудована софитами, размещенными выше верхнего края доски на 30-60 мм.
3	Программное обеспечение	Microsoft Office 2010 1С: Управление торговлей Frontol 6
4	Рабочее место преподавателя	Стол офисный: ширина не более 700 мм, длина не менее 1400 мм, материал ДСП Стул офисный: каркас металл, высота 800-880 мм, максимальная нагрузка 120 кг.
Дополнительное оборудование		
1	Дидактические пособия	Распечатанные на бумаге для офисной техники раздаточные материалы, методические указания и пособия
II Технические средства		
Основное оборудование		
1	Интерактивная панель	Диагональ не менее 750 мм
3	Ноутбуки с мышью по количеству посадочных мест	Ноутбук: Процессор: базовая тактовая частота не ниже 3.0 GHz, максимальная тактовая частота не ниже 4.1 GHz, объем кэш-памяти последнего уровня не менее 6 МБ, число ядер/потоков не менее 2/4. Оперативная память не менее 16 ГБ с возможность расширения до 32 ГБ. Тип памяти: не менее DDR4 3200 Mhz. Интегрированный видеоконтроллер. Накопители информации: твердотельный диск PCIe NVMe. Минимальная ёмкость не менее 256 ГБ; Устройство чтения-записи карт памяти - с поддержкой формата microSD

		<p>Встроенная камера с разрешением не менее 2МП</p> <p>Русифицированная полноразмерная клавиатура с цифровым блоком и подсветкой</p> <p>Указатель Touchpad с функцией распознавания нескольких касаний</p> <p>Экран: разрешение не менее 1920 x 1080, IPS, матовый, размер - не менее 17.3"</p> <p>Встроенный модуль беспроводной связи с поддержкой 802.11ax</p> <p>Сетевая карта встроенная - 10/100/1000 Мбит</p> <p>Bluetooth версии не ниже 5.2</p> <p>Аккумулятор - не менее чем 3-элементный, емкостью не менее 54 Вт/ч, обеспечивающий автономную работу не менее 6 часов</p> <p>Размеры: не более 398 x 264 x 189 мм</p> <p>Мышь для ноутбука:</p> <p>Интерфейс подключения: Bluetooth, USB Type A, радиоканал, принцип работы: оптическая светодиодная.</p>
Дополнительное оборудование		
1	Профессиональные компьютерные программы	Microsoft Office 2010 1С: Управление торговлей Frontol 6
III Демонстрационные учебно-наглядные пособия		
Основное оборудование		
1	Дидактические пособия	Распечатанные на бумаге для офисной техники раздаточные материалы, методические указания и пособия

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

Кабинет «Библиотека»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Основное оборудование		
1	Кафедра выдачи книг	Прямой модуль 2000x700x1100мм. Материал исполнения - ЛДСП 16 мм, на горизонт. поверхности - 25мм, кромка ПВХ 2мм и 0,4мм, 2 отверстия кабель-канала с заглушками в столешнице
2	Стулья	каркас метал, высота 800-880 мм, максимальная нагрузка 120 кг.
3	Рабочие столы	размеры 700x500 мм, регулировка по высоте, столешница из МДФ, толщина не менее 19 мм, покрыта пленкой ПВХ
4	Стеллажи для книг	Тип боковины - сплошная вертикальная стойка с перфорацией Высота: 1800-3300 мм Ширина: 600-1200 мм с шагом 100 мм. Глубина: 300 мм, с шагом 50 мм. Регулировка высоты полок: 25 мм Нагрузка на полку: 70-100 кг
5	Стеллаж выставочный открытый	Материал исполнения - ЛДСП 16мм, кромка ПВХ 0,4 и 2мм, 5 наклонных полок. Габаритные размеры: 900x250x2000мм
II Технические средства		
Основное оборудование		
1	Моноблок в комплекте с клавиатурой, мышью	Матрица - IPS Разрешение - 1920 x 1080 Сокет - LGA1700 количество ядер - 12 частота - 2100-4900 МГц объем кэша L2/L3 - 12 МБ/25 МБ оперативная память - DDR4/DDR5 3200/4800 МГц ядро процессора - Alder Lake-S Графика - Встроенный

		<p>графический адаптер Оперативная память - не менее 16 Гб Частота памяти - 2933 МГц/3200 МГц Один твердотельный накопитель формата M.2 либо SSD SATA Веб-камера - Выдвижная камера не менее 5 МП Порты и разъемы USB 2.0 не менее 2 USB 3.x не менее 2 HDMI не менее 1 VGA не менее 1 RJ-45 не менее 1 разъем для наушников не менее 1 Беспроводные интерфейсы - Wi-Fi и Bluetooth Материал корпуса и цвет - Пластик, черный Адаптер питания – Внешний не менее 120 Вт Габариты (Ш x В x Г) - 615 x 44 5x 64 мм</p>
2	Интерактивная панель	Диагональ не менее 750 мм
Дополнительное оборудование		
1	Многофункциональное устройство с функциями печати, копирования и сканирования	<p>Тип печати: лазерный. Цвет: монохромный. Форма: А4. Расходные материалы: тип: Тонер-картридж в наличии 1 шт. ресурс: не менее 7 200 страниц. Обработка бумаги: входная емкость: универсальный податчик на 100 листов плотностью 60-220 г/м² и форматов А4, А5, А6, В5, В6, Letter, Legal, Custom (от 70 x 148 до 216 x 356 мм); универсальная кассета для бумаги на 250 листов плотностью 60-163 г/м² и форматов А4, А5, А6, В5, Letter, Legal, Custom (от 105 x 148 до 216 x 356 мм); дуплекс: двусторонняя печать на бумаге</p>

		плотностью 60-163 г/м ² и форматов А4, А5, В5, Letter, Legal; устройство автоматической подачи оригиналов: 50 листов плотностью 50-160 г/м ² и форматов А4, А5, А6, В5, В6, Letter, Legal, Custom (от 100 x 148 до 216 x 356 мм)
--	--	---

Кабинет «Читальный зал с выходом в интернет»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Основное оборудование		
1	Подъемно-поворотные стулья	каркас метал, высота 800-880 мм, максимальная нагрузка 120 кг.
2	Стулья	каркас метал, высота 800-880 мм, максимальная нагрузка 120 кг.
3	Рабочие столы	размеры 700x500 мм, регулировка по высоте, столешница из МДФ, толщина не менее 19 мм, покрыта пленкой ПВХ
4	Флипчарты	Напольный стационарный флипчарт на металлической треноге. Доска имеет магнитно-маркерную лаковую поверхность, раму из алюминиевого профиля, уголки пластиковые серого цвета. Доска имеет два подвеса для крепления бумажных блоков, а также полочку для маркеров. Флипчарт имеет металлическую подставку-треногу и регулируется по высоте от 1050 до 1750 мм.
II Технические средства		
Основное оборудование		
1	Моноблок в комплекте с клавиатурой, мышью	Матрица - IPS Разрешение - 1920 x 1080 Сокет - LGA1700 количество ядер - 12 частота - 2100-4900 МГц объем кэша L2/L3 - 12 МБ/25 МБ оперативная память - DDR4/DDR5 3200/4800

		<p>МГц ядро процессора - Alder Lake-S Графика - Встроенный графический адаптер Оперативная память - не менее 16 Гб Частота памяти - 2933 МГц/3200 МГц Один твердотельный накопитель формата M.2 либо SSD SATA Веб-камера - Выдвижная камера не менее 5 МП Порты и разъемы USB 2.0 не менее 2 USB 3.x не менее 2 HDMI не менее 1 VGA не менее 1 RJ-45 не менее 1 разъем для наушников не менее 1 Беспроводные интерфейсы - Wi-Fi и Bluetooth Материал корпуса и цвет - Пластик, черный Адаптер питания – Внешний не менее 120 Вт Габариты (Ш x В x Г) - 615 x 44 5x 64 мм</p>
2	Интерактивная панель	Диагональ не менее 750 мм
Дополнительное оборудование		
1	Многофункциональное устройство с функциями печати, копирования и сканирования	<p>Тип печати: лазерный. Цвет: монохромный. Форма: А4. Расходные материалы: тип: Тонер-картридж в наличии 1 шт. ресурс: не менее 7 200 страниц. Обработка бумаги: входная емкость: универсальный податчик на 100 листов плотностью 60-220 г/м² и форматов А4, А5, А6, В5, В6, Letter, Legal, Custom (от 70 x 148 до 216 x 356 мм); универсальная кассета для бумаги на 250 листов плотностью 60-163 г/м² и форматов А4, А5, А6, В5,</p>

	Letter, Legal, Custom (от 105 x 148 до 216 x 356 мм); дуплекс: двусторонняя печать на бумаге плотностью 60-163 г/м ² и форматов А4, А5, В5, Letter, Legal; устройство автоматической подачи оригиналов: 50 листов плотностью 50-160 г/м ² и форматов А4, А5, А6, В5, В6, Letter, Legal, Custom (от 100 x 148 до 216 x 356 мм)
--	---

Кабинет «Актный зал»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Основное оборудование		
1	Стулья	каркас метал, высота 800-880 мм, максимальная нагрузка 120 кг.
2	Трибуна	Габариты: 500x500x1160 мм Материал: ЛДСП 16 мм, кромка-ПВХ 2 мм.
II Технические средства		
Основное оборудование		
1	Моноблок в комплекте с клавиатурой, мышью	Матрица - IPS Разрешение - 1920 x 1080 Сокет - LGA1700 количество ядер - 12 частота - 2100-4900 МГц объем кэша L2/L3 - 12 МБ/25 МБ оперативная память - DDR4/DDR5 3200/4800 МГц ядро процессора - Alder Lake-S Графика - Встроенный графический адаптер Оперативная память - не менее 16 Гб Частота памяти - 2933 МГц/3200 МГц Один твердотельный накопитель формата M.2 либо SSD SATA Веб-камера - Выдвижная камера не менее 5 МП Порты и разъемы USB 2.0 не менее 2

		USB 3.x не менее 2 HDMI не менее 1 VGA не менее 1 RJ-45 не менее 1 разъем для наушников не менее 1 Беспроводные интерфейсы - Wi-Fi и Bluetooth Материал корпуса и цвет - Пластик, черный Адаптер питания – Внешний не менее 120 Вт Габариты (Ш x В x Г) - 615 x 44 5x 64 мм
2	Интерактивная панель	Диагональ не менее 750 мм
3	Звуковая аппаратура (микрофоны, микрофонные стойки, микшерный пульт)	Микрофоны: Диапазон рабочих частот e865 в области НЧ достигает 40 Гц Микрофонная стойка, максимальная высота 175 мм, длина 185 x 140 мм Микшерный пульт: с ультранизким уровнем шума; 2 микрофонных предусилителя XENYX; для внешних FX-устройств - FX посыл через канал; неоклассический «британский» трехполосный эквалайзер для музыкального и теплого звука; встроенный интерфейс стерео USB/аудио для прямого подключения к компьютеру; чрезвычайно прочная конструкция и высококачественные компоненты гарантируют долговечность; 1 стерео aux возврат как отдельный стереовход или для FX применения; основной mix-выход с отдельным управлением; CD/tape входы; вес - 1,2 кг.

6.1.2.3. Оснащение лабораторий
 Лаборатория «Учебная кухня ресторана»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		

Основное оборудование		
1.	Стол-подставка под пароконвектомат	Подставка нержавеющая под пароконвектомат ПК-6
2.	Подставка под индукционную плиту	H = 100*100см, покрытие - нержавеющая сталь
3.	Стол производственный (приставной) СП 400x600x850	без внутренней полки
4.	Стеллаж 4-х уровневый СК-1-4	800x500x1800
5.	Мойка односекционная	1 секционная. Нержавеющая сталь с внутренней глухой полкой.
6.	Подставка для разделочных досок металлическая	Нержавеющая сталь
7.	Стол производственный СП-1800x600x850	С внутренней металлической полкой, глухой
8.	Стол 1200x600x850 без борта	Материал ЛДСП. Поверхность - пластик светлого серого цвета
9.	Стол СП 400x600x850 с моечной ванной, двухсекционный	Нержавеющая сталь с внутренней глухой полкой
Дополнительное оборудование		
1.	Смеситель холодной и горячей воды	Две ручки для регулировки воды
II Технические средства		
Основное оборудование		
1.	Стол	Стол на металлокаркасе. Материал ЛДСП
2.	Стул	Ученический, материал:ЛДСП на металлокаркасе
3.	Запираемый шкафчик (Локер)	Запираемые ящики (ШxГxВ) 400x500x500
4.	Вешалка	Штанга на колесах, с крючками
5.	Стационарный компьютер	4-х ядерный процессор, Ethernet - 100/1000 mbps, RAM - 6GB.
6.	Многофункциональное устройство	Скорость печать (ч/б): не менее 15 стр/мин, формата А4, скорость печать (цветная): не менее 15 стр/мин, формата А4, разрешение печати (цвет): не менее 5760 x 1440 dpi, печать на глянцевой бумаге:
7.	Проектор	Проекционная технология — DLP, разрешение 1024 x 768, яркость 3600lm, контраст 20000:1, поддерживает HDMI, максимальный размер экрана 300", уровень шума 33дБ, цвет — черный, комплектуется пультом дистанционного управления, вес 2.7кг
8.	Экран для проектора	Classic solution norma w 243x137/9 mw-s0/w
9.	Пилот, 6 розеток	Евро, 6 розеток, максимальная нагрузка 2200 Вт, заземление, выключатель
Дополнительное оборудование		
1.	Кулер для воды	Напольный, объем 19 л
2.	Часы настенные (электронные)	Электронные светодиодные (красный цвет) (ч., мин., сек.)
3.	Огнетушитель углекислотный	Углекислотный ОУ-1
4.	Набор первой медицинской помощи	Предназначена для оказания неотложной медицинской помощи. Тип: коллективная Вид аптечки: для учреждений и производств

		Назначение аптечки: производственная , офисная
III Специализированное оборудование, мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1.	Пароконвектомат	Количество уровней -6 Подключение 380 В. Расстояние между уровнями 70 мм для всех. GN 1/1.
2.	Весы для молекулярной кухни	Мини весы для взвешивания текстур молекулярной кухни предельный вес не более 500гр, точность не менее 0,01 гр.
3.	Весы настольные электронные (профессиональные)	Наибольший предел взвешивания 5 кг наименьший предел взвешивания не более 5г.
4.	Плита индукционная настольная	Количество конфорок: 4 шт. Напряжение: 380 В Потребляемая мощность: 14 кВт (4*3,5 кВт) Материал корпуса: нерж. сталь
5.	Плита индукционная стационарная	
6.	Планетарный миксер	Напряжение 220/240В, мощность 1,35кВт. Объем чаши 3 литра.
7.	Шкаф холодильный	Объем 300л., 5 полок. Дверь стекло.
8.	Холодильный шкаф .	Минимальный объем 300л, 5 полок обязательно. Дверь стекло (допускается с глухой дверью).
9.	Морозильный ларь	Температурный режим от -25 до - 12 С, объем 510 л
10.	Блендер ручной погружной	Мощность 1000 Вт, насадка блендер, насадка измельчитель, насадка венчик, измельчитель с нижним ножом(чаша), стакан мерный, насадка кофемолка
11.	Горелка (карамельизатор) + баллон с газом	Длина горелки 10см вес 170гр. объем газа 35мл
12.	Кремер-Сифон для сливок 0,5л	Материал сталь нерж.; 0, 5л; D=73, H=250, V=105мм
13.	Ручная машинка для приготовления пасты и равиоли	Комплектация: валик для раскатки теста, инструкция, нарезной блок для 2-х видов лапши, нож для нарезки теста, трубочина для крепления к столу. 20 см*19 см*17 см
14.	Термометр инфракрасный (Пирометр)	Тип инфракрасный Рабочая температура, °Сот 0 до +40 Время отклика, с0.5 Оптическое разрешение12:1 Коэффициент эмиссии0.95 Измеряемая температура, °Сот -50 до +550 Погрешность, °С±1.5 Лазерный прицелточечный Рабочая влажность, %10-95
15.	Термометр (шуп)	Диапазон измерения температуры 00-300°С (32°F-572 °F). Точность температуры: +-1°С (0°С-100°С); +-2°С (101°С-250°С) Функция таймера (максимум 100 мин)
16.	Жироуловитель	Производительность, м3/час: 0.5 Пиковый сброс, л: 25 Высота входа, мм: 305

		Высота выхода, мм: 270
17.	Шкаф шоковой заморозки	Не менее шести уровней. GN 1/1
18.	Микроволновая печь	Мощность 0,9 кВт
19.	Мясорубка	Мощность, кВт: 0.8 Производительность 22 кг в час. Напряжение, В: 220
20.	Блендер стационарный	Потребляемая мощность 1400 Вт Максимальная скорость 24000 об/мин Тип управления - механический. Объем кувшина 2 л
21.	Соковыжималка	Мощностью 400 Вт, шнекового типа. Резервуар для сока - объем 0.50 л
22.	Настольная вакуумно-упаковочная машина	0,4 кВт, камерная
23.	Дегидратор	Температурный режим от 20 до 90 градусов,
24.	Кутер с подогревом (термомиксер)	Мощность 1500 Вт, емкость чаши 2 л
25.	Погружной термостат	Управление: электронное, мощность: 2100 Вт, объем: 40 л
26.	Коптильный пистолет	Размер коптильной камеры 12,2x4,6x4,6 см, ручная регулировка количества дыма, длина коптильной трубки 11 см
27.	Термометр инфракрасный	Точность измерения -50/+400
Дополнительное оборудование		
1.	Набор разделочных досок, пластиковые	Размеры Н=18, L=600, В=400 мм: жёлтая, синяя, зелёная, красная, белая, коричневая
2.	Гастроёмкость из нержавеющей стали	Материал - нержавеющая сталь, толщина металла не менее 0,6 мм
3.	Гастроёмкость из нержавеющей стали	Материал - нержавеющая сталь, толщина металла не менее 0,6 мм
4.	Гастроёмкость из нержавеющей стали	Материал - нержавеющая сталь, толщина металла не менее 0,6 мм
5.	Гастроёмкость из нержавеющей стали	Материал - нержавеющая сталь, толщина металла не менее 0,6 мм
6.	Гастроёмкость из нержавеющей стали	Материал - нержавеющая сталь, толщина металла не менее 0,6 мм
7.	Гастроёмкость из нержавеющей стали	Материал - нержавеющая сталь, толщина металла не менее 0,6 мм
8.	Гастроёмкость из нержавеющей стали	Материал - нержавеющая сталь, толщина металла не менее 0,6 мм
9.	Гастроёмкость из нержавеющей стали	Материал - нержавеющая сталь, толщина металла не менее 0,6 мм
10.	Гастроёмкость из нержавеющей стали	Материал - нержавеющая сталь, толщина металла не менее 0,6 мм
11.	Гастроёмкость из нержавеющей стали	Материал - нержавеющая сталь, толщина металла не менее 0,6 мм
12.	Гастроёмкость из нержавеющей стали	Материал - нержавеющая сталь, толщина металла не менее 0,6 мм
13.	Гастроёмкость из нержавеющей стали	Материал - нержавеющая сталь, толщина металла не менее 0,6 мм
14.	Гастроёмкость из нержавеющей стали	Материал - нержавеющая сталь, толщина металла не менее 0,6 мм
15.	Гастроёмкость из нержавеющей стали	Материал - нержавеющая сталь, толщина

		металла не менее.0,6 мм
16.	Крышка к гастроемкости из нержавеющей стали	Материал - нержавеющая сталь , толщина металла не менее.0,6 мм
17.	Крышка к гастроемкости из нержавеющей стали	Материал - нержавеющая сталь , толщина металла не менее.0,6 мм
18.	Крышка к гастроемкости из нержавеющей стали	Материал - нержавеющая сталь , толщина металла не менее.0,6 мм
19.	Крышка к гастроемкости из нержавеющей стали	Материал - нержавеющая сталь , толщина металла не менее.0,6 мм
20.	Крышка к гастроемкости из нержавеющей стали	Материал - нержавеющая сталь , толщина металла не менее.0,6 мм
21.	Крышка к гастроемкости из нержавеющей стали	Материал - нержавеющая сталь , толщина металла не менее.0,6 мм
22.	Набор кастрюль с крышками из нержавеющей стали для индукционных плит, без пластиковых и силиконовых вставок	Объемом 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1.2л, 1л
23.	Сотейник для индукционных плит	Объемом 0,6л
24.	Сотейник для индукционных плит	Объемом 0,8л
25.	Сковорода для индукционных плит (с антипригарным покрытием)	Диаметром 24см
26.	Сковорода для индукционных плит (с антипригарным покрытием)	Диаметром 28см
27.	Гриль сковорода для индукционных плит (с антипригарным покрытием)	Диаметром 24см
28.	Шенуа	Диаметр 18*18*39 см (без сетки)
29.	Сито для протираия	Диаметр 30 см, нерж.сталь
30.	Сито для протираия	Диаметр 7, нерж.сталь
31.	Сито (для муки)	Диаметр 24 см, цилиндрическое, нерж.
32.	Ложка для мороженого	Материал нержавеющая сталь, 22 см, 50 мл
33.	Шпатель кондитерский	Материал нержавеющая сталь, 17x12,2 см с пластиковой ручкой
34.	Венчик	L = 300 / 120 мм
35.	Шумовка	Нержавеющая сталь, пласстмассовая рукоятка
36.	Молоток металлический для отбивания мяса	Материал - металл. Двусторонний (гладкий и зубчатый)
37.	Терка 4-х сторонняя	Нержавеющая сталь, пластиковая рукоятка
38.	Половник	Объемом 250мл
39.	Ложки столовые	Материал нержавеющая сталь
40.	Вилки из нержавеющей стали	Материал: нержавеющая сталь
41.	Ножи из нержавеющей стали	Материал: нержавеющая сталь
42.	Набор кухонный ножей (поварская тройка)	Материал нержавеющая сталь, длина лезвия 99 мм, 150мм, 208 мм.
43.	Овощечистка	Материал нержавеющая сталь\пластик.
44.	Лопатка -палетка изогнутая	Материал нержавеющая сталь, пластиковая ручка. Длина: 20 см
45.	Щипцы универсальные	Материал нержавеющая сталь, длина 300 мм
46.	Набор кондитерских насадок	Материал нержавеющая сталь, набор 27 шт.в контейнере,
47.	Набор кондитерских форм (квадрат)	Набор 3 шт нержавеющая сталь Н =6 -10см
48.	Форма для выпечки тартов круг	Перфорированная, нержавеющая сталь d-8см

49.	Форма для выпечки тартов овал	Перфорированная, нержавеющей сталь h-25-35 мм
50.	Набор кондитерских форм (круг)	Набор 4 шт. нержавеющей сталь Н =6 -10см
51.	Миски нержавеющей сталь	Объем 0.3 л, диаметр 16 см
52.	Миски нержавеющей сталь	Объем: 0.5 л, диаметр: 16 см
53.	Миски нержавеющей сталь	Объем: 1 л, диаметр: 20 см
54.	Миски нержавеющей сталь	Объем: 3.5 л, диаметр: 20 см
55.	Набор пинцетов для оформления блюд	Размер 12,5 см, 3 шт.
56.	Ножницы для рыбы, птицы	Материал лезвий - нержавеющей сталь Материал ручек - пластик
57.	Тарелка круглая белая плоская	Диаметром 32 см, без декора с ровными полями
58.	Тарелка глубокая белая	С широкими плоскими ровными полями 28 см, 250 мл, без декора
59.	Тарелка глубокая белая	С широкими плоскими ровными полями 28 см, 300 мл, без декора
60.	Соусник	80 мл, керамический белый
61.	Пластиковая урна для мусора (возможно педального типа)	Состав Пластик, Размер 33 см × 25 см × 47 см, объем - 40 л, прямоугольный с крышкой
62.	Скребок для теста	Материал пластик, размер 19,5х12,5 см
63.	Банка для хранения жидкостей	Материал-пластик, объем 1 л
64.	Диспенсер (пластиковая бутылка с носиком для соуса)	Материал-пластик, объем 500 мл
65.	Миска пластик	Диаметр 15 см Объем: 0.25 л
66.	Мерный стакан	Объемом 0,5 л, пластиковый.
67.	Лопатки силиконовые	Силикон, L = 24 см
68.	Лопатка деревянная	Дерево, L = 24 см
69.	Кисточка силиконовая	Материал силикон, размер 22,5х 4,2 см
70.	Скалка	Материал дерево, без ручек., L = 45 см
71.	Силиконовый коврик	Материал: силикон Длина: 40 см Ширина: 30 см, рабочая температура от -40°С до + 230°С
72.	Силиконовый коврик перфорированный	Габаритные размеры 300х400 мм
73.	Силиконовая форма "кнели"	Материал пищевой силикон
74.	Силиконовая форма полусфера средняя	Материал пищевой силикон Диаметр ячеек 3,7 см
75.	Силиконовая форма полусфера большая	Материал пищевой силикон Диаметр ячеек 7 см
76.	Силиконовая форма для десертов или муссовых пирожных из серии объемных 3D форм	8 ячеек объем одной ячейки 85мл, силикон
77.	Прихватка - варежка термостойкая силиконовая	18х3 см
78.	Ковёр электрический	Материал - резина, размер 0,5 *0,5 м

IV Демонстрационные учебно-наглядные пособия

Основное оборудование

1	Ноутбук	Операционная система DOS Процессор Intel Celeron N3350 1.10 ГГц Ядро процессора Apollo Lake Количество ядер процессора 2 Объем кэша L2 2 МБ Объем кэша L3 3 МБ Память 4 ГБ DDR3L 1600 МГц
---	---------	---

		Экран 15.6 дюймов, 1366x768, широкоформатный Тип покрытия экрана матовый
2	Мышь компьютерная	Тип мышь Принцип работы оптическая светодиодная Тип подключения проводной Интерфейс подключения USB Type A Сенсор Разрешение оптического сенсора 1000 dpi Длина 95 мм Ширина 54 мм Высота 31 мм
Дополнительное оборудование		
3	Дидактические пособия	Распечатанные на бумаге для офисной техники раздаточные материалы, методические указания и пособия

Лаборатория «Учебный кондитерский цех»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1.	Стол производственный 1500x600x850 мм, с сплошной полкой	Технические характеристики Габаритные размеры: 1500x600x850 мм, с сплошной полкой Материал столешницы: нержавеющая сталь AISI 304, ЛДСП Материал каркаса: нержавеющая сталь AISI 304
2.	Подставка под конвекционную печь	Подставка выполнена из нержавеющей стали с полками для гастроемкостей 530x325
3.	Стеллаж 4-х уровневый 800x516x1730 мм	Технические характеристики Стеллажа со сплошными полками Габаритные размеры: 800x516x1730 мм Материал каркаса: нержавеющая сталь Материал полки: нержавеющая сталь Ножки снабжены регуляторами высоты, что позволяет устранять неровности пола
4.	Стеллаж 4-х уровневый 800x500x1800	Технические характеристики Стеллажа со сплошными полками Габаритные размеры: 800x500x1800 мм Материал каркаса: нержавеющая сталь Материал полки: нержавеющая сталь Ножки снабжены регуляторами высоты, что позволяет устранять неровности пол

5.	Стеллаж 4-х уровневый 600x500x1800	Стеллаж со сплошными полками Габаритные размеры: 600x500x1800 мм Материал каркаса: нержавеющая сталь Материал полки: нержавеющая сталь Ножки снабжены регуляторами высоты, что позволяет устранять неровности пол
6.	Тележка-шпилька	Количество уровней: 16 Вместимость: 16 противней 600x400 мм Габариты 462x650x1605 мм Материал каркаса: нержавеющая сталь Каркас: сварной Дополнительно: обрезиненные поворотные колеса
7.	Стол с моечной ванной 1000x600x850 (правая) ВМСР/1	Ширина, мм 600 Высота, мм 850 Описание: профессиональный производственный стол смоечной ванной предназначен для переработки и хранения различного пищевого сырья, а также для мытья посуды, продуктов, кухонного инвентаря, рук и т.д. Стол оборудован моечной ванной, расположенной с правой стороны стола. Столешница изготовлена из тонколистовой нержавеющей стали с бортиком высотой 70 мм. Каркас выполнен из стальных панелей 40x40 мм. В качестве материала изготовления моечной ёмкости также используется качественная нержавеющая сталь марки AISI 304 .
8.	Стол с моечной ванной 1000x600x850(правая)	Длина, мм 1000 Ширина, мм 600 Высота, мм 850
9.	Подставка металлическая под разделочные доски	Характеристики на усмотрение организатора
10.	Стол производственный 1800x600x850	Технические характеристики Габаритные размеры: 1800x600x850 мм, с сплошной полкой Материал столешницы: нержавеющая сталь AISI 304, ЛДСП Материал каркаса: нержавеющая сталь AISI 304
Дополнительное оборудование		
1.	Смеситель холодной и горячей воды	Тип однорычажный Назначение для кухни (мойки) Покрытие хром Форма излива традиционная Конструкция поворотный излив
II Технические средства		
Основное оборудование		
1.	Стул - тип 1	Размер: 54x42x77 см 4 ножки, без подлокотников
2.	Стол - тип 3	Габариты: 1400x600x750мм
3.	Гладильная доска	Характеристики на усмотрение организатора
4.	Утюг	Потребляемая мощность 1600 Вт

		Емкость для воды 180 мл Подошва утюга SimplePro Сила парового удара 50 г Вертикальное отпаривание Да
5.	Вешалка KD_напольная	Материал - металл Ширина - 470 мм Глубина - 470 мм Высота - 1805 мм
6.	Многофункциональное устройство	функции: принтер, сканер, копир печать: черно-белая скорость: 17 изобр./мин (ч/б А4), 16.5 изобр./мин (цветн. А4) интерфейсы: Wi-Fi, USB DADF, двустор. печать, USB 2.0, сетевой) Отпечатки в разрешении 1200×1200 dpi выходят из лотка со скоростью 40 стр/мин (А4)
7.	Ноутбук	Операционная система DOS Процессор Intel Celeron N3350 1.10 ГГц Ядро процессора Apollo Lake Количество ядер процессора 2 Объем кэша L2 2 МБ Объем кэша L3 3 МБ Память 4 ГБ DDR3L 1600 МГц Экран 15.6 дюймов, 1366x768, широкоформатный Тип покрытия экрана матовый
8.	Мышь компьютерная	Тип мышь Принцип работы оптическая светодиодная Тип подключения проводной Интерфейс подключения USB Type A Сенсор Разрешение оптического сенсора 1000 dpi Длина 95 мм Ширина 54 мм Высота 31 мм
9.	Огнетушитель порошковый	Тип: огнетушитель порошковый Класс пожара: - горение которых не может происходить без доступа кислорода: -горючие жидкости (В) -горючие газы (С) -электрооборудование (Е), находящееся под напряжением до 10 000 В -твердых горючих веществ (А)
10.	Набор первой медицинской помощи	Предназначена для оказания неотложной медицинской помощи. Тип: коллективная Вид аптечки: для учреждений и производств Назначение аптечки: производственная , офисная
Дополнительное оборудование		
1.	Часы настенные	Дисплей: LED (светодиодный), цвет корпуса - черный, цифры - красные, комплектация: часы, инструкция, блок питания, 220 В,

		460x30x220 мм
III Специализированное оборудование, мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1.	Пароконвектомат	<p>Габаритные размеры: 840 x 800 x 1070 мм (ДxШxВ). Управление Электронное Количество уровней 6 Тип габаритности GN 1/1 (530x325x20мм) Расстояние между уровнями; мм 70 Температура рабочей камеры; С +270 Подключение; В 380 Мощность; кВт 9.5 Вес; кг 124 Высота (см) 79 Ширина (см) 84 Глубина (см) 800...+260 С. Управление: механическое.</p>
2.	Весы настольные электронные порционные	<p>Предел взвешивания 5 кг Цена поверочного деления 2 г Напряжение 110-240 В Напряжение от батарей 9 В Частота 50-60 Гц Диапазон рабочих температур От -10 до +40 С Размеры платформы 247x195 мм Габариты 278x317x141 мм</p>
3.	Микровесы	<p>Миниатюрные электронные весы с высокой точностью взвешивания Точность взвешивания: 0,01 г Максимальная нагрузка: 500 г Материал платформы: металл Особенности: LCD дисплей с подсветкой</p>
4.	Плита индукционная 2-х конфорочная	<p>Температура, С min: +60 Температура, С max: +240 Тип плиты электрической: плита индукционная Число конфорок к плите: 2 Мощность, Вт: 3500 Напряжение, В: 220</p>
5.	Миксер планетарный настольный	<p>Тип миксера — планетарный Объем чаши — 4,28 л Материал — сталь Максимальная загрузка — 1,3 кг Напряжение — 220/240 В Мощность номинальная/рабочая — 250/1350 Вт Частота — 50-60 Гц Количество скоростей — 10 Габариты (ВxГxШ) — 36x22x36 см Оборотов/мин — от 58 до 220</p>
6.	Микроволновая печь	<p>Объем 17 л Расположение: Отдельностоящая Мощность печи 700 Вт Функции программы : автоматическая разморозка автоматическое приготовление</p>

		<p>отложенный старт управление и индикация Тип управления: Электронное ДИСПЛЕЙ ЗВУКОВОЙ СИГНАЛ ОТКЛЮЧЕНИЯ ПОДСВЕТКА КАМЕРЫ Переключатели: Сенсорные Внутреннее покрытие: Эмаль Открывание дверцы: Ручка Дверца: Навесная Диаметр поддона 245 мм</p>
7.	Холодильный шкаф	<p>Исполнение двери – со стеклом: ШХ-0,7 ДС (DM107-S) Внутренний объём – 700 литров. Полезный объём – 560 литров. Габаритные размеры – 697x2028x854 мм Толщина стенки – 40 мм Рабочий диапазон температуры во внутр.объёме – 0..+6°C. Температура окружающей среды – +12...+40°C Площадь полок для размещения продуктов, м2 – 1,4 Размер полки – 650x530 мм Количество полок – 4 шт. Допустимая нагрузка на полку – 20...50 кг Фреон - R134a Потребление электроэнергии за сутки, не более – 4 кВтч Корректированный уровень звуковой мощности, не более – 59 дБА Масса брутто, кг: 174 Масса нетто, кг: 140 Холодопроизводительность, Вт: 380</p>
8.	Холодильный шкаф среднетемпературный	<p>Исполнение двери – металлическая, глухая Внутренний объём – 700 литров. Полезный объём – 560 литров. Габаритные размеры – 697x2028x854 мм Толщина стенки – 40 мм Рабочий диапазон температуры во внутр.объёме – 0..+6°C. Температура окружающей среды – +12...+40°C Площадь полок для размещения продуктов, м2 – 1,4 Размер полки – 650x530 мм Количество полок – 4 шт. Допустимая нагрузка на полку – 20...50 кг Компрессор - «Danfoss» FR 8,5 G Фреон - R134a Электронный блок управления – “Danfoss” EKS - 101 или аналог Потребление электроэнергии за сутки, не более – 4 кВтч Корректированный уровень звуковой мощности, не более – 59 дБА Масса брутто, кг: 174 Масса нетто, кг: 140 Холодопроизводительность, Вт: 380</p>
9.	Холодильный шкаф низкотемпературный	<p>Напряжение, В 220 Мощность, кВт 0.279</p>

		<p>Материал корпуса оцинкованная сталь, покрытая полимером Температура охлаждения -12°...-23°C Тип охлаждения динамическое (вентилируемое) Тип агрегата встроенный Полезный объем, л 670 Объем, л 700 Потребляемая электроэнергия, кВт/сутки 6.7 Подсветка есть Тип двери Глухая Количество полок, шт. 4 Количество камер 1 Материал полок металл Климатический класс N Вид полок решетчатые Расположение агрегата верхнее Размер полки, мм 682x570 Условия окружающей среды (t,°C,/вл-сть, %) до 43/до 70 Температурный режим до, °C -18 Ширина, мм 740 Глубина, мм 820 Высота, мм 2050</p>
10.	Лампа для карамели	<p>Модель оснащена регулировкой мощности, регулировкой корпуса по высоте и наклону, 2 стопорными ручками и электрическим кабелем. Мощность 1,8 кВт.</p>
11.	Вентилятор	<p>Диаметр обода 35 см Диаметр винта 27 см Материал лопастей пластик Количество лопастей 3 Тип управления механический Управление 3 скор</p>
12.	Кутгер	<p>Объем чаши, 2,9 л, скорость вращения, 1500 об/мин, в комплекте гладкий нож для измельчения</p>
13.	Блендер ручной	<p>Комплектация нож, венчик Скорость от 2300 до 9600 об/мин. Количество скоростей вариатор Обрабатываемый объем 15 л Длина насадки 250 мм Напряжение 220 В Мощность 0.31 кВт Ширина 125 мм Глубина 125 мм Высота 610 мм</p>
14.	Ванна для растапливания шоколада	<p>Тех. характеристики: 1 секция Объем ёмкости: 3x08 литра Напряжение 230 В, макс температура 60°C</p>
15.	Газовая горелка карамелизатор	<p>Температура пламени: до 1300 °C Время горения: от 80 до 150 минут Эргономичная ручка со встроенным баллончиком Возможность регулировки пламени Пьезорозжиг и фиксация пламени</p>

		<p>Стабильное пламя в любом положении Безопасная система от случайного включения Подставка входит в комплект Высота: 19 см Диаметр: 4.5 см Объем: 63 мл (поставляется без газа)</p>
16.	Фен строительный	<p>Регулировка температуры плавная Расход воздуха, л/мин 250-500 Рабочая температура, град 50-660 Защита от перегрева есть</p>
17.	Пирометр лазерный	<p>Диапазон измерений: -50...+550 °С Оптическое разрешение, (D:S) 10:1 Точность: ±1.5 Температурное разрешение: °С 0.1 Коэффициент теплового излучения: 0.95 Время отклика: 0.5 секунды Целеуказатель точечный Спектральный диапазон, мкм 8...14 Подсветка дисплея есть Сохранение измеренного значения на дисплее есть Условия эксплуатации: температура, °С/ влажность, % 0...40°С / 10-95% при 30°С</p>
18.	Шкаф шоковой заморозки 780x800x1545, 400В, мощность 3,345 кВт	<p>Технические характеристики Длина: 780 мм Глубина: 800 мм Высота: 1545 мм Мощность: 3345 Вт Питание: 380 В, 50 Гц Материал корпуса: нержавеющая сталь Толщина теплоизоляции: 60 мм Панель управления: электронная Вместимость: 10 x EN60/40 (GN1/1) Производительность: шоковое охлаждение 40 кг за 90 мин шоковая заморозка 28 кг за 240 мин Расстояние между уровнями: 75 мм Термошуп, регулируемые по высоте ножки, автоматические доводчики дверей с фиксатором открытого положения, легкозаменяемые магнитные уплотнители</p>
19.	Краскорпульт пневматический	<p>Тип Краскопульт пневматический Бачок Верхний Расход воздуха 145 л/мин Объем бачка 125 мл Диаметр сопла 0.8 мм Максимальное давление 3 Атм. металл Тип соединения: быстросъемное</p>
20.	Компрессор	<p>Технические характеристики Мощность 1100 Вт Макс. производительность компрессора 180 л/мин Мин. давление 8 бар Макс. давление 8 бар Без ресивера + Привод (тип) прямой</p>

		Тип компрессора поршневой безмасляный
21.	Зонт вытяжной пристенный	Тип фильтра: лабиринтный Габаритные размеры: 800x800x400 мм Тип — вентиляционный вытяжной пристенный Материал облицовки — нержавеющая сталь AISI 430 В комплекте — лабиринтные фильтры (жироуловители) и сливной кран
22.	Электрическая соковыжималка для цитрусовых	Использование: для цитрусовых Разновидность электрическая Материал корпуса: нерж. сталь Напряжение: 220 В Назначение: для приготовления натурального сока из различных видов цитрусовых на предприятиях общественного питания и торговли. Модель оснащена прижимным рычагом и мультиконусом для разных видов цитрусовых.
23.	Стеллаж 4-х уровневый	Стеллаж со сплошными полками Габаритные размеры: 600x500x1800 мм Материал каркаса: нержавеющая сталь Материал полки: нержавеющая сталь Ножки снабжены регуляторами высоты, что позволяет устранять неровности пол
24.	Стол для краскопульта 880x880x760	Технические характеристики Стола рабочего островного Габаритные размеры: 800x400x850 мм Материал столешницы: нержавеющая сталь AISI 430, ЛДСП Материал каркаса: нержавеющая сталь AISI 430
25.	Стол для презентации 1400x700x850	Габаритные размеры: 1400x700x850 мм
26.	Кондиционер	Технические характеристики Pioneer KFR35MW/KOR35MW Nord-40 Площадь до:35 м2. Режимы работы:обогрев/охлаждение Тип:Обычный On/Off Шум:30 дБА Цвет:Белый Фильтры:Улучшенные Ионизация воздуха:Да Потребление электричества тепло:0.9 кВт. Потребление электричества холод:1 кВт. Питание:220-240/50/1 (В/Гц/ф) Габариты внутреннего блока:819x256x185 мм Габариты внешнего блока:776x540x320 мм
Дополнительное оборудование		
1.	Гастроёмкость GN-1/1-20	Габариты, мм 530x325x20 мм, нерж. сталь, противень
2.	Гастроёмкость перфорированная GN-P-1/1-20	Габариты, мм 530x325x20 мм, нерж. сталь, противень
3.	Руковицы (прихватки)	Перчатки силиконовые термостойкие

	термостойкие	водонепроницаемые могут выдержать минусовые температуры
4.	Противень для тележки шпильки	Размер: 600x400 мм Высота: 10 мм
5.	Доска для темперирования 55x 60	Мраморная доска изготовлена из натурального камня. Предназначена для темперирования шоколада и охлаждения карамели. Размеры 55x60. Высота 4 см.
6.	Тарелка для подачи десерта 20*30	Характеристики: тарелка прямоугольная керамическая без бортика 33x20 см. Цвет белый
7.	Блюдо для подачи изделий на дегустиацию	Тарелка мелкая круглая без бортов диаметр 263-320 мм
8.	Поднос пластик	Технические характеристики Подноса столового из полипропилена 525x325 мм Толщина: 3,2 мм Размер рабочей поверхности: 475x280 мм Размер подноса внешний: 525x325 мм Материал: полипропилен Замораживание: до -20° С Использование в посудомоечной машине: до +85° С
9.	Сотейник 4 л для индукционной плиты	Состав нержавеющая сталь Объем (л) 4 л Дно - тройное дно Эксплуатация Индукция подходит для индукционных плит
10.	Сотейник 2 л для индукционной плиты	Состав нержавеющая сталь Объем (л) 2 л Дно тройное дно Эксплуатация Индукция подходит для индукционных плит
11.	Сотейник 1,5 л для индукционной плиты	Состав нержавеющая сталь Объем (л) 1,5 л Дно тройное дно - теплораспределительное дно - удобная эргономичная ручка - для всех типов плит, в том числе индукционных.
12.	Сотейник 1 л для индукционной плиты	Состав нержавеющая сталь Объем (л) 1 л Дно тройное дно материал: нерж. сталь 18/10, - теплораспределительное дно - стеклянная крышка - удобная эргономичная ручка - подходит для всех типов плит, в том числе индукционных.
13.	Сковорода для индукционной плиты	Сковорода со съёмной ручкой Размер: Ø 20 см материал: литой алюминий с антипригарным покрытием, температурный максимум 250°С - Подходит для для индукционных плит
14.	Решётка для глазировки	Размер: 460x260x30 мм Предназначена для глазирования

	460x260x30 ММ	поверхности изделий.
15.	Доска разделочная полипропилен белая (60X40X2CM)	Цвет белый (60X40X2CM) изготовлена из полипропилена, с хорошей жесткостью и ударопрочностью. Не впитывает влагу и запахи. Гладкая поверхность, не пористая и не собирает грязь.
16.	Доска разделочная полипропилен белая (30X40X2CM)	Цвет белый (30X40X2CM) изготовлена из полипропилена, с хорошей жесткостью и ударопрочностью. Не впитывает влагу и запахи. Гладкая поверхность, не пористая и не собирает грязь.
17.	Сито большое d=20 см	Диаметр, см 20 Особенности: наличие ушек Материал/состав нержавеющая сталь Предназначено для просеивания сыпучих продуктов, процеживания и промывания.
18.	Сито среднее d=14 см	Диаметр, см 14 Особенности: наличие ушек Материал/состав нержавеющая сталь Предназначено для просеивания сыпучих продуктов, процеживания и промывания.
19.	Сито малое d=7 см	Диаметр, см 7 Особенности: наличие ушек Материал/состав нержавеющая сталь Предназначено для просеивания сыпучих продуктов, процеживания и промывания.
20.	Венчик большой (сталь нерж.; L=300/160мм; металлич.)	Материал: Нержавеющая сталь. Размер: L=300/160мм. Предназначен для механической обработки продуктов.
21.	Венчик малый (сталь нерж.; L=250/100мм; металлич.)	Материал: Нержавеющая сталь. Размер: L=250/100мм. Предназначен для механической обработки продуктов.
22.	Стакан мерный 1 л	Тип - кувшин Объем 1.0 л Крышка в комплекте -нет Материал - пищевой пластик
23.	Стакан мерный 2 л	Тип: Мерные кружки Объём: 2000 мл прозрачны, из полипропилена, с градуировкой
24.	Перчатки силиконовые термостойкие	Перчатки виниловые термостойкие водонепроницаемые могут выдержать температуру около 500°С.
25.	Миска пластиковая 1 л	Объем 1000 мл. Выполнена из пищевого пластика. Используется для пищевых продуктов на предприятиях общественного питания. Особенности: пригодная для микроволновой печи
26.	Миска пластиковая 2 л	Объем 2000 мл. Выполнена из пищевого пластика. Используется для пищевых продуктов на предприятиях общественного питания. Особенности: пригодная для микроволновой печи
27.	Миска пластиковая 3 л	Объем 3000 мл. Выполнена из пищевого пластика. Используется для пищевых продуктов на предприятиях

		общественного питания. Особенности: пригодная для микроволновой печи
28.	Миска из нержавеющей стали 3 л	Объем 3 литра. Выполнена из коррозионностойкой нержавеющей стали. Используется для пищевых продуктов на предприятиях общественного питания.
29.	Миска из нержавеющей стали 1 л	Миска диаметром 15 см, Объем 1 литр. Выполнена из коррозионностойкой нержавеющей стали. Используется для пищевых продуктов на предприятиях общественного питания.
30.	Миска из нержавеющей стали 0,5 л	Миска диаметром 10 см, Объем 0,5 литра. Выполнена из коррозионностойкой нержавеющей стали. Используется для пищевых продуктов на предприятиях общественного питания.
31.	Палетта кондитерская прямая	Материал: металл/ нерж. сталь Длинна общая: 35 Длинна самой лопатки: 25 см Ширина лопатки: 3,5 см
32.	Палетта кондитерская угловая	Материал: металл/ нерж. сталь Длинна общая: 35 см Длинна самой лопатки: 18 см Ширина лопатки: 3,5 см
33.	Крутящаяся подставка под торт	Тип: крутящаяся подставка алюминиевая Диаметр: 30 см Высота: от стола 13 см
34.	Шпатель (скребок) кондитерский металлический для выравнивания торта	Материал: нержавеющая сталь Ширина лезвия: от 12 до 15 см Высота от лезвия до ручки: 10-12 см
35.	Шпатель для работы с шоколадом малый	Тип: шпатель для работы с шоколадом Применение: ручное темперирование Размеры полотна: 14 см
36.	Шпатель для работы с шоколадом большой	Тип: шпатель для работы с шоколадом Применение: ручное темперирование Длина полотна: 18 см
37.	Набор кондитерских насадок	Набор кондитерских насадок 26 шт В комплекте 26 насадок, в том числе открытая звезда диаметр 10 мм, 14 мм, 18 мм; закрытая звезда диаметр 10 мм, 14 мм, 18 мм; ровная трубочка диаметр 10 мм, 14 мм, 16 мм, 18 мм; лепесток диаметр 17 мм; листик диаметр 11 мм, 14 мм.
38.	Набор ножей 3 шт	Тип: набор ножей Комплектация: универсальный, пила, малый (для обработки фруктов/овощей) Материал лезвия: сталь
39.	Ножницы (малые)	Ножницы с заостренными концами лезвий Материал: нержавеющая сталь Длинна: 18 см
40.	Набор инструментов для моделирования	Набор инструментов для моделирования из мастики/ марципана Материал: пластик

		Количество:8 шт
41.	Скалка кондитерская для моделирования	Скалка для работы с мастикой/ марципаном Материал: пластик Длина: 200 мм Диаметр: 25 мм
42.	Коврик силиконовый гладкий	Материал: силикон армированный Размеры: 400мм*600мм Температурный режим: от -40 до 200 °С Особенности: подходит для работы с карамелью, выпечки, замораживания
43.	Коврик силиконовый перфорированный	Материал: силикон (перфорированный) Размеры: 400мм*600мм Температурный режим: от -40 до 280 °С
44.	Скалка деревянная	Материал: дерево бук Длина: 40 см Диаметр: 5 см
45.	Скалка силиконовая	Материал: силикон Размер: 40 см
46.	Лопатка деревянная	Лопатка деревянная; прямая, 30.5 см, бук-премиум
47.	Лопатка силиконовая	Материал: силикон Диапазон температур от -40 до +240°С Длина:25 см
48.	Жгут силиконовый	Размер: 10x15x1000 Материал: пищевой силикон
49.	Форма для конфет поликарбонатная 30 мм	Диаметр ячейки (полусферы): 26-30 мм, Высота: 15-16 мм Объем: 21 ячейка по 10 мл Материал: поликарбонат
50.	Рамка для нарезных конфет 20x20	Материал: акрил Размеры: 20x20x0,8 см
51.	Набор вилок для работы с шоколадом	Материал: нержавеющая сталь, ручка пластиковая Количество: 6 шт
52.	Набор художественных кистей	Набор кистей (3 штуки) Материал: синтетика
53.	Кисть кондитерская	Кисть кондитерская плоская Размер кисти: 20 см × 7 см × 0,5 см Материал ручки: дерево Материал ворса: натуральная щетина
54.	Кисть кондитерская силиконовая	Материал: силикон Размеры: 20x4x1,5 см
55.	Форма силиконовая для миниатюр	Материал: пищевой силикон Количество ячеек в форме: от 15 шт Объем: от 10 до 60 ml Форма: универсальная Ассортимент: не менее 3 видов Рекомендуемые формы: 1. Кнелли) 2. Полусферы для центра 3. Камень 4. Сфера 5. Полусфера

56.	Формы силиконовые	формы силиконовые полусферы количество ячеек 15
57.	Кольцо кондитерское	Кольцо из нержавеющей стали Высота колец: 4-6 см Диаметр: 10,12,14,16,18,20 см
58.	Кольцо кондитерское	Кольцо из нержавеющей стали. Диаметр 5 см, высота 5 см.
59.	Рама кондитерская квадратная	Рама кондитерская Материал: нержавеющая сталь Размер: 20x20 см Высота: высота 5 см
60.	Рама кондитерская прямоугольная	Рама кондитерская Материал: нержавеющая сталь Размер: 20x30 см Высота: высота 5 см
61.	Аэрограф кондитерский	Аэрограф Диаметр сопла: 0,4; 0,8 мм Объем емкости для краски: 20 мл. Принцип действия: двойной, независимый Рабочее давление: 1-3,5 кг/см ² Комплектация: шланг 1,8 м с выходами G1/8- G1/4
62.	Дисковый роликовый нож	Материал: нержавеющая сталь Количество раздвижных дисковых ножей: 7 шт
63.	Помпа для карамели	Материал: металлический наконечник 12 см. Функция: для надувания карамельных шаров и полых фигурок
64.	Кольцо перфорированное 6 см	Материал: нержавеющая сталь Особенности: перфорированное Диаметр: 6 см Высота: 2 см
65.	Терка для цедры	Материал: нержавеющая сталь Назначение: цедра цитрусов, имбирь, тв. сыров
66.	Квадратная акриловая подставка 20x20x1,5	Материал: акрил Цвет: прозрачная Размер подставки: 20 x 20 см Высота: 1,5 см Особенности: износостойкость
67.	Квадратная акриловая подставка 30x30x1,5	Материал: акрил Цвет: прозрачная Размер подставки: 30 x 30 см Высота: 1,5 см Особенности: износостойкость
68.	Квадратная акриловая подставка 50x50x1,5	Материал: акрил Цвет: прозрачная Размер подставки: 50 x 50 см Высота: 1,5 см Особенности: износостойкость
69.	Прямоугольная акриловая подставка 40x60x1,5	Подставка выполнена из акрила. Прозрачная. Размер подставки: 40 x 60 см Высота: 1,5 см
70.	Прямоугольная акриловая подставка 30x40x1,5	Материал: акрил Цвет: прозрачная Размер подставки: 30 x 40 см Высота: 1,5 см

		Особенности: износостойкость
71.	Нож поварской	Длина лезвия (см) 20.0 материал лезвия сталь материал рукоятки полипропилен твердость по шкале Роквел (единиц) до 56 тип заточки двусторонняя симметричная угол заточки (градусы) 20
72.	Доска разделочная 60x40x2	Доска разделочная полипропилен белая (60X40X2CM) изготовлена из полипропилена, с хорошей жесткостью и ударопрочностью. Предназначена для нарезки молочных продуктов, не впитывает влагу и запахи. Гладкая поверхность, не пористая и не собирает грязь
73.	Ножницы (большие)	Ножницы универсальные, с длинными лезвиями Материал: нержавеющая сталь Длинна: не менее 21 см
74.	Совок для сыпучих продуктов	Материал: алюминий
75.	Уборочный инвентарь	Тип Швабра + ведро Швабра - сталь, полипропилен Насадка- микрофибра
76.	Набор пинцетов	Материал: нержавеющая сталь; длина - 10 см.
IV Демонстрационные учебно-наглядные пособия		
Основное оборудование		
1	Ноутбук	Операционная система DOS Процессор Intel Celeron N3350 1.10 ГГц Ядро процессора Apollo Lake Количество ядер процессора 2 Объем кэша L2 2 МБ Объем кэша L3 3 МБ Память 4 ГБ DDR3L 1600 МГц Экран 15.6 дюймов, 1366x768, широкоформатный Тип покрытия экрана матовый
2	Мышь компьютерная	Тип мышь Принцип работы оптическая светодиодная Тип подключения проводной Интерфейс подключения USB Type A Сенсор Разрешение оптического сенсора 1000 dpi Длина 95 мм Ширина 54 мм Высота 31 мм
Дополнительное оборудование		
3	Дидактические пособия	Распечатанные на бумаге для офисной техники раздаточные материалы, методические указания и пособия

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 отраслевого 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»

Производственная практика реализуется в организациях отраслевого 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.

6.1.3. Допускается замена оборудования его виртуальными аналогами.

Наименование рабочего места, участка «Кухня организации питания»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	Рабочие места специалистов (столы, стулья)	Стол офисный: размеры 700x500 мм, регулировка по высоте, столешница из МДФ, толщина не менее 19 мм, покрыта пленкой ПВХ. Стул офисный: каркас метал, высота 800-880 мм, максимальная нагрузка 120 кг.
Дополнительное оборудование		
1	Системы хранения документации	Шкаф-стеллаж для документов: материал ЛДСП, размеры не менее 770x365x1986 мм
II Технические средства		
Основное оборудование		
1	Автоматизированные рабочие места заведующего производством	Моноблок в комплекте с клавиатурой и мышью: Матрица – IPS Разрешение – 1920 x 1080 Сокет – LGA1700 количество ядер – 12 частота – 2100-4900 МГц объем 166ЭШa L2/L3 – 12

		<p>МБ/25 МБ оперативная память – DDR4/DDR5 3200/4800 МГц ядро процессора – Alder Lake-S Графика – Встроенный графический адаптер Оперативная память – не менее 16 Гб Частота памяти – 2933 МГц/3200 МГц Один твердотельный накопитель формата M.2 либо SSD SATA Веб-камера – Выдвижная камера не менее 5 МП Порты и разъемы USB 2.0 не менее 2 USB 3.x не менее 2 HDMI не менее 1 VGA не менее 1 RJ-45 не менее 1 разъем для наушников не менее 1 Беспроводные интерфейсы – Wi-Fi и Bluetooth Материал корпуса и цвет – Пластик, черный Адаптер питания – Внешний не менее 120 Вт Габариты (Ш x В x Г) – 615 x 44 5x 64 мм</p>
2	Многофункциональное устройство	<p>Тип печати: лазерный. Цвет: монохромный. Форма: А4. Расходные материалы: тип: Тонер-картридж в наличии 1 шт. ресурс: не менее 7 200 страниц. Обработка бумаги: входная емкость: универсальный податчик на 100 листов плотностью 60- 220 г/м² и форматов А4, А5, А6, В5, В6, Letter, Legal, Custom (от 70 x 148 до 216</p>

		<p>х 356 мм); универсальная кассета для бумаги на 250 листов плотностью 60-163 г/м² и форматов А4, А5, А6, В5, Letter, Legal, Custom (от 105 х 148 до 216 х 356 мм); дуплекс: двусторонняя печать на бумаге плотностью 60-163 г/м² и форматов А4, А5, В5, Letter, Legal; устройство автоматической подачи оригиналов: 50 листов плотностью 50-160 г/м² и форматов А4, А5, А6, В5, В6, Letter, Legal, Custom (от 100 х 148 до 216 х 356 мм)</p>
III Специализированное оборудование, мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	Сейф	<p>Устойчивость к взлому по ГОСТ Р 55148-2012: класс S1 (ГОСТ Р). Толщина лицевой панели – 5 мм. Толщина боковых стенок – 2 мм. Защита замка от высверливания. Размеры 900х440х355</p>

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), при применении 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 лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения образовательной программы, 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	Microsoft Office 2010 1С: Общепит	МДК.01.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	25
		МДК.01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	25
		МДК.02.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	25
		МДК.02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	25
		МДК.03.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	25
		МДК.03.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	25
		МДК.04.01. Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов,	25

		напитков	
		МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	25
		МДК.05.01. Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	25
		МДК.05.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	25

6.3. Требования к практической подготовке обучающихся

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

6.3.2. Образовательная программа и ее отдельные части (дисциплины, междисциплинарные курсы, профессиональные модули, практика и другие компоненты) реализуется совместно с работодателем (профильной организацией) в форме практической подготовки с учетом требований ФГОС СПО и специфики получаемой профессии.

6.3.3. Образовательная деятельность в форме практической подготовки:

- реализуется на рабочем месте предприятия работодателя (профильной организации) при проведении практических и лабораторных занятий, выполнении курсового проектирования, всех видов практики и иных видов учебной деятельности;
- предусматривает демонстрацию практических навыков, выполнение, моделирование обучающимися определенных видов работ для решения практических задач, связанных с будущей профессиональной деятельностью в условиях, приближенных к реальным производственным;
- 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 организована на всех курсах обучения, охватывая дисциплины, междисциплинарные модули, профессиональные модули, все виды практики, предусмотренные учебным планом образовательной программы.

6.3.5. Практическая подготовка организована 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).

6.3.6. Результаты освоения образовательной программы (ее отдельных частей) оцениваются 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 принимают 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, получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации не реже одного раза в три года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.15 ФГОС СПО, а также в других областях профессиональной деятельности и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия полученных компетенций требованиям к квалификации педагогического работника.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), имеющих опыт деятельности не менее трех лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, в общем числе педагогических работников, обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей образовательной программы, составляет 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 № 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 квалифицированных рабочих, служащих, сдают ГИА в форме демонстрационного экзамена.

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

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

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

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

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

Матрица компетенций выпускника

43.01.09 Повар, кондитер

2023 г.

Матрица компетенций выпускника
по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Трудовые функции в соответствии с профессиональными стандартами (или иными нормативными документами)	Виды деятельности в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер					
	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюдов, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюдов, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюдов, десертов, напитков разнообразного ассортимента	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	
ПС 33.011 «Повар»						
ОТФ А Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	ТФ А/01.03	ПК 1.1. ПК 1.2				
	ТФ А/02.03	ПК 1.3 ПК 1.4				
ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/01.04		ПК 2.1.	ПК 3.1.		
	ТФ В/02.04		ПК 2.2. ПК 2.3. ПК 2.4. ПК 2.5. ПК 2.6. ПК 2.7. ПК 2.8.	ПК 3.2. ПК 3.3. ПК 3.4. ПК 3.5. ПК 3.6.		
ПС 33.010 «Кондитер»						
ОТФ А Изготовление теста,	ТФ А/01.03				ПК 4.1.	ПК 5.1

полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера	<i>ТФ А/02.03</i>				<i>ПК 4.2.</i>	<i>ПК 5.2 ПК 5.3</i>
ОТФ В Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента	<i>ТФ В/01.04</i>				<i>ПК 4.1.</i>	<i>ПК 5.1</i>
	<i>ТФ В/02.04</i>				<i>ПК 4.3. ПК 4.4. ПК 4.5.</i>	<i>ПК 5.4. ПК 5.5.</i>

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

Приложение 2. Аннотации к рабочим программам профессиональных модулей

Приложение 2.1
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

**Аннотация к рабочей программе
профессионального модуля
ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд,
кулинарных изделий разнообразного ассортимента**

Обязательный профессиональный блок

Профессиональный цикл

2023 г.

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

1.1.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе 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 языке.

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

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

1.1.3.В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен

Владеть навыками	<ul style="list-style-type: none"> - подготовки, уборки рабочего места; - подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика; - приготовления, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых полуфабрикатов разнообразного ассортимента; - ведения расчетов с потребителями
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> - подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; - распознавать недоброкачественные продукты - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ; - выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента; - владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании, править кухонные ножи; - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ; - проверять качество готовых полуфабрикатов, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов
Знать	<ul style="list-style-type: none"> - требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним; - требования к качеству, условия и сроки хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них; - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов; - способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов 296 ч.

в том числе в форме практической подготовки 192 ч

Из них на освоение МДК 146 ч.

в том числе самостоятельная работа 26ч.

практики, в том числе учебная 72 ч.

производственная 72 ч.

Промежуточная аттестация 14 ч

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем профессионального модуля, ак. час.					
				Всего	Обучение по МДК			Практики	
					В том числе			Учебная	Производственная
					Лабораторных и практических занятий	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация		
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>	<i>6</i>	<i>7</i>	<i>8</i>	<i>9</i>	<i>10</i>
ПК 1.1. ОК 01 – 07, 09, 10	Раздел 1. Организация процессов обработки сырья, приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	44	18	44	18	8	-	-	-
ПК 1.1.ПК 1.2.ПК 1.3.ПК 1.4. ОК 01 – 07, 09, 10	Раздел 2. Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него	102	30	102	30	18	-	-	-
	Учебная практика	72	72					72	
	Производственная практика	72	72						72
	Промежуточная аттестация	6	-				6		

	<i>Всего:</i>	<i>296</i>	<i>192</i>	<i>146</i>	<i>48</i>	<i>26</i>	<i>6</i>	<i>72</i>	<i>72</i>
--	----------------------	-------------------	-------------------	-------------------	------------------	------------------	-----------------	------------------	------------------

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

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

Лаборатория «Учебная кухня ресторана» (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков), оснащенная в соответствии с п. 6.1.2.3 образовательной программы по профессии.

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

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. Епифанова, М. В. Товароведение продовольственных товаров : учебник для студ. учреждений СПО / М. В. Епифанова. – М.: ИЦ Академия, 2018. – 208 с. – Текст : непосредственный

4. Качурина, Т.А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента : учебник для студ. учреждений СПО / Т. А. Качурина. – М.: ИЦ «Академия», 2018. – 240 с. – Текст : непосредственный

5. Качурина, Т. А. Приготовление блюд из рыбы: учеб. пособие для студ. учреждений СПО / Т. А. Качурина. – 2-е изд., стер. – М.: ИЦ «Академия», 2018. – 160 с. – Текст : непосредственный

6. Лутошкина, Г. Г. Техническое оснащение и организация рабочего места : учебник для студ. учреждений СПО / Г. Г. Лутошкина, Ж. С. Анохина. – 3-е изд., стер. – М.: ИЦ "Академия", 2018. – 240 с. – Текст : непосредственный.

7. Самородова, И. П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы : учеб. пособие для студ. учреждений СПО / И. П. Самородова. – 2-е изд., стер. – М.: ИЦ «Академия», 2018. – 128 с. – Текст : непосредственный.

8. Соколова, Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов : учеб. пособие для студ. учреждений СПО / Е. И. Соколова. – 2-е изд., стер. – М.: ИЦ «Академия», 2018. – 288 с. – Текст : непосредственный.

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

8. Харченко Н.Э. сборник рецептов блюд и кулинарных изделий [Текст] : учеб. пособие для студ. учреждений СПО / Н. Э. Харченко. – 10-е изд., стер. – М.: ИЦ «Академия», 2017. – 512 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.
6. 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. — ISBN 978-5-8114-6381-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147252> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. Пользователей
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. — 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.
8. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 172 с. — ISBN 978-5-8114-3892-1. — 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. Федеральный закон от 2012г. №184-ФЗ «О техническом регулировании».
2. Федеральный закон «О защите прав потребителей» (с изменениями и дополнениями)
3. Федеральный закон от 30.03.99 ФЗ-52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (с изменениями и дополнениями)
4. Федеральный закон от 02.01.2000 N 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»
5. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
6. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
7. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
8. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
9. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
10. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
11. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
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. – III, 10 с.
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.

Аннотация к рабочей программе
профессионального модуля
ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд,
кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

Обязательный профессиональный блок

Профессиональный цикл

2023 г.

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

1.1.1. Перечень общих компетенций

<i>Код</i>	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе 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 языке.

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

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

ПК 2.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
ПК 2.7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 2.8.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента

1.1.3.В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Владеть навыками в	<ul style="list-style-type: none"> - подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - упаковке, складирования неиспользованных продуктов; - оценке качества, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; - ведении расчетов с потребителями.
Уметь:	<ul style="list-style-type: none"> - подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; - оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; - своевременно оформлять заявку на склад; - осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; - выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;
Знать:	<ul style="list-style-type: none"> - требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации

	<p>технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <ul style="list-style-type: none"> - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; - правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
--	--

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов 440 ч.

в том числе в форме практической подготовки 366ч

Из них на освоение МДК 146 ч.

в том числе самостоятельная работа 28 ч.

практики, в том числе учебная 108 ч.

производственная 180 ч.

Промежуточная аттестация 6 ч

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем профессионального модуля, ак. час.					
				Всего	Обучение по МДК			Практики	
					В том числе			Учебная	Производственная
					Лабораторных и практических занятий	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация		
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>	<i>6</i>	<i>7</i>	<i>8</i>	<i>9</i>	<i>10</i>
ПК 2.1. ОК 01 – 07, 09, 10	Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	44	16	44	16	8	-	-	-
ПК 2.1.ПК 2.2.ПК 2.3.ПК 2.4. ПК 2.5. ПК 2.6. ПК 2.7. ПК 2.8. ОК 01 – 07, 09, 10	Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	102	62	102	62	20	-	-	-

	Учебная практика	108	108					108	
	Производственная практика	180	180						180
	Промежуточная аттестация	6	-			6			
	Всего:	440	366	146	78	28	6	108	180

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

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

Лаборатория «Учебная кухня ресторана» (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков), оснащенная в соответствии с п. 6.1.2.3 образовательной программы по профессии.

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

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. Епифанова, М. В. Товароведение продовольственных товаров : учебник для студ. учреждений СПО / М. В. Епифанова. – М.: ИЦ Академия, 2018. – 208 с. – Текст : непосредственный

4. Качурина, Т.А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента : учебник для студ. учреждений СПО / Т. А. Качурина. – М.: ИЦ «Академия», 2018. – 240 с. – Текст : непосредственный

5. Качурина, Т. А. Приготовление блюд из рыбы: учеб. пособие для студ. учреждений СПО / Т. А. Качурина. – 2-е изд., стер. – М.: ИЦ «Академия», 2018. – 160 с. – Текст : непосредственный

6. Лутошкина, Г. Г. Техническое оснащение и организация рабочего места : учебник для студ. учреждений СПО / Г. Г. Лутошкина, Ж. С. Анохина. – 3-е изд., стер. – М.: ИЦ "Академия", 2018. – 240 с. – Текст : непосредственный.

7. Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Ч.4. Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста: учеб. Пособие для нач. проф. образования/ [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.]. – М. : Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2020 – 128 с.

8. Самородова, И. П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы : учеб. пособие для студ. учреждений СПО / И. П. Самородова. – 2-е изд., стер. – М.: ИЦ «Академия», 2018. – 128 с. – Текст : непосредственный.

9. Соколова, Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов : учеб. пособие для студ. учреждений СПО / Е. И. Соколова. – 2-е изд., стер. – М.: ИЦ «Академия», 2018. – 288 с. – Текст : непосредственный.

10. 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.

11. Харченко Н.Э. сборник рецептов блюд и кулинарных изделий [Текст] : учеб. пособие для студ. учреждений СПО / Н. Э. Харченко. – 10-е изд., стер. – М.: ИЦ «Академия», 2017. – 512 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 ПроФобразование : [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 ПроФобразование : [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 ПроФобразование : [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.

6. 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. — ISBN 978-5-8114-6381-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147252> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. Пользователей

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. — 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.

8. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 172 с. — ISBN 978-5-8114-3892-1. — 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. Федеральный закон от 2012г. №184-ФЗ «О техническом регулировании».
2. Федеральный закон «О защите прав потребителей» (с изменениями и дополнениями)
3. Федеральный закон от 30.03.99 ФЗ-52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (с изменениями и дополнениями)
4. Федеральный закон от 02.01.2000 N 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»
5. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
6. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
7. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
8. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
9. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
10. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
11. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
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. – III, 10 с.
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.

**Аннотация к рабочей программе
профессионального модуля**

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

Обязательный профессиональный блок
Профессиональный цикл

2023 г.

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

1.1.1. Перечень общих компетенций

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

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

<i>Код</i>	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 3	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПК 3.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 3.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента
ПК 3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента

ПК 3.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента
ПК 3.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 3.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Владеть навыками в	<ul style="list-style-type: none"> - подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - упаковке, складировании неиспользованных продуктов; - порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; - ведении расчетов с потребителями.
Уметь:	<ul style="list-style-type: none"> - рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; - выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции
Знать:	<ul style="list-style-type: none"> - требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; - правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов 332ч.

в том числе в форме практической подготовки 234ч

Из них на освоение МДК 146ч.

в том числе самостоятельная работа 26 ч.

практики, в том числе учебная 72 ч.

производственная 108 ч.

Промежуточная аттестация 6 ч

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем профессионального модуля, ак. час.					
				Всего	Обучение по МДК			Практики	
					В том числе			Учебная	Производственная
					Лабораторных и практических занятий	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация		
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>	<i>6</i>	<i>7</i>	<i>8</i>	<i>9</i>	<i>10</i>
ПК 3.1. ОК 01 – 07, 09, 10	Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	36	10	36	10	4	-	-	-
ПК 3.1.ПК 3.2.ПК 3.3.ПК 3.4. ПК 3.5. ПК 3.6. ОК 01 – 07, 09, 10,	Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента	110	44	110	44	22	-	-	-

	Учебная практика	72	72					72	
	Производственная практика	108	108						108
	Промежуточная аттестация	6	-			6			
	Всего:	332	234	146	54	26	6	72	108

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

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

Лаборатория «Учебная кухня ресторана», оснащенная в соответствии с п. 6.1.2.3 образовательной программы по профессии.

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

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. Епифанова, М. В. Товароведение продовольственных товаров : учебник для студ. учреждений СПО / М. В. Епифанова. — М.: ИЦ Академия, 2018. — 208 с. — Текст : непосредственный

4. Качурина, Т. А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента : учебник для студ. учреждений СПО / Т. А. Качурина. — М.: ИЦ «Академия», 2018. — 240 с. — Текст : непосредственный

5. Качурина, Т. А. Приготовление блюд из рыбы: учеб. пособие для студ. учреждений СПО / Т. А. Качурина. — 2-е изд., стер. — М.: ИЦ «Академия», 2018. — 160 с. — Текст : непосредственный

6. Лутошкина, Г. Г. Техническое оснащение и организация рабочего места : учебник для студ. учреждений СПО / Г. Г. Лутошкина, Ж. С. Анохина. — 3-е изд., стер. — М.: ИЦ "Академия", 2018. — 240 с. — Текст : непосредственный.

7. Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Ч.4. Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста: учеб. Пособие для нач. проф. образования/ [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.]. — М. : Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2020 — 128 с.

8. Самородова, И. П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы : учеб. пособие для студ. учреждений СПО / И. П. Самородова. — 2-е изд., стер. — М.: ИЦ «Академия», 2018. — 128 с. — Текст : непосредственный.

9. Соколова, Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов : учеб. пособие для студ. учреждений СПО / Е. И. Соколова. — 2-е изд., стер. — М.: ИЦ «Академия», 2018. — 288 с. — Текст : непосредственный.

10. 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.

11. Харченко Н.Э. сборник рецептов блюд и кулинарных изделий [Текст] : учеб. пособие для студ. учреждений СПО / Н. Э. Харченко. – 10-е изд., стер. – М.: ИЦ «Академия», 2017. – 512 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 ПРОФобразование : [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 ПРОФобразование : [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 ПРОФобразование : [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.

6. 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. — ISBN 978-5-8114-6381-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147252> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. Пользователей

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. — 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.

8. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 172 с. — ISBN 978-5-8114-3892-1. — 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. Федеральный закон от 2012г. №184-ФЗ «О техническом регулировании».
2. Федеральный закон «О защите прав потребителей» (с изменениями и дополнениями)
3. Федеральный закон от 30.03.99 ФЗ-52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (с изменениями и дополнениями)
4. Федеральный закон от 02.01.2000 N 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»
5. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
6. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
7. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
8. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
9. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
10. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
11. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
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. – III, 10 с.
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.

**Аннотация к рабочей программе
профессионального модуля**

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

Обязательный профессиональный блок
Профессиональный цикл

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

1.1.1. Перечень общих компетенций

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

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

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

1.1.3.В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Владеть навыками в	<ul style="list-style-type: none"> - подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - упаковке, складировании неиспользованных продуктов; - порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; - ведении расчетов с потребителями.
Уметь:	<ul style="list-style-type: none"> - рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, - выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; - выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;
Знать:	<ul style="list-style-type: none"> требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; - ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных; - нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении; - правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов 296 ч.

в том числе в форме практической подготовки 180 ч

Из них на освоение МДК 146 ч.

в том числе самостоятельная работа 28 ч.

практики, в том числе учебная 72 ч.

производственная 72 ч.

Промежуточная аттестация 6 ч

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем профессионального модуля, ак. час.					
				Всего	Обучение по МДК			Практики	
					В том числе			Учебная	Производственная
					Лабораторных и практических занятий	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация		
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>	<i>6</i>	<i>7</i>	<i>8</i>	<i>9</i>	<i>10</i>
ПК 4.1. ОК 01 – 07, 09, 10	Раздел 1. Организация приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	44	8	44	8	8	-	-	-
ПК 4.1.ПК 4.2.ПК 4.3.ПК 4.4. ПК 4.5. ОК 01 – 07, 09, 10	Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов, напитков разнообразного ассортимента	102	28	102	28	20	-	-	-

	Учебная практика	72	72					72	
	Производственная практика	72	72						72
	Промежуточная аттестация	6	-			6			
	Всего:	296	180	146	36	28	6	72	72

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

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

Лаборатория «Учебная кухня ресторана», оснащенная в соответствии с п. 6.1.2.3 образовательной программы по профессии.

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

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. Епифанова, М. В. Товароведение продовольственных товаров : учебник для студ. учреждений СПО / М. В. Епифанова. — М.: ИЦ Академия, 2018. — 208 с. — Текст : непосредственный

4. Лутошкина, Г. Г. Техническое оснащение и организация рабочего места : учебник для студ. учреждений СПО / Г. Г. Лутошкина, Ж. С. Анохина. — 3-е изд., стер. — М.: ИЦ "Академия", 2018. — 240 с. — Текст : непосредственный.

5. Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Ч.4. Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста: учеб. Пособие для нач. проф. образования/ [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.]. — М. : Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2020 — 128 с.

6. Сеницына, А. В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента : учебник для студ. учреждений СПО / А. В. Сеницына, Е. И. Соколова. — 2-е изд., стер. - М.: ИЦ «Академия», 2018. — 304 с.

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

8. Харченко Н.Э. сборник рецептов блюд и кулинарных изделий [Текст] : учеб. пособие для студ. учреждений СПО / Н. Э. Харченко. — 10-е изд., стер. — М.: ИЦ «Академия», 2017. — 512 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.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.

5.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. — ISBN 978-5-8114-6381-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147252> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

6.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.

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.

3.2.3. Дополнительные источники

- 1.Федеральный закон от 2012г. №184-ФЗ «О техническом регулировании».
- 2.Федеральный закон «О защите прав потребителей» (с изменениями и дополнениями)
- 3.Федеральный закон от 30.03.99 ФЗ-52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (с изменениями и дополнениями)
- 4.Федеральный закон от 02.01.2000 N 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»
- 5.ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
- 6.ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
- 7.ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
- 8.ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного

питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

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

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

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

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. – III, 10 с.

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.

Аннотация к рабочей программе
профессионального модуля
ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных,
мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

Обязательный профессиональный блок

Профессиональный цикл

2023 г.

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

1.1.1. Перечень общих компетенций

<i>Код</i>	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей, 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 языке

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

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

1.1.3.В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

<p>Владеть навыками в</p>	<ul style="list-style-type: none"> -подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; -выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; -приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов; - подготовки отделочных полуфабрикатов промышленного производства; -приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных; -порционировании (комплектования), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности; - ведении расчетов с потребителями
<p>Уметь:</p>	<ul style="list-style-type: none"> - рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; - выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности;
<p>Знать:</p>	<ul style="list-style-type: none"> - требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных; - правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства; - способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов 572ч.

в том числе в форме практической подготовки 428ч

Из них на освоение МДК 206 ч.
в том числе самостоятельная работа 40 ч.
практики, в том числе учебная 144 ч.
производственная 216 ч.
Промежуточная аттестация 6 ч

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем профессионального модуля, ак. час.					
				Всего	Обучение по МДК			Практики	
					В том числе			Учебная	Производственная
					Лабораторных и практических занятий	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация		
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>	<i>6</i>	<i>7</i>	<i>8</i>	<i>9</i>	<i>10</i>
ПК 5.1. ОК 01 – 07, 09, 10	Раздел 1. Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	44	8	44	8	8	-	-	-
ПК 5.1.ПК 5.2.ПК 5.3.ПК 5.4. ПК 5.5. ОК 01 – 07, 09, 10,	Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий различного	162	60	162	60	32	-	-	-

	ассортимента								
	Учебная практика	144	144					144	
	Производственная практика	216	216						216
	Промежуточная аттестация	6	-				6		
	Всего:	572	428	206	68	40	6	144	216

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

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

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

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

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. Епифанова, М. В. Товароведение продовольственных товаров : учебник для студ. учреждений СПО / М. В. Епифанова. – М.: ИЦ Академия, 2018. – 208 с. – Текст : непосредственный.

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

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

6. 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.

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

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

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

10. Синицына, А. В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента : учебник для студ. учреждений СПО / А. В. Синицына, Е. И. Соколова. – 2-е изд., стер. - М.: ИЦ «Академия», 2018. – 304 с.

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

12. 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.

13. 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.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.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.

5.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. — ISBN 978-5-8114-6381-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147252> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

6.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.

7.Рензяева, Т. В. Технология кондитерских изделий : учебное пособие для СПО / Т. В. Рензяева, Г. И. Назимова, А. С. Марков. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 156 с. — ISBN 978-5-8114-6439-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147352> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

8.Скобельская, З. Г. Технология кондитерских изделий. Расчет рецептур : учебное пособие для СПО / З. Г. Скобельская. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 84 с. — ISBN 978-5-8114-6379-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147250> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

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

- 1.Федеральный закон от 2012г. №184-ФЗ «О техническом регулировании».
- 2.Федеральный закон «О защите прав потребителей» (с изменениями и дополнениями)
- 3.Федеральный закон от 30.03.99 Ф3-52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (с изменениями и дополнениями)
- 4.Федеральный закон от 02.01.2000 N 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»
- 5.ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
- 6.ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
- 7.ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
- 8.ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
- 9.ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
- 10.ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
- 11.ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
- 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. – III, 10 с.
- 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.

Приложение 3. Аннотации к рабочим программам учебных дисциплин

Приложение 3.1
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

**Аннотация к рабочей программе
учебной дисциплины**

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

Обязательный профессиональный блок
Общепрофессиональный цикл

2023г.

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОП. 01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены» является обязательной частью общепрофессионального цикла ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

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

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ОК, ПК	Дисциплинарные результаты	
	Умения	Знания
ОК 01-07 ОК 09, ОК 10 ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5	– соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам приготовления и подготовки к реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;	– основные понятия и термины микробиологии; – основные группы микроорганизмов, – микробиология основных пищевых продуктов;
	– определять источники микробиологического загрязнения;	– правила личной гигиены работников организации питания;
	– производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;	– классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;
	– обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ;	– правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации; – основные пищевые инфекции и пищевые отравления;
	-готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;	– возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции;
	– проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов;	– методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции – пищевые вещества и их значение для организма человека;
	- рассчитывать энергетическую ценность блюд;	– суточную норму потребности человека в питательных веществах;
	-рассчитывать суточный расход энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека;	– основные процессы обмена веществ в организме;
	-составлять рационы питания для различных категорий потребителей;	– суточный расход энергии; – состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания; – физико-химические изменения

		пищи в процессе пищеварения;
		- усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;
		– нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;
		– назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет;
		– методики составления рационов питания;

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	58
в т.ч. в форме практической подготовки	12
в т. ч.:	
теоретическое обучение	30
практические занятия	12
Самостоятельная работа	8
Промежуточная аттестация, в том числе консультации	8

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены», оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

3.2.1. Основные печатные издания:

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

2. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: в 2 ч. Часть 2. – 2-е изд., стер. – Москва: Академия, 2018. – 352 с.

3. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / З.П. Матюхина. – 11-е изд., стер. – Москва: Академия, 2018. – 256 с.

4. 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.

5. 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.

6. 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. 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.

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 PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/109575>

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. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147261> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

5. Линич, Е. П. Санитария и гигиена питания : учебное пособие для СПО / Е. П. Линич, Э. Э. Сафонова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 188 с. — ISBN 978-5-8114-6377-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147248> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

6. Линич, Е. П. Санитария и гигиена питания : учебное пособие для СПО / Е. П. Линич, Э. Э. Сафонова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 188 с. — ISBN 978-5-8114-6377-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147248> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

7. Линич, Е. П. Функциональное питание : учебное пособие для СПО / Е. П. Линич, Э. Э. Сафонова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 180 с. — ISBN 978-5-8114-6376-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147247> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

8. 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.

3.2.3. 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).

Аннотация к рабочей программе
учебной дисциплины

ОП. 02 Основы товароведения продовольственных товаров

Обязательный профессиональный блок
Общепрофессиональный цикл

2023г.

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОП. 02 Основы товароведения продовольственных товаров»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

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

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

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ОК, ПК	Дисциплинарные результаты	
	Умения	Знания
ОК 01-07 ОК 09, ОК 10 ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5	- проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья;	-ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров;
	- оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП);	- виды сопроводительной документации на различные группы продуктов;
	- оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов;	- методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов;
	- осуществлять контроль хранения и расхода продуктов;	современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов;
		- виды складских помещений и требования к ним;
		- правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков
		- современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве;
		- методы контроля возможных хищений запасов на производстве;
		- правила оценки состояния запасов на производстве;
		- процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов;
	- правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков;	

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	50
в т.ч. в форме практической подготовки	16
в т. ч.:	
теоретическое обучение	22
практические занятия	16
Самостоятельная работа	10
Промежуточная аттестация	2

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Товароведения продовольственных товаров», оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

3.2.1. Основные печатные издания

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

2. Васюкова, А. Т. Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров : учебник / А. Т. Васюкова, А. Д. Дмитриев. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 236 с.

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

4. Рензьева, Т. В. Основы технического регулирования качества пищевой продукции. Стандартизация, метрология, оценка соответствия : учебное пособие для СПО / Т. В. Рензьева. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 360 с. — ISBN 978-5-8114-6440-1.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Васюкова, А. Т. Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров : учебник / А. Т. Васюкова, А. Д. Дмитриев. — 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. Минько, Э. В. Теоретические основы товароведения : учебное пособие для СПО / Э. В. Минько, А. Э. Минько. — Саратов : Профобразование, 2017. — 156 с. — ISBN 978-5-4488-0148-8. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/70617>

1.2.3. Дополнительные источники

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

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

3. 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.

4. СанПиН 2.3.2.1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98. http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/

Аннотация к рабочей программе
учебной дисциплины

ОП. 03 Техническое оснащение и организация рабочего места

Обязательный профессиональный блок
Общепрофессиональный цикл

2023г.

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОП. 03 Техническое оснащение и организация рабочего места»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

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

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

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ОК, ПК	Дисциплинарные результаты	
	Умения	Знания
ОК 01-07 ОК 09, ОК 10. ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5	- организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;	- классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;
	- определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты;	- принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;
	- подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации;	- правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;
		- способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции;
		- правила электробезопасности, пожарной безопасности;
		- правила охраны труда в организациях питания;

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	72
в т.ч. в форме практической подготовки	12
в т. ч.:	
теоретическое обучение	46
практические занятия	12
Самостоятельная работа	6
Промежуточная аттестация, в том числе консультации	8

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Технического оснащения и организации рабочего места», оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

3.2.1. Основные печатные издания

5. 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.

6. 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.

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.

3.2.2. Основные электронные издания

7. 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>

8. 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>

9. 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>

i. Дополнительные источники

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.
4. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.

Аннотация к рабочей программе
учебной дисциплины

ОП. 04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности

Обязательный профессиональный блок
Общепрофессиональный цикл

2023г.

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП. 04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

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

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

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ОК, ПК	Дисциплинарные результаты	
	Умения	Знания
ОК 01-07 ОК 09, ОК 10 ОК 11	-проводить анализ состояния рынка товаров и услуг в области профессиональной деятельности;	- принципы рыночной экономики; организационно-правовые формы организаций;
	- ориентироваться в общих вопросах основ экономики организации питания;	- основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности;
	-определять потребность в материальных, трудовых ресурсах;	- способы ресурсосбережения в организации;
	- применять нормы трудового права при взаимодействии с подчиненным персоналом;	понятие, виды предпринимательства;
	- применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях;	-виды предпринимательских рисков, способы их предотвращения и минимизации;
	- защищать свои права в рамках действующего законодательства РФ.	-нормативно правовые документы, регулирующие хозяйственные отношения;
	-выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи;	- основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения;
	- презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности;	формы и системы оплаты труда; механизм формирования заработной платы;
	- оформлять бизнес-план;	виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы
	- рассчитывать размеры выплат по кредитам	- основы предпринимательской деятельности;
	- основы финансовой грамотности; - правила разработки бизнес-планов;	
	- порядок выстраивания презентации;	
	- виды кредитных банковских продуктов.	

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	10
в т. ч.:	
теоретическое обучение	48
практические занятия	10
Самостоятельная работа	16
Промежуточная аттестация	2

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

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

3.2.1. Основные печатные издания:

1. Жабина С.Б. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании: учебник для студентов СПО / С.Б. Жабина, О.М. Бурдюгова, А.В. Колесова. – Москва: Академия, 2020. – 336 с.

2. Румынина В.В. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: учебник для студентов СПО / В.В. Румынина. – Москва: Академия, 2020.

3. Соколова С.В. Экономика организации: учебное пособие для СПО / С.В. Соколова. – Москва: Академия, 2020.

3.1.1. Основные электронные издания:

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

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

3.2.3. Дополнительные источники

1. Трудовой кодекс Российской Федерации.
2. Налоговый кодекс Российской Федерации.

3. Кодекс РФ об административных правонарушениях.
4. Закон Российской Федерации от 09.01.1996 г. № 2-ФЗ «О защите прав потребителей»
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. Введ. 2015-01-01. М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
6. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.III, 16 с.
7. ГОСТ 30389 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.III, 12 с.

Аннотация к рабочей программе

учебной дисциплины

ОП. 05 Основы калькуляции и учёта

Обязательный профессиональный блок

Общепрофессиональный цикл

2023г.

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

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

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

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01-05, 09,10.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ОК, ПК	Дисциплинарные результаты	
	Умения	Знания
ОК 01-05 ОК 09, ОК 10 ПК 1.2-1.4, ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 5.2-5.5.	- вести учет, оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания;	- виды учета, требования, предъявляемые к учету;
	- составлять товарный отчет за день;	- задачи бухгалтерского учета;
	- определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья;	-предмет и метод бухгалтерского учета;
	- составлять план меню, работать со сборником рецептов блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико - технологическими картами;	-элементы бухгалтерского учета;
	-рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки;	-принципы и формы организации бухгалтерского учета;
	-участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве;	- особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании;
	-пользоваться контрольно-кассовыми машинами или средствами автоматизации при расчетах с потребителями;	- основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности на современном этапе;
	- принимать оплату наличными деньгами;	- формы документов, применяемых в организациях питания, их классификацию;
	- принимать и оформлять безналичные платежи;	-требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов;
	- составлять отчеты по платежам.	- права, обязанности и ответственность главного бухгалтера;
		- понятие цены, ее элементы, виды цен, понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства;
		- понятие товарооборота предприятий питания, его виды и методы расчета;
	- сущность плана-меню, его назначение, виды, порядок составления;	

		-правила документального оформления движения материальных ценностей;
		- источники поступления продуктов и тары;
		-правила оприходования товаров и тары материально-ответственными лицами, реализованных и отпущенных товаров;
		-методику осуществления контроля за товарными запасами;
		-понятие и виды товарных потерь, методику их списания;
		-методику проведения инвентаризации и выявления ее результатов;
		- понятие материальной ответственности, ее документальное оформление, отчетность материально-ответственных лиц;
		- порядок оформления и учета доверенностей;
		-ассортимент меню и цены на готовую продукцию на день принятия платежей;
		- правила торговли;
		- виды оплаты по платежам;
		-виды и правила осуществления кассовых операций;
		- правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты;
		правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	62
в т.ч. в форме практической подготовки	12
в т. ч.:	
теоретическое обучение	36
практические занятия	12
Самостоятельная работа	12

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

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

1.1.1. Основные печатные издания:

1. Жабина С.Б. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании: учебник для студентов СПО / С.Б. Жабина, О.М. Бурдюгова, А.В. Колесова. — Москва: Академия, 2020. — 336 с.

2. Каледин, С. В. Финансовый менеджмент. Лабораторный практикум : учебное пособие / С. В. Каледин. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 248 с. — ISBN 978-5-8114-5724-3.

3. Каледин, С. В. Финансовый менеджмент. Расчет, моделирование и планирование финансовых показателей : учебное пособие / С. В. Каледин. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 520 с. — ISBN 978-5-8114-5723-6.

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

5. Рыжиков, С. Н. Менеджмент. Комплекс обучающих средств : учебно-методическое пособие / С. Н. Рыжиков. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 168 с. — ISBN 978-5-8114-3549-4.

1.1.2. Электронные издания:

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

2. Каледин, С. В. Финансовый менеджмент. Лабораторный практикум : учебное пособие / С. В. Каледин. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 248 с. — ISBN 978-5-8114-5724-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/146806> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Каледин, С. В. Финансовый менеджмент. Расчет, моделирование и планирование финансовых показателей : учебное пособие / С. В. Каледин. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 520 с. — ISBN 978-5-8114-5723-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/146805> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. [Кустова, И. А. Примеры материальных расчетов блюд общественного питания : учебное пособие для СПО / И. А. Кустова. — Саратов : Профобразование, 2021. — 207 с. — ISBN 978-5-4488-1249-1. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : \[сайт\]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/106848>](#)

5. Рыжиков, С. Н. Менеджмент. Комплекс обучающих средств : учебно-методическое пособие / С. Н. Рыжиков. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 168 с. — ISBN 978-5-8114-3549-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148149> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

1.1.3. Дополнительные источники

1. Трудовой кодекс Российской Федерации: федер. закон.
2. Гражданский кодекс Российской Федерации: офиц. текст.
3. Налоговый кодекс Российской Федерации.
4. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. Введ. 2015-01-01. М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.
5. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01. М.: Стандартиформ, 2014. III, 12 с.
6. ГОСТ 30389 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. III, 12 с.
7. ГОСТ Р 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. ГОСТ Р 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.
10. Федеральный закон «О бухгалтерском учете» от 06.12.2011 № 402-ФЗ
11. Закон РФ от 07.02.1992 № 2300-1 «О защите прав потребителей»
12. Типовые правила эксплуатации контрольно-кассовых машин при осуществлении денежных расчетов с населением (утв. Минфином РФ 30.08.1993 N 104)
13. Приказ Минфина РФ от 13.06.1995 № 49 «Об утверждении Методических указаний по инвентаризации имущества и финансовых обязательств».

Аннотация к рабочей программе

учебной дисциплины

ОП. 06 Охрана труда

Обязательный профессиональный блок

Общепрофессиональный цикл

2023г.

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

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

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

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

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ОК, ПК	Дисциплинарные результаты	
	Умения	Знания
ОК 01-07 ОК 09, ОК 10 ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5	-выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;	-законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;
	-использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;	- обязанности работников в области охраны труда;
	- участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;	- фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;
	-проводить вводный инструктаж помощника повара (кондитера), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;	- возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);
	-вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда.	-порядок и периодичность инструктажей по охране труда и технике безопасности;
		- порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты.

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	10
в т. ч.:	
теоретическое обучение	32
практические занятия	10
Самостоятельная работа	10
Промежуточная аттестация	2

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Безопасности жизнедеятельности и охраны труда», оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

3.2.1. Основные печатные издания

1. Бурашников Ю.М. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле: учеб. пособие для нач. проф. образования / Ю.М. Бурашников, А.С. Максимов – 3-е изд. стер. – Москва: Академия, 2020. – 270 с.

2. 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.

6. Калинина В. М. Охрана труда в организациях питания : учебник для студ. учреждений СПО / В. М. Калинина. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр "Академия", 2018. – 320 с. – Текст : непосредственный

3.2.1. Электронные издания (электронные ресурсы)

1. Бурашников, Ю. М. Безопасность жизнедеятельности. Охрана труда на предприятиях пищевых производств : учебник для СПО / Ю. М. Бурашников, А. С. Максимов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 496 с. — ISBN 978-5-8114-6480-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL:

<https://e.lanbook.com/book/148021> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. [Булгаков, А. Б. Охрана труда: несчастные случаи на производстве и профессиональные заболевания : учебное пособие для СПО / А. Б. Булгаков. — Саратов : Профобразование, 2021. — 116 с. — ISBN 978-5-4488-1136-4. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : \[сайт\]. — URL: <https://profspo.ru/books/105149>](#)

3. Горькова, Н. В. Охрана труда : учебное пособие для СПО / Н. В. Горькова, А. Г. Фетисов, Е. М. Мессинева. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 220 с. — ISBN 978-5-8114-5789-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/152591> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Карнаух, Н. Н. Охрана труда : учебник для среднего профессионального образования / Н. Н. Карнаух. — 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).

5. [Сатонина, Н. Н. Охрана труда : учебное пособие для СПО / Н. Н. Сатонина, А. В. Султанова, О. С. Чечина. — Саратов : Профобразование, 2021. — 160 с. — ISBN 978-5-4488-1242-2. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : \[сайт\]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/106846>](#)

6. 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.

7. 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.

3.2.2. Дополнительные источники:

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

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

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

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

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

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

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

Аннотация к рабочей программе
учебной дисциплины

ОП. 07 Иностранный язык в профессиональной деятельности

Обязательный профессиональный блок
Общепрофессиональный цикл

2023г.

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОП. 07 Иностранный язык в профессиональной деятельности»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

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

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01-05, 09,10.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ОК, ПК	Дисциплинарные результаты	
	Умения	Знания
ОК 01-05 ОК 09, ОК 10 ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5	Общие умения - использовать языковые средства для общения (устного и письменного) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;	- профессиональной терминологии сферы индустрии питания, социально-культурных и ситуационно обусловленных правил общения на иностранном языке;
	- владеть техникой перевода (со словарем) профессиональноориентированных текстов;	- лексический и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности;
	самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас лексикой профессиональной направленности, а также лексическими единицами, необходимыми для разговорно-бытового общения;	- простые предложения, распространенные за счет однородных членов предложения и/или второстепенных членов предложения;
	Диалогическая речь - участвовать в дискуссии/беседе на знакомую тему; - осуществлять запрос и обобщение информации; - обращаться за разъяснениями;	предложения утвердительные, вопросительные, отрицательные, побудительные и порядок слов в них; безличные предложения; сложносочиненные предложения: бессоюзные и с союзами and, but;
	- выражать свое отношение (согласие, несогласие, оценку) к высказыванию собеседника, свое мнение по обсуждаемой теме; вступать в общение (порождение	- имена существительные во множественном числе, образованные по правилу, а также исключения;
		- артикль: определенный, неопределенный, нулевой;

инициативных реплик для начала разговора, при переходе к новым темам);	-основные случаи употребления определенного и неопределенного артикля;
поддерживать общение или переходить к новой теме (порождение реактивных реплик – ответы на вопросы собеседника, а также комментарии, замечания, выражение отношения);	-употребление существительных без артикля;
- завершать общение;	-имена прилагательные в положительной, сравнительной и превосходной степенях, образованные по правилу, а также исключения;
Монологическая речь	-наречия в сравнительной и превосходной степенях; неопределенные наречия, производные от some, any, every;
- делать сообщения, содержащие наиболее важную информацию по теме, проблеме;	-количественные местоимения much, many, few, a few, little, a little;
- кратко передавать содержание полученной информации;	-глагол, понятие глаголасвязки;
- в содержательном плане совершенствовать смысловую завершенность, логичность, целостность, выразительность и уместность.	-образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinite, Present, Past, Future Continuous/Progressive, Present, Past, Future Perfect
Письменная речь небольшой рассказ (эссе); заполнение анкет, бланков; написание тезисов, конспекта сообщения, в том числе на основе работы с текстом.	
Аудирование понимать:	
- основное содержание текстов монологического и диалогического характера в рамках изучаемых тем;	
- высказывания собеседника в наиболее распространенных стандартных ситуациях повседневного общения.	
- отделять главную информацию от второстепенной;	
выявлять наиболее значимые факты; определять свое отношение к ним, извлекать из аудиоматериалов необходимую или интересующую информацию.	
Чтение извлекать необходимую,	

	интересующую информацию; отделять главную информацию от второстепенной; - использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни.	
--	--	--

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	88
в т.ч. в форме практической подготовки	68
в т. ч.:	
теоретическое обучение	-
практические занятия	68
Самостоятельная работа	12
Промежуточная аттестация, в том числе консультации	8

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Иностранного языка», оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

3.2.1. Основные печатные издания

1. Карпова Т.А. English for colleges Английский для колледжей: Учебное пособие / Т.А.Карпова. – Москва: КноРус, 2021. – 282 с.

2. Щербакова Н.И. Английский язык для специалистов сферы общественного питания = English for cooking and catering : учеб. пособие для студ. СПО / Н.И.Щербакова , Н.С. Звенигородская. – Москва: Академия, 2021. – 320с.

3. Голубев А. П. Английский язык: учеб. пособие для студ. СПО /А.П. Голубев – Москва: Академия, 2020. – 336 с.

4. Малецкая, О. П. Английский язык : учебное пособие для спо / О. П. Малецкая, И. М. Селевина. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 136 с. — ISBN 978-5-8114-6607-8.

5. 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. — ISBN 978-5-8114-2987-5.

3.2.2. Основные электронные издания:

1 Малецкая, О. П. Английский язык : учебное пособие для СПО / О. П. Малецкая, И. М. Селевина. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 136 с. — ISBN 978-5-8114-6607-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148964> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2 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. — ISBN 978-5-8114-2987-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148121> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3 . Краснопёрова, Ю. В. Теоретическая грамматика английского языка : учебно-методическое пособие для СПО / Ю. В. Краснопёрова. — Саратов : Профобразование, 2019. — 75 с. — ISBN 978-5-4488-0334-5. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/86151>

4 . 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>

3.2.3. Дополнительные источники:

1. Воробьева, С. А. Деловой английский язык для ресторанного бизнеса (B1). Business English for Restaurants and Catering : учебное пособие для среднего профессионального образования / С. А. Воробьева, А. В. Киселева. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 213 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09871-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/492764> (дата обращения: 17.01.2022).

2. Голицынский М.Б. Грамматика: Сборник упражнений / Ю.Б.Голицынский. – Санкт-Петербург: Каро, 2017. – 544с. – (Серия «Английский язык для школьников»).

3. Мазурина О.Б. Переписка с деловым партнером на английском языке. Учебное пособие / О.Б.Мазурина. – Москва: Проспект, 2021. – 104 с.

Аннотация к рабочей программе
учебной дисциплины

ОП. 08 Безопасность жизнедеятельности

Обязательный профессиональный блок
Общепрофессиональный цикл

2023г.

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

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

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

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

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ОК, ПК	Дисциплинарные результаты	
	Умения	Знания
ОК 01-10 ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1	- организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;	- принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;
	- предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;	
	- использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;	- основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;
	- применять первичные средства пожаротушения;	- основы военной службы и обороны государства;
	- применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной профессией;	- задачи и основные мероприятия гражданской обороны;
		- способы защиты населения от оружия массового поражения;
	- владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;	- меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;
		- организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на неё в добровольном порядке;
- оказывать первую доврачебную помощь пострадавшим	- основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военноучетные специальности, родственные специальностям СПО;	
	- область применения получаемых профессиональных знаний при	

		исполнении обязанностей военной службы;
		- порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим;

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	42
в т.ч. в форме практической подготовки	18
в т. ч.:	
теоретическое обучение	16
практические занятия	18
Самостоятельная работа	6
Промежуточная аттестация	2

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Безопасность жизнедеятельности и охрана труда», оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

3.2.1. Основные печатные издания

1. Каракеян, В. И. Безопасность жизнедеятельности: учебник и практикум для среднего профессионального образования / В. И. Каракеян, И. М. Никулина. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 313 с.

2. Косолапова Н.В. Безопасность жизнедеятельности: Практикум: учеб. пособие для учреждений сред. проф. образования /Н.В. Косолапова, Н. А. Прокопенко, Е. Л. Побежимова. —Москва: Академия, 2020.— 144 с.

3. Косолапова Н.В. Безопасность жизнедеятельности: учебник для учреждений сред. проф. образования /Н.В. Косолапова, Н. А. Прокопенко, Е. Л. Побежимова. —Москва: Академия, 2020.— 288 с.

4. Кошелев, А.А. Медицина катастроф. Теория и практика : учебное пособие / А.А. Кошелев. — 7-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 320 с. — ISBN 978-5-8114-4891-3.

5. Кривошеин, Д. А. Безопасность жизнедеятельности : учебное пособие / Д. А. Кривошеин, В. П. Дмитренко, Н. В. Горькова. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 340 с. — ISBN 978-5-8114-3376-6.

6. Микрюков, В.Ю., Безопасность жизнедеятельности : учебник / В.Ю. Микрюков. — Москва : КноРус, 2022. — 333 с.

7. Широков, Ю. А. Защита в чрезвычайных ситуациях и гражданская оборона : учебное пособие для спо / Ю. А. Широков. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 488 с. — ISBN 978-5-8114-6463-0.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Кошелев, А. А. Медицина катастроф. Теория и практика : учебное пособие для спо / А. А. Кошелев. — 8-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 320 с. — ISBN 978-5-8114-7046-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/154384> (дата обращения: 20.01.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Каракеян, В. И. Безопасность жизнедеятельности : учебник и практикум для среднего профессионального образования / В. И. Каракеян, И. М. Никулина. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 313 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-04629-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/489671> (дата обращения: 29.01.2022).

3. 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>

4. Микрюков, В.Ю., Безопасность жизнедеятельности : учебник / В.Ю. Микрюков. — Москва : КноРус, 2022. — 333 с. — ISBN 978-5-406-08633-9. — URL:<https://book.ru/book/940372> (дата обращения: 29.01.2022). — Текст : электронный.

5. Широков, Ю. А. Защита в чрезвычайных ситуациях и гражданская оборона : учебное пособие для спо / Ю. А. Широков. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 488 с. — ISBN 978-5-8114-6463-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148019> (дата обращения: 12.01.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

6. Кривошеин, Д. А. Безопасность жизнедеятельности : учебное пособие / Д. А. Кривошеин, В. П. Дмитренко, Н. В. Горькова. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 340 с. — ISBN 978-5-8114-3376-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148144> (дата обращения: 12.01.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3.2.3. Дополнительные источники

1. Балаян, С. Е. Основы медицинских знаний и здорового образа жизни: методические указания к выполнению лабораторных работ / С. Е. Балаян. — Набережные Челны: Набережночелнинский государственный педагогический университет, 2014. — 80 с. — Текст: электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS: [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/49923.html> (дата обращения: 01.07.2021).

2. Суворова, Г.М. Методика обучения безопасности жизнедеятельности: учебное пособие для среднего профессионального образования / Г.М. Суворова, В.Д. Горичева. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Юрайт, 2021. — 212 с. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/471671> (дата обращения: 02.07.2021).

3. Безопасность в техносфере: Всероссийский научно-методический и информационный журнал. Режим доступа: <http://www.magbvt.ru>.

4. Официальный сайт МЧС РФ. Режим доступа: <http://www.mchs.gov.ru>.

5. Энциклопедия безопасности жизнедеятельности. Режим доступа: <http://bzhde.ru>.

Аннотация к рабочей программе

учебной дисциплины

ОП. 09 Физическая культура

Обязательный профессиональный блок

Общепрофессиональный цикл

2023г.

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

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОП. 09 Физическая культура» является обязательной частью общепрофессионального цикла ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

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

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

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

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	46
в т.ч. в форме практической подготовки	38
в т. ч.:	
теоретическое обучение	2
практические занятия	38
Самостоятельная работа	-
Промежуточная аттестация	6

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Для реализации программы учебной дисциплины должен быть предусмотрен спортивный комплекс

3.2.1. Основные печатные издания:

1. Бишаева А. А. Физическая культура : учебник для студ. Учреждений СПО / А. А. Бишаева. – 5-е изд., стер. – М.: ИЦ «Академия», 2018. – 320 с. – Текст : непосредственный.

2. Решетников, Н. В. Физическая культура : учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования. – Москва : Издательский центр «Академия», 2018. – 176 с.

3.2.2. Основные электронные издания:

1. Аллянов, Ю. Н. Физическая культура : учебник для среднего профессионального образования / Ю. Н. Аллянов, И. А. Письменский. — 3-е изд., испр. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 493 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02309-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/471143> (дата обращения: 17.01.2022).

2. Быченков, С. В. Физическая культура : учебное пособие для СПО / С. В. Быченков, О. В. Везеницын. — 2-е изд. — Саратов : Профобразование, Ай Пи Эр Медиа, 2018. — 122 с. — ISBN 978-5-4486-0374-7, 978-5-4488-0195-2. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/77006>

3. Бишаева, А.А. Профессионально-оздоровительная физическая культура студента : учебное пособие / Бишаева А.А. — Москва : КноРус, 2016. — 299 с. — ISBN 978-5-406-01846-0. — URL: <https://book.ru/book/918083> (дата обращения: 17.01.2022). — Текст : электронный.

4. Бурухин, С. Ф. Методика обучения физической культуре. гимнастика : учебное пособие для среднего профессионального образования / С. Ф. Бурухин. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 173 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07538-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/491838> (дата обращения: 17.01.2022).

5. Жданкина, Е. Ф. Физическая культура. Лыжная подготовка : учебное пособие для среднего профессионального образования / Е. Ф. Жданкина, И. М. Добрынин ; под научной редакцией С. В. Новаковского. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 125 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10154-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/453245> (дата обращения: 17.01.2022).

6. Журин, А. В. Волейбол. Техника игры : учебное пособие для СПО / А. В. Журин. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 56 с. — ISBN 978-5-8114-5849-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/156624> (дата обращения: 08.06.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

7. Муллер, А. Б. Физическая культура : учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. Б. Муллер, Н. С. Дядичкина, Ю. А. Богаченко. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 424 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02612-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/489849> (дата обращения: 17.01.2022).

8. Орлова, Л. Т. Настольный теннис : учебное пособие для СПО / Л. Т. Орлова, А. Ю. Марков. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 40 с. — ISBN 978-5-8114-6670-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/151215> (дата обращения: 08.06.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

9. Садовникова, Л. А. Физическая культура для студентов, занимающихся в специальной медицинской группе : учебное пособие / Л. А. Садовникова. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 60 с. — ISBN 978-5-8114-7201-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/156380> (дата обращения: 08.06.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

10. Физическая культура : учебник / М.Я. Виленский, В.Ю. Волков, Л.М. Волкова [и др.]. — Москва : КноРус, 2022. — 424 с. — ISBN 978-5-406-08738-1. — URL:<https://book.ru/book/941736> (дата обращения: 17.01.2022). — Текст : электронный

3.2.3.Дополнительные источники

1. Вайнер, Э.Н., Лечебная физическая культура : учебник / Э.Н. Вайнер. — Москва : КноРус, 2018. — 345 с. — ISBN 978-5-406-06013-1. — URL:<https://book.ru/book/925957> (дата обращения: 17.01.2022). — Текст : электронный.

2. Сайт Министерства спорта Российской Федерации [Электронный ресурс]. URL: <https://minsport.gov.ru/>

**Приложение 4 Рабочая программа воспитания
к ПООП по профессии
43.01.09 Повар, кондитер**

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 профессии 43.01.09 Повар, кондитер (на базе основного общего образования)
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 21.07.2020 г. № 474 «О национальных целях развития Российской Федерации на период до 2030 года»;</p> <p>Федеральный закон от 31.07.2020 г. № 304-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» по вопросам воспитания обучающихся» (далее – ФЗ-304);</p> <p>распоряжение Правительства Российской Федерации от 12.11.2020 г. № 2945-р об утверждении Плана мероприятий по реализации в 2021–2025 годах Стратегии развития воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года;</p> <p>Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по воспитанию по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 г №1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер»</p>
Цель программы	Цель рабочей программы воспитания – личностное развитие обучающихся и их социализация, проявляющиеся в развитии их позитивных отношений к общественным ценностям, приобретении опыта поведения и применения сформированных общих компетенций квалифицированных рабочих, служащих/ специалистов среднего звена на практике
Сроки реализации программы	Срок получения образования по образовательной программе в очной форме обучения вне зависимости от применяемых образовательных технологий составляет на базе основного общего образования - 3 года 10 месяцев
Исполнители программы	Директор, заместитель директора, курирующий воспитательную работу, кураторы, преподаватели, сотрудники учебной части, заведующие отделением, педагог-психолог, тьютор, педагог-организатор, социальный педагог, члены студенческого совета, представители родительского комитета, представители организаций – работодателей, представители ФУМО в системе СПО по УГПС 43.01.09 Повар, кондитер

в части оценки соответствия профессиональным стандартам (ПС):

№	Код ПС	Наименование ПС	Реквизиты приказа Минтруда России об утверждении ПС и регистрации в Минюсте России
1	33.011	Повар	Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. N 610н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный N 39023)
2	33.010	Кондитер	Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. N 597н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный N 38940)
3	33.014	Пекарь	Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 1 декабря 2015 г. N 914н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г., регистрационный N 40270)

Данная рабочая программа воспитания разработана с учетом преемственности целей и задач Примерной программы воспитания для общеобразовательных организаций, одобренной решением Федерального учебно-методического объединения по общему образованию (утв. Протоколом заседания УМО по общему образованию Минпросвещения России № 2/20 от 02.06.2020 г.).

Согласно Федеральному закону «Об образовании» от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ (в ред. Федерального закона от 31.07.2020 г. № 304-ФЗ) «воспитание – деятельность, направленная на развитие личности, создание условий для самоопределения и социализации обучающихся на основе социокультурных, духовно-нравственных ценностей и принятых в российском обществе правил и норм поведения в интересах человека, семьи, общества и государства, формирование у обучающихся чувства патриотизма, гражданственности, уважения к памяти защитников Отечества и подвигам Героев Отечества, закону и правопорядку, человеку труда и старшему поколению, взаимного уважения, бережного отношения к культурному наследию и традициям многонационального народа Российской Федерации, природе и окружающей среде».

При разработке формулировок личностных результатов учет требований Закона в части формирования у обучающихся чувства патриотизма, гражданственности, уважения к памяти защитников Отечества и подвигам Героев Отечества, закону и правопорядку, человеку труда и старшему поколению, взаимного уважения, бережного отношения к культурному наследию и традициям многонационального народа Российской Федерации, природе и окружающей среде, бережного отношения к здоровью, эстетических чувств и уважения к ценностям семьи, является обязательным.

Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)	Код личностных результатов реализации программы
---	--

	воспитания
Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.	ЛР 1
Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.	ЛР 2
Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.	ЛР 3
Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».	ЛР 4
Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.	ЛР 5
Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.	ЛР 6
Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	ЛР 7
Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.	ЛР 8
Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.	ЛР 9
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.	ЛР 10
Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.	ЛР 11
Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье,	ЛР 12

ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.	
--	--

РАЗДЕЛ 2. ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ ОБУЧАЮЩИМИСЯ ОСНОВНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ В ЧАСТИ ДОСТИЖЕНИЯ ЛИЧНОСТНЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ

Оценка достижения обучающимися личностных результатов проводится в рамках контрольных и оценочных процедур, предусмотренных настоящей программой.

Комплекс примерных критериев оценки личностных результатов обучающихся:

- демонстрация интереса к будущей профессии;
- оценка собственного продвижения, личностного развития;
- положительная динамика в организации собственной учебной деятельности по результатам самооценки, самоанализа и коррекции ее результатов;
- ответственность за результат учебной деятельности и подготовки к профессиональной деятельности;
- проявление высокопрофессиональной трудовой активности;
- участие в исследовательской и проектной работе;
- участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, в предметных неделях;
- соблюдение этических норм общения при взаимодействии с обучающимися, преподавателями, мастерами и руководителями практики;
- конструктивное взаимодействие в учебном коллективе/бригаде;
- демонстрация навыков межличностного делового общения, социального имиджа;
- готовность к общению и взаимодействию с людьми самого разного статуса, этнической, религиозной принадлежности и в многообразных обстоятельствах;
- сформированность гражданской позиции; участие в волонтерском движении;
- проявление мировоззренческих установок на готовность молодых людей к работе на благо Отечества;
- проявление правовой активности и навыков правомерного поведения, уважения к Закону;
- отсутствие фактов проявления идеологии терроризма и экстремизма среди обучающихся;
- отсутствие социальных конфликтов среди обучающихся, основанных на межнациональной, межрелигиозной почве;
- участие в реализации просветительских программ, поисковых, археологических, военно-исторических, краеведческих отрядах и молодежных объединениях;
- добровольческие инициативы по поддержке инвалидов и престарелых граждан;
- проявление экологической культуры, бережного отношения к родной земле, природным богатствам России и мира;
- демонстрация умений и навыков разумного природопользования, нетерпимого отношения к действиям, приносящим вред экологии;
- демонстрация навыков здорового образа жизни и высокий уровень культуры здоровья обучающихся;
- проявление культуры потребления информации, умений и навыков пользования компьютерной техникой, навыков отбора и критического анализа информации, умения ориентироваться в информационном пространстве;

- участие в конкурсах профессионального мастерства и в командных проектах;
- проявление экономической и финансовой культуры, экономической грамотности, а также собственной адекватной позиции по отношению к социально-экономической действительности.

РАЗДЕЛ 3. ТРЕБОВАНИЯ К РЕСУРСНОМУ ОБЕСПЕЧЕНИЮ ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

Ресурсное обеспечение воспитательной работы направлено на создание условий для осуществления воспитательной деятельности обучающихся, в том числе инвалидов и лиц с ОВЗ, в контексте реализации образовательной программы.

3.1. Нормативно-правовое обеспечение воспитательной работы Примерная программа воспитания разрабатывается в соответствии с нормативно-правовыми документами федеральных органов исполнительной власти в сфере образования, требованиями ФГОС СПО, с учетом сложившегося опыта воспитательной деятельности и имеющимися необходимыми ресурсами в профессиональной образовательной организации.

3.2. Кадровое обеспечение воспитательной работы

Для реализации программы воспитания образовательная организация должна быть укомплектована квалифицированными специалистами. Управление воспитательной работой обеспечивается кадровым составом, включающим директора, который несет ответственность за организацию воспитательной работы в профессиональной образовательной организации, заместителя директора, непосредственно курирующего обеспечение воспитательной работы, педагогов-организаторов, социальных педагогов, специалистов психолого-педагогической службы, классных руководителей (кураторов), преподавателей, мастеров производственного обучения.

Также привлекаются как преподаватели и сотрудники образовательной организации, так и иные лица, обеспечивающие работу кружков, клубов, проведение мероприятий на условиях договоров гражданско-правового характера. Функционал работников регламентируется требованиями профессиональных стандартов, а также Единым квалификационным справочником должностей руководителей, специалистов и служащих.

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.

Образовательная организация располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение указанных в рабочей программе мероприятий. При этом при подготовке к Чемпионату по профессиональному мастерству «Профессионалы» используются ресурсы организаций-партнеров. Основными условиями реализации рабочей программы воспитания являются соблюдение безопасности, выполнение противопожарных правил, санитарных норм и требований. Для проведения воспитательной работы образовательная организация обладает следующими ресурсами: информационно-библиотечный центр; актовый зал с акустическим и мультимедийным оборудованием; спортивный зал со спортивным

оборудованием; специальные помещения для работы кружков, секций, с необходимым для занятий материально-техническим обеспечением (оборудование, реквизит и т.п.).

3.4. Информационное обеспечение воспитательной работы

Информационное обеспечение воспитательной работы имеет в своей инфраструктуре объекты, обеспеченные средствами связи, компьютерной и мультимедийной техникой, интернет-ресурсами и специализированным оборудованием.

Информационное обеспечение воспитательной работы направлено на:

- информирование о возможностях для участия обучающихся в социально значимой деятельности;
- информационную и методическую поддержку воспитательной работы;
- планирование воспитательной работы и её ресурсного обеспечения;
- мониторинг воспитательной работы;
- дистанционное взаимодействие всех участников (обучающихся, педагогических работников, органов управления в сфере образования, общественности, работодателей);
- дистанционное взаимодействие с другими организациями социальной сферы;
- студенческое самоуправление, молодежные общественные объединения, цифровая среда».

Информационное обеспечение воспитательной работы включает: комплекс информационных ресурсов, в том числе цифровых, совокупность технологических и аппаратных средств (компьютеры, принтеры, сканеры и др.).

Система воспитательной деятельности образовательной организации должна быть представлена на сайте организации.

РАЗДЕЛ 4. КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ
по образовательной программе среднего профессионального образования
по профессии 43.01.09 Повар, кондитер
на период с 1 сентября по 31 августа т.г.

г. Чебоксары, 2023 г.

В ходе планирования воспитательной деятельности рекомендуется учитывать воспитательный потенциал участия студентов в мероприятиях, проектах, конкурсах, акциях, проводимых на уровне:

Российской Федерации, в том числе:

«Россия – страна возможностей» <https://rsv.ru/>;

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

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

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

отраслевые конкурсы профессионального мастерства;

движения «Профессионалы»;

движения «Абилимпикс»;

субъектов Российской Федерации, в том числе «День города» и др.

а также отраслевые профессионально значимые события и праздники.

Дата	Содержание и формы деятельности	Участники	Место проведения	Ответственные	Коды ЛР	Наименование модуля
СЕНТЯБРЬ						
1	День знаний	1-4 курс	Территория техникума	Директор техникума, заместитель директора по воспитательной и социальной работе (ВиСР)	ЛР 1, 2, 3, 7, 8	«Ключевые дела ПОО» «Кураторство и поддержка» «Учебное занятие» «Профессиональный выбор» «Взаимодействие с родителями»
2	День окончания Второй мировой войны	1-4 курс	Территория техникума	Заместитель директора по ВиСР	ЛР 5, 6	Встреча с Ветеранами ВОВ
2	День солидарности в борьбе с терроризмом	1-4 курс	Территория техникума	Заместитель директора по ВиСР Заместитель директора по учебной работе (УР) заместитель директора по учебно-производственной работе	ЛР 3, 8, 9, 10	«Кураторство и поддержка» «Учебное занятие»

10	Посвящение в студенты	1 курс	Территория техникума	Заместитель директора по УР, заместитель директора по учебно-производственной работе Заместитель директора по ВиСР	ЛР 1, 2	«Студенческое самоуправление» «Профессиональный выбор» «Молодежные общественные объединения»
15	Введение в профессию (специальность)	1 курс	Территория техникума Территория предприятия	Заместитель директора по учебно-производственной работе Заместитель директора по УР Заместитель директора по ВиСР Представитель профессии	ЛР 13, 14, 15, 16	«Профессиональный выбор» «Цифровая среда»» «Организация предметно-эстетической среды» «Взаимодействие Рс родителями» «Профессиональный выбор»
	День победы русских полков во главе с Великим князем Дмитрием Донским (Куликовская битва, 1380 год, сентябрь). День зарождения российской государственности (862 год)	1-4 курс	Территория техникума	Заместитель директора по ВиСР	ЛР 5, 6, 7	«Студенческое самоуправление» «Молодежные общественные объединения» «Цифровая среда»»
ОКТАБРЬ						
1	День пожилых людей	1-4 курс	Территория техникума	Заместитель директора по ВиСР	ЛР 4, 5, 6	«Студенческое самоуправление» «Молодежные общественные объединения» «Цифровая среда»»

5	День Учителя	1-4 курс	Территория техникума	Директор техникума Заместитель директора по ВиСР Заместитель директора по учебно-производственной работе	ЛР 2, 4	«Ключевые дела ПОО» «Кураторство и поддержка» «Учебное занятие»
20	Международный День повара	1-4 курсы	Территория техникума	Цикловая комиссия педагогов технологических дисциплин	ЛР 2, 4, 6	«Профессиональный выбор»
30	День памяти жертв политических репрессий	1-4 курс	Территория техникума	Заместитель директора по ВиСР	ЛР 4, 5, 8, 11	«Студенческое самоуправление» «Молодежные общественные объединения» «Цифровая среда»»
НОЯБРЬ						
4	День народного единства	1-4 курс	Территория техникума	Заместитель директора по ВиСР	ЛР 1, 2, 3, 5, 7, 8, 11	«Студенческое самоуправление» «Молодежные общественные объединения» «Цифровая среда»
5	День матери	1-4 курс	Территория техникума	Заместитель директора по ВиСР	ЛР 12	«Студенческое самоуправление» «Молодежные общественные объединения» «Цифровая среда»
ДЕКАБРЬ						
2	Конкурс плакатов «Моя профессия»	1-4 курсы	Территория техникума	Педагог-организатор, кураторы групп	ЛР 2, 4	«Профессиональный выбор»
9	День Героев Отечества	1-4 курс	Территория техникума	Заместитель директора по ВиСР	ЛР 5, 6	«Студенческое самоуправление» «Молодежные общественные объединения» «Цифровая среда»
12	День Конституции Российской Федерации	1-4 курс	Территория техникума	Заместитель директора по ВиСР	ЛР 1, 2, 3	«Студенческое самоуправление» «Молодежные общественные объединения»

						«Цифровая среда»
ЯНВАРЬ						
1	Новый год	1-4 курс	Территория техникума	Заместитель директора по ВиСР	ЛР 5	«Студенческое самоуправление» «Молодежные общественные объединения» «Цифровая среда»
25	«Татьянин день» (праздник студентов)	1-4 курс	Территория техникума	Заместитель директора по ВиСР	ЛР 1, 2 3, 7, 8	«Студенческое самоуправление» «Молодежные общественные объединения» «Цифровая среда»
27	День снятия блокады Ленинграда	1-4 курс		Заместитель директора по ВиСР, Заместитель директора по учебно-производственной работе	ЛР 5, 6, 7	«Студенческое самоуправление» «Молодежные общественные объединения» «Цифровая среда»
ФЕВРАЛЬ						
2	День воинской славы России (Сталинградская битва, 1943)	1-4 курс	Территория техникума	Заместитель директора по ВиСР	ЛР 5, 6, 7	«Студенческое самоуправление» «Молодежные общественные объединения» «Цифровая среда»
6	День бармена	1-4 курсы	Территория техникума	Заместитель директора по учебно-производственной работе, цикловая комиссия педагогов технологического цикла	ЛР 4	«Организация предметноэстетической среды» «Профессиональный выбор»
8	День российской науки	1-4 курс	Территория техникума	Заместитель директора по ВиСР Заместитель директора по учебно-производственной работе	ЛР 5, 4	«Студенческое самоуправление» «Молодежные общественные объединения» «Цифровая среда»
23	День защитников Отечества	1-4 курс	Территория техникума	Заместитель директора по ВиСР	ЛР 1, 5, 6, 7	«Студенческое самоуправление» «Молодежные общественные

						объединения» «Цифровая среда»
МАРТ						
8	Международный женский день	1-4 курс	Территория техникума	Заместитель директора по ВиСР, Заместитель директора по учебно-производственной работе	ЛР 11, 12	
18	День воссоединения Крыма с Россией	1-4 курс	Территория техникума	Заместитель директора по ВиСР	ЛР 5, 8	«Студенческое самоуправление» «Молодежные общественные объединения» «Цифровая среда»
АПРЕЛЬ						
12	День космонавтики	1-4 курс	Территория техникума	Заместитель директора по ВиСР, Заместитель директора по учебно-производственной работе	ЛР 2, 3 4 5	«Студенческое самоуправление» «Молодежные общественные объединения» «Цифровая среда»
МАЙ						
1	Праздник весны и труда	1-4 курс	Территория техникума	Заместитель директора по ВиСР, Заместитель директора по учебно-производственной работе	ЛР 1, 2, 4, 5	«Студенческое самоуправление» «Молодежные общественные объединения» «Цифровая среда»
9	День Победы	1-4 курс	Территория техникума	Заместитель директора по ВиСР	ЛР 1, 5, 6, 7	«Студенческое самоуправление» «Молодежные общественные объединения» «Цифровая среда»
24	День славянской письменности и культуры	1-4 курс	Территория техникума	Заместитель директора по ВиСР Заместитель директора по	ЛР 4, 5	«Студенческое самоуправление» «Молодежные общественные объединения»

				учебно-производственной работе		«Цифровая среда»
26	День российского предпринимательства	1-4 курс	Территория техникума	Заместитель директора по ВиСР Заместитель директора по учебно-производственной работе	ЛР 2	«Студенческое самоуправление» «Молодежные общественные объединения» «Цифровая среда»
ИЮНЬ						
1	Международный день защиты детей	1-4 курс	Территория техникума	Заместитель директора по ВиСР	ЛР 1, 7, 9, 10, 11, 12	«Студенческое самоуправление» «Молодежные общественные объединения» «Цифровая среда»
5	День эколога	1-4 курс	Территория техникума	Заместитель директора по ВиСР, Заместитель директора по учебно-производственной работе	ЛР 4, 5	«Студенческое самоуправление» «Молодежные общественные объединения» «Цифровая среда»
6	Пушкинский день России	1-4 курс	Территория техникума	Заместитель директора по ВиСР	ЛР 5	«Студенческое самоуправление» «Молодежные общественные объединения» «Цифровая среда»
12	День России	1-4 курс	Территория техникума	Заместитель директора по ВиСР, Заместитель директора по учебно-производственной работе	ЛР 1, 2, 3, 5, 7, 8, 9, 10, 11	«Студенческое самоуправление» «Молодежные общественные объединения» «Цифровая среда»
22	День памяти и скорби	1-4 курс	Территория техникума	Заместитель директора по ВиСР	ЛР 1, 2, 5	«Студенческое самоуправление» «Молодежные общественные объединения» «Цифровая среда»
27	День молодежи	1-4 курс	Территория техникума	Заместитель директора по ВиСР	ЛР 1, 2, 3, 7, 8	«Студенческое самоуправление» «Молодежные общественные объединения»

						«Цифровая среда»
ИЮЛЬ						
8	День семьи, любви и верности	1-4 курс	Территория техникума	Заместитель директора по ВиСР	ЛР 5, 9, 10, 12	«Студенческое самоуправление» «Молодежные общественные объединения» «Цифровая среда»
АВГУСТ						
22	День Государственного Флага Российской Федерации	1-4 курс	Территория техникума	Заместитель директора по ВиСР, Заместитель директора по учебно-производственной работе	ЛР 1, 2, 3, 5, 7, 8, 9, 10, 11	«Студенческое самоуправление» «Молодежные общественные объединения» «Цифровая среда»
23	День воинской славы России (Курская битва, 1943)	1-4 курс	Территория техникума	Заместитель директора по ВиСР	ЛР 5, 6, 7	«Студенческое самоуправление» «Молодежные общественные объединения» «Цифровая среда»
27	День российского кино	1-4 курс	Кинотеатр	Заместитель директора по ВиСР	ЛР 2, 3, 5, 11	«Студенческое самоуправление» «Молодежные общественные объединения» «Цифровая среда»

Приложение 5
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

СОДЕРЖАНИЕ
ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ
по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

2023 год

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. СТРУКТУРА ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ
ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА ПРОФИЛЬНОГО УРОВНЯ**
- 2. КОМПЛЕКС ТРЕБОВАНИЙ И РЕКОМЕНДАЦИЙ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ
ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА ПРОФИЛЬНОГО УРОВНЯ**

1. СТРУКТУРА ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА ПРОФИЛЬНОГО УРОВНЯ

Для выпускников, осваивающих ППКРС в рамках ФП «Профессионалитет», государственная итоговая аттестация в соответствии с ФГОС СПО проводится в форме демонстрационного экзамена профильного уровня.

1.1. Структура оценочных материалов

Оценочные материалы для проведения демонстрационного экзамена профильного уровня включают в себя комплект(ы) оценочной документации, варианты заданий и критерии оценивания.

1.2. Структура комплекта оценочной документации

Комплект оценочной документации (далее – КОД) должен включать в себя следующие разделы:

1. Комплекс требований для проведения демонстрационного экзамена.
2. Перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания.
3. План застройки площадки демонстрационного экзамена.
4. Требования к составу экспертных групп.
5. Инструкции по технике безопасности.
6. Образец задания.

2. КОМПЛЕКС ТРЕБОВАНИЙ И РЕКОМЕНДАЦИЙ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА ПРОФИЛЬНОГО УРОВНЯ

2.1. Организационные требования:

1. Демонстрационный экзамен профильного уровня проводится с использованием КОД, включенных образовательными организациями в программу ГИА.
2. Задания демонстрационного экзамена доводятся до главного эксперта в день, предшествующий дню начала демонстрационного экзамена.
3. Образовательная организация обеспечивает необходимые технические условия для обеспечения заданиями во время демонстрационного экзамена выпускников, членов ГЭК, членов экспертной группы.
4. Демонстрационный экзамен проводится в ЦПДЭ, представляющем собой площадку, оборудованную и оснащенную в соответствии с КОД.
5. ЦПДЭ может располагаться на территории образовательной организации, а при сетевой форме реализации образовательных программ — также на территории иной организации, обладающей необходимыми ресурсами для организации ЦПДЭ.
6. Выпускники проходят демонстрационный экзамен в ЦПДЭ в составе экзаменационных групп.
7. Образовательная организация знакомит с планом проведения демонстрационного экзамена выпускников, сдающих демонстрационный экзамен, и лиц, обеспечивающих проведение демонстрационного экзамена, в срок не позднее чем за 5 (пять) рабочих дней до даты проведения экзамена.

8. Количество, общая площадь и состояние помещений, предоставляемых для проведения демонстрационного экзамена, должны обеспечивать проведение демонстрационного экзамена в соответствии с КОД.

9. Не позднее чем за один рабочий день до даты проведения демонстрационного экзамена главным экспертом проводится проверка готовности ЦПДЭ в присутствии членов экспертной группы, выпускников, а также технического эксперта, назначаемого организацией, на территории которой расположен ЦПДЭ, ответственного за соблюдение установленных норм и правил охраны труда и техники безопасности.

10. Главным экспертом осуществляется осмотр ЦПДЭ, распределение обязанностей между членами экспертной группы по оценке выполнения заданий демонстрационного экзамена, а также распределение рабочих мест между выпускниками с использованием способа случайной выборки. Результаты распределения обязанностей между членами экспертной группы и распределения рабочих мест между выпускниками фиксируются главным экспертом в соответствующих протоколах.

11. Выпускники знакомятся со своими рабочими местами под руководством главного эксперта, также повторно знакомятся с планом проведения демонстрационного экзамена, условиями оказания первичной медицинской помощи в ЦПДЭ. Факт ознакомления отражается главным экспертом в протоколе распределения рабочих мест.

12. Допуск выпускников в ЦПДЭ осуществляется главным экспертом на основании документов, удостоверяющих личность.

13. Образовательная организация обязана не позднее чем за один рабочий день до дня проведения демонстрационного экзамена уведомить главного эксперта об участии в проведении демонстрационного экзамена тьютора (ассистента).

2.2. Рекомендуемое содержание КОД

Компетенции, рекомендуемые для включения в содержание КОД

Код и наименование вида деятельности	Код и наименование профессионального модуля, в рамках которого осваивается ВД	Перечень оцениваемых ПК
В соответствии с ФГОС СПО		
«Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента»	ПМ.01 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента»	«ПК 1.1» «Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами»
		«ПК 1.2» «Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика»
		«ПК 1.3» «Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов»

		<p>разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья»</p> <p>«ПК 1.4» «Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролик»</p>
<p>«Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»</p>	<p>ПМ.02 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»</p>	<p>«ПК 2.1» «Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами»</p> <p>«ПК 2.2» «Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента»</p> <p>«ПК 2.3» «Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента»</p> <p>«ПК 2.4» «Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента»</p> <p>«ПК 2.5» «Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента»</p>

		«ПК 2.6» «Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента»
		«ПК 2.7» «Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента»
		«ПК 2.8» «Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента»
«Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»	ПМ.03 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»	«ПК 3.1» «Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами»
		«ПК 3.2» «Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента»
		«ПК 3.3» «Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента»
		«ПК 3.4» «Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок

		<p>разнообразного ассортимента»</p> <p>«ПК 3.5» «Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента»</p> <p>«ПК 3.6» «Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента»</p>
<p>«Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента»</p>	<p>ПМ.04 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента»</p>	<p>«ПК 4.1» «Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами»</p> <p>«ПК 4.2» «Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента»</p> <p>«ПК 4.3» «Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента»</p> <p>«ПК 4.4» «Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента»</p> <p>«ПК 4.5» «Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков</p>

	разнообразного ассортимента»
--	------------------------------

Умения и навыки, рекомендуемые для включения в содержание КОД, определяются в соответствии с разделом 4 ПОП-П.

2.3. Требования к оцениванию

Максимально возможное количество баллов	100
---	------------

Рекомендуемая схема перевода результатов демонстрационного экзамена из стобальной шкалы в пятибалльную

Оценка (пятибалльная шкала)	«2»	«3»	«4»	«5»
Оценка в баллах (стобальная шкала)	0,00 – 19,99	20,00 – 39,99	40,00 – 69,99	70,00 – 100,00

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.

Приложение 6
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

Дополнительный профессиональный блок
по запросу работодателя
ООО «Хавас»

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
«Чебоксарский техникум технологии питания и коммерции» Чувашской Республики

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	

**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 43.01.09 Повар, кондитер как результат освоения ОПОП, соответствующий требованиям запросам организаций, действующих в реальном секторе экономики.

3. МК включает в себя профессиональную и надпрофессиональную части.

4. Профессиональная часть МК представляет собой матрицу профессиональных компетенций выпускника, формируемых при освоении видов деятельности по запросу работодателя, и трудовых функций действующих профессиональных стандартов или иных документов.

5. Надпрофессиональная часть МК представляет собой интеграцию ОК, заявленных ФГОС СПО, и заявляемых организацией-работодателем обобщенных поведенческих моделей специалиста на рабочем месте (корпоративная культура).

6. Краткое описание и характеристика показателей сформированности корпоративных компетенций приведены в приложении к модели компетенций.

7. МК позволяет конструировать при помощи цифрового конструктора компетенций образовательные программы подготовки квалифицированных специалистов, рабочих и служащих, наиболее востребованных на региональном рынке труда в конкретном секторе экономики под запрос конкретных предприятий.

**Профессиональная часть матрицы компетенций выпускника
по запросу работодателя**

Трудовые функции в соответствии с профессиональными стандартами (или иными нормативными документами)	Дополнительные виды деятельности, сформированные по запросу работодателя ООО «Хавас»	
	Работа на контрольно-кассовой технике и расчеты с покупателями	Формирование ключевых компетенций для цифровой экономики
ЕТКС «Торговля и общественное питание» Контроллер - кассир		
Расчет с покупателями за товары и услуги: подсчет стоимости покупки, получение денег, пробивание чека, выдача сдачи, погашение чека	ПК 6.1. ПК 6.2. ПК 6.3.	ПК 7.1.
Устранение неисправностей контрольно-кассовой машины, заправка её контрольной и чековой лентами, запись показаний датчиков, перевод нумератора на нули	ПК 6.1.	
Подсчет денег и сдача их в установленном порядке	ПК 6.2.	ПК.7.1.

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

**Надпрофессиональная часть матрицы компетенций выпускника
по запросу работодателя**

Корпоративные компетенции ¹	Требуемый показатель выраженности корпоративной компетенции, согласно требованиям предприятия-работодателя			Реализуемые общие компетенции согласно ФГОС СПО
	Уровень ограниченной компетенции	Уровень базовый	Уровень мастерства	
Бережливость КК.01	-	+	-	ОК 07.
Финансовая грамотность КК.02	-	+	-	ОК 11.
Клиентоориентированность КК.03	-	+	-	ОК 04.
Сотрудничество КК.04	-	+	-	ОК 05. ОК 06.
Коммуникация в цифровой среде КК.05	-	+	-	ОК 02.
Нестандартное мышление и умение работать с информацией КК.06	-	+	-	ОК 09.

Обозначения: – определяется работодателем;

– определяется федеральным государственным образовательным стандартом

Характеристика корпоративных компетенций

Корпоративные компетенции	Характеристика
КК 01. Бережливость	Сохраняет целостность и функциональность оборудования и инвентаря. Соблюдает сроки реализации кулинарных блюд и изделий, предотвращает их порчу.
КК 02. Финансовая грамотность	Демонстрирует экономическое мышление, управляет бюджетом, контролирует расход, знает о финансовом мошенничестве, умеет защищаться
КК 03. Клиентоориентированность	Видит и исследует потребности клиентов, готов идти навстречу, брать на себя ответственность за удовлетворенность клиентов товарами и услугами.
КК 04. Сотрудничество	Работает с другими и через других для достижения общих целей и желаемых результатов
КК 05. Коммуникация в цифровой среде	Использует цифровые средства общения при взаимодействии с другими людьми, в том числе для организации совместной деятельности. Обменивается информацией и передает ее с помощью различных технологий.
КК 06. Нестандартное мышление и умение работать с информацией	Выбирает и использует уместные цифровые средства, приложения и ресурсы для постановки и решения профессиональных задач

Требуемый показатель выраженности корпоративной компетенции

Критерии выраженности	Уровень
Все обязанности выполнены в полной мере. Многие результаты превосходят запланированные, достижения выходят за рамки непосредственных обязанностей. Все ключевые компетенции, профессионально-технические знания и навыки, необходимые для конкретной должности, развиты в достаточной степени или на уровне выше требуемого. Работник справился с внештатными ситуациями и достиг результатов, даже несмотря на возникшие незапланированные трудности. Проявляет необходимое поведение в нестандартных ситуациях повышенной сложности, передает знания другим.	Уровень мастерства
Выполнены основные обязанности. Результаты в основном соответствуют запланированным. Некоторые задачи выполнены не в полном объеме. Отдельные компетенции, профессионально-технические знания и навыки, необходимые на занимаемой работником должности, требуют развития. Поведение соответствует требованиям должности.	Уровень базовый

<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>	<p>Уровень ограниченной компетентности</p>
---	--

РАЗДЕЛ 2. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО БЛОКА

2.1. Профессиональные компетенции

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Код	Показатели освоения компетенции
Работа на контрольно-кассовой технике и расчеты с покупателями	ПК 6.1. Соблюдать правила эксплуатации контрольно-кассовой техники (ККТ) и выполнять расчетные операции с покупателями		Навыки:
		Н.6.1.01	Эксплуатировать контрольно-кассовую технику (ККТ) и обслуживать покупателей
			Умения:
		У. 6.1.01	Осуществлять подготовку ККТ различных видов
		У.6.1.02	Работать на ККТ различных видов
		У.6.1.03	Устранять мелкие неисправности при работе на ККТ
		У.6.1.04	Соблюдать правила техники безопасности
			Знания:
		3.6.1.01	Документы, регламентирующие применение ККТ
		3.6.1.02	Правила расчетов и обслуживания покупателей
		3.6.1.03	Типовые правила обслуживания эксплуатации ККТ и правила регистрации
		3.6.1.04	Классификацию устройства ККТ
		3.6.1.05	Основные режимы ККТ
		3.6.1.06	Особенности технического обслуживания ККТ
	ПК 6.2. Проверять платежеспособность государственных денежных знаков		Навыки:
		Н.6.2.01	Проверять платежеспособность государственных денежных знаков
			Умения:
		У.6.2.01	Распознавать платежеспособность государственных денежных знаков
			Знания:

		3.6.2.01	Признаки платежеспособности государственных денежных знаков	
		3.6.2.02	Порядок получения, хранения и выдачи денежных средств	
		3.6.2.03	Отличительные признаки платежных средств безналичного расчета	
	ПК 6.3. Оформлять документы по кассовым операциям			Навыки:
		Н.6.3.01	Оформлять документы по кассовым операциям	
				Умения:
		У.6.3.01	Осуществлять заключительные операции при работе на ККТ	
		Знания:		
3.6.3.01	Правила оформления документов по кассовым операциям			
Формирование ключевых компетенций для цифровой экономики	ПК 7.1. Применять цифровые ресурсы в профессиональной деятельности		Навыки:	
		Н.7.1.01	Безопасно и эффективно использовать цифровые технологии и многочисленные ресурсы интернет	
			Умения:	
		У.7.1.01	Использовать различные цифровые ресурсы	
		У.7.1.02	Применять прикладные программы в профессиональной деятельности	
			Знания:	
		3.7.1.01	Современные технологии цифровой экономики	
		3.7.1.02	Модели цифровой экономики	
		3.7.1.03	Цифровые ресурсы	
		3.7.1.04	Электронные платежные системы	
3.7.1.05	Состав, функции и возможности профессиональных программ			

РАЗДЕЛ 3. СТРУКТУРА ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО БЛОКА

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

Индекс	Наименование	Всего, ак.ч	В т.ч. в форме практической подготовки	Рекомендуемый курс изучения
1	2	3	4	5
ДПБ	Дополнительный профессиональный блок (ООО «Хавас»)	288	200	2
ПМ.00	Профессиональный цикл	288	200	2
ПМ.06	Работа на контрольно-кассовой технике и расчеты с покупателями	144	108	2
МДК.06.01	Эксплуатация контрольно-кассовых машин	64	36	2
УП.06.	Учебная практика	36	36	2
ПП.06.	Производственная практика	36	36	2
ПА	Промежуточная аттестация	8		2
ПМ.07	Формирование ключевых компетенций для цифровой экономики	144	92	2
МДК.07.01	Цифровые технологии и ресурсы интернет	64	20	2
УП.07.	Учебная практика	36	36	2

ПП.07.	Производственная практика	36	36	2
ПА	Промежуточная аттестация	8		2
Итого:		288	200	2

3.2. План обучения на предприятии с учетом специфики требований конкретного производства

План обучения на предприятии заполнен исходя из помещений для организации образовательного процесса на базе предприятия-партнера. Работодатель снабжает необходимым оборудованием, инструментами, расходными материалами, обеспечивающими выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей.

№ п/п	Содержание практической подготовки (виды работ)	ПМ		Длительность обучения (в часах)	Семестр обучения	Наименование рабочего места, участка	Ответственный от предприятия (при необходимости)
		Код	Наименование				
1.	Эксплуатация контрольно – кассовой техники: - организация рабочего места контролёра – кассира; - подготовку ККТ различных видов; работа на ККТ различных видов с соблюдением правил техники безопасности; - устранение мелких неисправностей при работе на ККТ; - осуществление заключительных операций при работе	ПМ.06	Работа на контрольно-кассовой технике и расчеты с покупателями	12	4	Раздача/торговый зал	Зав. производством

	на ККТ						
2.	<p>Расчёт с покупателями:</p> <ul style="list-style-type: none"> - выполнение расчетных операций с покупателями; - проверка количества продаваемых товаров; - определение стоимости покупки; - получение денег от покупателя; - распознавание платежеспособности государственных денежных знаков; - пробитие чека; - вручение сдачи 	ПМ.06	Работа на контрольно-кассовой технике и расчеты с покупателями	12	4	Раздача/торговый зал	Зав. производством
3.	<p>Учет движения денежных средств: оформление документов операционной кассы. оформление книги кассира-операциониста, акта о возврате денежных сумм покупателю по неиспользованным чекам. Оформление приходного и расходного кассовых ордеров. Составление отчета кассира. Проверка и группировка первичных</p>	ПМ.06	Работа на контрольно-кассовой технике и расчеты с покупателями	12	4	Раздача/торговый зал	Зав. производством

	документов, запись их в отчёт кассира, подсчёт денежного остатка на конец дня.						
4.	<p>Применение прикладных программ:</p> <ul style="list-style-type: none"> - настройка работы пользователя программы, ознакомление со сведениями о предприятии - работа пользователя: работа со справочниками, со списками и журналами документов, с отчетами, сервисные возможности, справочная система 	ПМ.07	Формирование ключевых компетенций для цифровой экономики	36	4	Структурное подразделение производства	Зав. производством

3.3. Рабочая программа профессионального модуля

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

«ПМ.06 Работа на контрольно-кассовой технике и расчеты с покупателями»

Дополнительный профессиональный блок/Профессиональный цикл

2023 г.

СОДЕРЖАНИЕ

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

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО
МОДУЛЯ**

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

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

«ПМ.06 Работа на контрольно-кассовой технике и расчеты с покупателями»

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить вид деятельности «Работа на контрольно-кассовой технике и расчеты с покупателями» и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.1.1. Перечень общих компетенций

<i>Код</i>	Наименование общих компетенций
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 11.	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

<i>Код</i>	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций, сформированных по запросу работодателя(ей)
ВД 6	Работа на контрольно-кассовой технике и расчеты с покупателями
ПК 6.1.	Соблюдать правила эксплуатации контрольно-кассовой техники (ККТ) и выполнять расчетные операции с покупателями
ПК 6.2.	Проверять платежеспособность государственных денежных знаков
ПК 6.3.	Оформлять документы по кассовым операциям

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Владеть навыками	Н.6.1.01	Эксплуатировать контрольно-кассовую технику (ККТ) и обслуживать покупателей
	Н.6.2.01	Проверять платежеспособность государственных денежных знаков
	Н.6.3.01	Оформлять документы по кассовым операциям

Уметь	У.6.1.01	Осуществлять подготовку ККТ различных видов
	У.6.1.02	Работать на ККТ различных видов
	У.6.1.03	Устранять мелкие неисправности при работе на ККТ
	У.6.1.04	Соблюдать правила техники безопасности
	У.6.2.01	Распознавать платежеспособность государственных денежных знаков
	У.6.3.01	Осуществлять заключительные операции при работе на ККТ
Знать	3.6.1.01	Документы, регламентирующие применение ККТ
	3.6.1.02	Правила расчетов и обслуживания покупателей
	3.6.1.03	Типовые правила обслуживания эксплуатации ККТ и правила регистрации
	3.6.1.04	Классификацию устройства ККТ
	3.6.1.05	Основные режимы ККТ
	3.6.1.06	Особенности технического обслуживания ККТ
	3.6.2.01	Признаки платежеспособности государственных денежных знаков
	3.6.2.02	Порядок получения, хранения и выдачи денежных средств
	3.6.2.03	Отличительные признаки платежных средств безналичного расчета
	3.6.3.01	Правила оформления документов по кассовым операциям

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов 144

в том числе в форме практической подготовки 108

Из них на освоение МДК 64

в том числе самостоятельная работа 20

практики, в том числе учебная 36

производственная 36

Промежуточная аттестация 8

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем профессионального модуля, ак. час.					
				Обучение по МДК				Практики	
				Всего	В том числе			Учебная	Производственная
					Лабораторных и практических занятий	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация		
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>	<i>6</i>	<i>7</i>	<i>8</i>	<i>9</i>	<i>10</i>
ПК 6.1. ПК 6.2. ПК 6.3. ОК 04-07, 11 КК 01-04	Раздел N1. Эксплуатация контрольно-кассовых машин при осуществлении денежных расчетов с потребителями	64	36	64	36	20		-	-
	Учебная практика	36	36					36	
	Производственная практика	36	36						36
	Промежуточная аттестация	8	-				8		
	Всего:	144	108	64	36	20	8	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. Эксплуатация контрольно-кассовых машин при осуществлении денежных расчетов с потребителями		64 / 36		
МДК 06.01. Эксплуатация контрольно-кассовых машин		64/ 36		
Тема 1.1. Контрольно-кассовые машины. Кассовые операции.	Содержание	64/36		
	1. Контрольно-кассовые машины. Назначение контрольно-кассовых машин. Классификация. Устройство. Основные режимы ККТ. Особенности технического обслуживания ККТ и правила регистрации. Документы, регулирующие применение ККТ.		ПК 6.1, ПК 6.2, ПК 6.3.	Н.6.1.01
	2. Эксплуатация контрольно-кассовых машин Организация рабочего места контролера-кассира. Режимы работы кассовых машин. X-отчет, Z – отчет, их особенности и назначение. Реквизиты чека. Правила техники безопасности при эксплуатации контрольно-кассовых машин. Неисправности контрольно-кассовых машин.		ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 11	Н.6.2.01
	3. Порядок расчета и обслуживания покупателей Способы денежных расчетов. Наличный и безналичный расчет с покупателями. Отличительные признаки платежных средств безналичного расчета. Правила расчетов и обслуживания покупателей. Порядок получения, хранения и выдачи денежных средств. Основные признаки платежеспособности государственных денежных знаков.		У.6.1.01	Н.6.3.01
	4. Учет кассовых операций Правила оформления документов по кассовым операциям. Правила		КК 01, КК 02, КК 03, КК 04	У.6.1.02
			У.6.1.03	
			У.6.1.04	
			У.6.2.01	
			У.6.2.02	
			У.6.2.03	
			У.6.3.01	

	оформления документов по главной кассе. Оформление работы операционной кассы. Кассовая книга. Назначение, характеристика, требования к оформлению кассовой книги. (Книга кассира-операциониста, акт о возврате денежных сумм покупателю по неиспользованным чекам).			3.6.1.01 3.6.1.02 3.6.1.03 3.6.1.04 3.6.1.05 3.6.1.06 3.6.2.01 3.6.2.02 3.6.2.03 3.6.3.01
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	36		
	1. Подготовка контрольно - кассовой машины к работе Распознавание основных механизмов и подготовка технологического контрольно-кассового оборудования к работе	2	ПК 6.1, ПК 6.2, ПК 6.3.	Н.6.1.01 Н.6.2.01
	2. Методика работы на контрольно - кассовой технике Освоение методики работы на ККТ и его использование в технологическом процессе с соблюдением правил техники безопасности. Осуществление заключительных операций при работе на ККТ.	2	ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 11	Н.6.3.01 У.6.1.01
	3.Отработка методики работы на контрольно - кассовой технике Отработка методики работы на ККТ	2	КК 01, КК 02, КК 03, КК 04	У.6.1.02 У.6.1.03
	4. Отработка навыков работы на контрольно- кассовой машине с пробитием рабочих чеков на слух Отработка навыков работы на кассовой машине с пробитием рабочих чеков на слух	2		У.6.1.04 У.6.2.01
	5. Отработка навыков работы на кассовой машине с пробитием рабочих чеков Отработка навыков работы на кассовой машине с пробитием рабочих	2		У.6.2.02 У.6.2.03

	чеков			У.6.3.01
	6. Отработка методики работы на контрольно - кассовой машине Отработка методики работы на ЭККМ	2		3.6.1.01
	7. Подготовка Smart-терминала «Онлайн-касса» к работе Подготовка к работе. Устранение мелких неисправностей при работе с соблюдением техники безопасности	2		3.6.1.02 3.6.1.03
	8. Методика работы на Smart-терминале «Онлайн-касса» Осуществление заключительных операций при работе	2		3.6.1.04
	9. Отработка методики работы на Smart-терминале «Онлайн-касса» Отработка методики работы на Smart-терминале	2		3.6.1.05
	10. Отработка навыков работы на Smart-терминале «Онлайн-касса» с пробитием чека на слух	2		3.6.1.06
	11.Отработка навыков работы на Smart-терминале «Онлайн-касса» с пробитием рабочих чеков на слух	2		3.6.2.01
	12. Проверка платежеспособности денежных знаков Отработка навыков работы на ЭККМ с соблюдением правил эксплуатации контрольно-кассовой техники (ККТ). Выполнение расчетных операций с покупателями (решение производственных ситуаций). Проверка платежеспособности государственных денежных знаков. Распознавание платежеспособности государственных денежных знаков. Разрешение производственных ситуаций с использованием правил торговли, Закона о защите прав потребителей и инструкций налоговой инспекции.	2		3.6.2.02 3.6.2.03 3.6.3.01
	13. Выполнение расчётных операций Эксплуатация ККТ и обслуживание покупателей. Выполнение расчетных операций с покупателями с соблюдением правил эксплуатации ККТ. Выполнение расчётных операций с покупателями, расшифровка обязательных реквизитов чека. Безналичный расчёт с покупателями в узле расчёта Расчёт с покупателями с использованием платёжных карт.	2		
	14. Выполнение заключительных операций на ККМ Подготовка денежной выручки к сдаче старшему кассиру, подсчёт и оформление тетради кассира. Подсчет суммы остатка, снятие показаний СДС на конец рабочего дня.	2		
	15. Оформление документов по кассовым операциям акта о возврате денежных средств по неиспользованным чекам и книги кассира-	2		

	<p>операциониста с актом. Оформление книги кассира-операциониста</p>			
	<p>16.Приходный и расходный кассовый ордер Порядок оформления приходного кассового ордера. Порядок оформления расходного кассового ордера. Оформление приходного и расходного кассового ордера Оформление приходного кассового ордера и расходного кассового ордера, препроводительной ведомости.</p>	2		
	<p>17.Порядок сдачи денег в банк Инкассация денежной выручки. Порядок сдачи денежной выручки в банк.</p>	2		
	<p>18.Оформление кассового отчета Составление и оформление кассового отчета. Осуществление контроля сохранности товарно-материальных ценностей.</p>	2		
<p>Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела N1</p> <p>- Выполнение реферата и/или презентации на одну из тем:</p> <p>«Сканирующие устройства»;</p> <p>«Виды банкнот Банка России»,</p> <p>«История ККТ»</p> <p>«Перспективные направления в развитии и совершенствовании расчетно-кассового оборудования розничных предприятий».</p> <p>- Составление схемы «Порядок расчета с покупателями»</p>		20		
<p>Учебная практика раздела 1</p> <p>Виды работ</p> <p>1. Эксплуатация контрольно – кассовой техники:</p> <p>Виды работ:</p> <p>- организация рабочего места контролёра – кассира;</p> <p>- подготовка ККТ различных видов;</p>		36		

<ul style="list-style-type: none"> - работа на ККТ различных видов с соблюдением правил техники безопасности; - устранение мелких неисправностей при работе на ККТ; - осуществление заключительных операций при работе на ККТ – распознавание платежеспособности государственных денежных знаков; – осуществление заключительных операций при работе на ККТ; – оформление документов по кассовым операциям; - соблюдение правил техники безопасности. 			
<p>Производственная практика раздела 1</p> <p>Виды работ</p> <p>1. Эксплуатация контрольно – кассовой техники.</p> <ul style="list-style-type: none"> - организация рабочего места контролёра – кассира; - подготовка ККТ различных видов; - работа на ККТ различных видов с соблюдением правил техники безопасности; - устранение мелких неисправностей при работе на ККТ; - осуществление заключительных операций при работе на ККТ. <p>2.Расчёт с покупателями.</p> <ul style="list-style-type: none"> - выполнение расчетных операций с покупателями; - проверка количества продаваемых товаров; - определение стоимости покупки; - получение денег от покупателя; - распознавание платежеспособности государственных денежных знаков; - пробитие чека; - вручение сдачи. 	36		

<p>3. Учет движения денежных средств.</p> <ul style="list-style-type: none"> - оформление документов операционной кассы; - оформление книги кассира-операциониста, акта о возврате денежных сумм покупателю по неиспользованным чекам; - оформление приходного и расходного кассовых ордеров; - составление отчета кассира; - проверка и группировка первичных документов, запись их в отчет кассира, подсчет денежного остатка на конец дня. 			
Промежуточная аттестация	8		
Всего	144		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Кабинет Технического оснащения и организации рабочего места, в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Оснащенные базы практики в соответствии с п. 6.1.2.5 образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы для использования

в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организации выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен другими изданиями.

3.2.1. Основные печатные издания

1. Лутошкина, Г. Г. Техническое оснащение и организация рабочего места : учебник для студ. учреждений СПО / Г. Г. Лутошкина, Ж. С. Анохина. – 3-е изд., стер. – М.: ИЦ "Академия", 2018. – 240 с. – Текст : непосредственный.

2. Лутошкина, Г. Г. Техническое оснащение организаций питания : учебник для студ. учреждений СПО / Г. Г. Лутошкина, Ж. С. Анохина. – 2-е изд., стер. – М.: ИЦ "Академия", 2018. – 240 с. – Текст : непосредственный

3.2.2. Основные электронные издания

1. Смирнов, Ю. А. Технические средства автоматизации и управления : учебное пособие для спо / Ю. А. Смирнов. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 456 с. — ISBN 978-5-8114-6712-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/151692> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей

3.2.3. Дополнительные источники (при необходимости)

1. Морозова М. А. Работа на контрольно-кассовой технике и расчеты с покупателями : учебник для нач. проф. образования / М. А. Морозова. — М. : Издательский центр «Академия», 2013. — 192 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 6.1. Соблюдать правила эксплуатации контрольно-кассовой техники (ККТ) и выполнять расчетные операции с покупателями	75% правильных ответов Выполнение работ в соответствии с установленными регламентами с соблюдением правил безопасности труда, санитарными нормами	Текущий контроль: Тестирование. Оценка выполнения практических и внеаудиторных самостоятельных работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике Промежуточный контроль. Дифференцированный зачет по МДК зачет по УП, дифференцированный зачет по ПП Экзамен по ПМ, Экспертное наблюдение. Оценка выполненных заданий
ПК 6.2. Проверять платежеспособность государственных денежных знаков	75% правильных ответов Выполнение работ в соответствии с установленными регламентами	Текущий контроль: Тестирование Оценка выполнения практических и внеаудиторных самостоятельных работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике Промежуточный контроль. Дифференцированный зачет по МДК зачет по УП, дифференцированный зачет по ПП Экзамен по ПМ, Экспертное наблюдение. Оценка выполненных заданий
ПК 6.3. Оформлять документы по кассовым операциям	75% правильных ответов Выполнение работ в соответствии с установленными регламентами	Текущий контроль: Тестирование оценка выполнения практических и внеаудиторных

		<p>самостоятельных работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике</p> <p>Промежуточный контроль. Дифференцированный зачет по МДК зачет по УП, дифференцированный зачет по ПП Экзамен по ПМ, Экспертное наблюдение. Оценка выполненных заданий</p>
<p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>- эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; - оптимальность планирования профессиональной деятельности</p>	<p>Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения: заданий на практических занятиях заданий по учебной и производственной практике, заданий для внеаудиторной самостоятельной работы.</p> <p>Промежуточный контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических заданий на дифференцированном зачете по МДК; -заданий на экзамене по модулю ПМ; Защита отчетов по учебной и производственной практикам, заданий на зачете по учебной практике, заданий на дифференцированном зачете по производственной практике</p>
<p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<p>- грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; - толерантность поведения в рабочем коллективе</p>	<p>Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения: заданий на практических занятиях заданий по учебной и производственной практике, заданий для внеаудиторной самостоятельной работы.</p> <p>Промежуточный контроль:</p>

		наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических заданий на дифференцированном зачете по МДК; -заданий на экзамене по модулю ПМ; Защита отчетов по учебной и производственной практикам, заданий на зачете по учебной практике, заданий на дифференцированном зачете по производственной практике
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.	демонстрация осознанного поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применение стандартов антикоррупционного поведения.	Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения: заданий на практических занятиях заданий по учебной и производственной практике, заданий для внеаудиторной самостоятельной работы. Промежуточный контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических заданий на дифференцированном зачете по МДК; -заданий на экзамене по модулю ПМ; Защита отчетов по учебной и производственной практикам, заданий на зачете по учебной практике, заданий на дифференцированном зачете по производственной практике
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	точность соблюдения правил безопасности при ведении профессиональной деятельности;	Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения: заданий на практических занятиях заданий по учебной и производственной практике, заданий для внеаудиторной самостоятельной работы. Промежуточный контроль:

		<p>наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических заданий на дифференцированном зачете по МДК; -заданий на экзамене по модулю ПМ; Защита отчетов по учебной и производственной практикам, заданий на зачете по учебной практике, заданий на дифференцированном зачете по производственной практике</p>
<p>ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере</p>	<p>эффективность использования знаний по финансовой грамотности</p>	<p>Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения: заданий на практических занятиях заданий по учебной и производственной практике, заданий для внеаудиторной самостоятельной работы.</p> <p>Промежуточный контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических заданий на дифференцированном зачете по МДК; -заданий на экзамене по модулю ПМ; Защита отчетов по учебной и производственной практикам, заданий на зачете по учебной практике, заданий на дифференцированном зачете по производственной практике</p>

3.4. Рабочая программа профессионального модуля

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

«ПМ.07 Формирование ключевых компетенций для цифровой экономики»

Дополнительный профессиональный блок/Профессиональный цикл

2023 г.

СОДЕРЖАНИЕ

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

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО
МОДУЛЯ**

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

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

«ПМ. 07Формирование ключевых компетенций для цифровой экономики»

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить вид деятельности «Формирование ключевых компетенций для цифровой экономики» и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.1.1. Перечень общих компетенций

<i>Код</i>	Наименование общих компетенций
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

<i>Код</i>	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций, сформированных по запросу работодателя(ей)
ВД 7	Формирование ключевых компетенций для цифровой экономики
ПК 7.1.	Применять цифровые ресурсы в профессиональной деятельности

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Владеть навыками	Н.7.1.01	Безопасно и эффективно использовать цифровые технологии и многочисленные ресурсы интернет
Уметь	У.7.1.01	Использовать различные цифровые ресурсы
	У.7.1.02	Применять прикладные программы в профессиональной деятельности
Знать	3.7.1.01	Современные технологии цифровой экономики
	3.7.1.02	Модели цифровой экономики
	3.7.1.03	Цифровые ресурсы
	3.7.1.04	Электронные платежные системы
	3.7.1.05	Состав, функции и возможности профессиональных программ

2.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов 144

в том числе в форме практической подготовки 92

Из них на освоение МДК 64
в том числе самостоятельная работа 20
практики, в том числе учебная 36
производственная 36
Промежуточная аттестация 8

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем профессионального модуля, ак. час.					
				Обучение по МДК				Практики	
				Всего	В том числе			Учебная	Производственная
					Лабораторных и практических занятий	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация		
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>	<i>6</i>	<i>7</i>	<i>8</i>	<i>9</i>	<i>10</i>
ПК 7.1 ОК 02, ОК 09 КК 05, КК 06	Раздел N1. Основы цифровой экономики	64	20	64	20	20		-	-
	Учебная практика	36	36					36	
	Производственная практика	36	36						36
	Промежуточная аттестация	8	-				8		
	Всего:	144	92	64	20	20	8	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, acad. ч / в том числе в форме практической подготовки, acad. ч	Код ПК, ОК	Код Н/У/З
1	2	3	4	5
Раздел 1. Основы цифровой экономики		64 / 20		
МДК 07.01. Цифровые технологии и ресурсы интернет		64 / 20		
Тема 1.1. Современные цифровые технологии: теоретические и практические основы	Содержание	64/20	ПК 7.1 ОК 02, ОК 09 КК 05, КК 06	
	1. Введение в основы цифровой экономики. Основные определения и этапы развития цифровой экономики. Виды хозяйственной деятельности в сети интернет.			Н.7.1.01
	2. Электронное правительство. Электронное правительство. Интернет представительство компании. Способы организации интернет представительства, их достоинства и недостатки.			У.7.1.01
				У.7.1.02
	3. Модели информационной экономики. Определение модели цифровой экономики, разновидности моделей, сфера их применения. Информация как производительная сила современного общества.			3.7.1.01
	4. Электронные платежные системы. Электронные деньги. Отличие электронных денег от традиционных и их взаимосвязь. Достоинства и недостатки. Эволюция электронных платежных систем в России. Принципы функционирования. Перспективы развития электронных денег.			3.7.1.02
	5. Интернет-маркетинг. Основные понятия, функции и свойства интернет-маркетинга, виды интернет-маркетинга, алгоритм работы интернет-маркетинга			3.7.1.03
6. Интернет - реклама.	3.7.1.04			
	3.7.1.05			

	<p>Определение, виды и функции интернет – рекламы. Основные площадки ее применения. Смысловая нагрузка интернет-рекламы, отличие ее от традиционной рекламы</p>			
	<p>7. Потребитель в сети Интернет Определение «потребителя» ,Виды взаимодействий с потребителем, анализ эффективности взаимодействия с потребителем</p>			
	<p>8. Цифровой капитал. Изменения на рынках труда и капитала в условиях цифровой экономики. Цифровой и креативный капитал. Эффект вытеснения и эффект разнообразия на рынке труда.</p>			
	<p>9. Конкуренция на рынке труда. Новая организация реального сектора и экономических отношений (взаимосвязей и поведения в реальном секторе). Характер конкуренции в цифровой экономике. Экономическая эффективность (в распределении, производстве и потреблении в условиях цифровой экономики). Цифровые риски</p>			
	<p>10. Нестандартные формы занятости граждан. Формы занятости населения Основные определения, функции. Виды форм занятости населения. Самозанятые граждане Определение, функции и виды самозанятых граждан. Налоговая ответственность. Интернет-площадки регистрации самозанятых граждан</p>			
	<p>11. Основы информационной безопасности. Определение информационной безопасности, структура ИБ, алгоритм работы ИБ Средства защиты информации Виды рисков для информации, средства защиты информации, меры предосторожности во избежание утери информации</p>			
	<p>12. Профессиональная программа: 1-С рестораны и общепит. Состав, функции и возможности профессиональной программы.</p>			
	<p>В том числе практических занятий и лабораторных работ</p>	<p>20</p>		

	1. Площадки интернет – магазинов. Интернет – магазин. Поиск распространенных интернет магазинов, сравнительный анализ данных интернет магазинов	2	ПК 7.1 ОК 02, ОК 09	Н.7.1.01 У.7.1.01
	2. Онлайн платежи через банковские системы. Ознакомление с популярными электронными платежными системами. Электронные чеки. Осуществление платежей.	2	КК 05, КК 06	У.7.1.02 3.7.1.01
	3.Электронные платежные системы. Работа с электронными кошельками	2		3.7.1.02
	4. Государственные онлайн услуги. Ознакомление с основными функциями и возможностями гос. услуг, ресурсами предоставления гос. услуг, сферами применения данных ресурсов. Регистрация на портале гос. услуг.	2		3.7.1.03 3.7.1.04
	5. Создание электронных рассылок Разбор алгоритма создания электронных рассылок на различных эл.площадках (электронная почта, соц.сети Вконтакте, Телеграмм и т.д.).	2		3.7.1.05
	6. Пресс - релиз разработка пресс- релиза для рекламного обращения для интернет рассылки	2		
	7.Определение интернет – площадок для самозанятых, сфера их деятельности, способы влияния на потребителя	2		
	8.Применение прикладных программ в профессиональной деятельности. Ввод основных сведений об организациях, контрагентах.	2		
	9. Информация о продукции Ввод информации о продукции	2		
	10. Оформление документации на движение продукции. Оформление накладных на прием и отпуск товаров на производство.	2		
Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела N1		20		
Выполнение реферата и презентации на одну из тем: - «История развития электронных платежных систем в России» - «Спам, его определение, виды, способы применения» - «Нормативно-правовая база использования информационных технологий в профессиональной				

деятельности»			
Учебная практика раздела 1 Электронная торговля и платежные системы в интернете Виды работ: - посещение сайтов интернет магазинов; - изучение ассортимента интернет магазинов; - изучение способов доставки и оплаты; - формирование заявки на покупку товаров;	36		
Производственная практика раздела 1 Применение прикладных программ в профессиональной деятельности Виды работ - настройка работы пользователя программы, ознакомление со сведениями о предприятии - работа пользователя: работа со справочниками, со списками и журналами документов, с отчетами, сервисные возможности, справочная система	36		
Промежуточная аттестация	8		
Всего	144		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Кабинет Информационных технологий в профессиональной деятельности, в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Оснащенные базы практики в соответствии с п. 6.1.2.5 образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы для использования

в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организации выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен другими изданиями.

3.2.1. Основные печатные издания

1. Михеева, Е. В. Информационные технологии в профессиональной деятельности : учебник для студ. учреждений СПО / Е. В. Михеева., О. И. Титова. – 3-е изд., стер. - М.: ИЦ «Академия», 2019. – 416 с.

3.2.2. Основные электронные издания

1. 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.

3.2.3. Дополнительные источники (при необходимости)

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

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. Применять цифровые ресурсы в профессиональной деятельности	75% правильных ответов Выполнение работ в соответствии с установленными регламентами с соблюдением правил безопасности труда, санитарными нормами	<p>Текущий контроль: Тестирование. Оценка выполнения практических и внеаудиторных самостоятельных работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике</p> <p>Промежуточный контроль. Дифференцированный зачет по МДК зачет по УП, дифференцированный зачет по ПП Экзамен по ПМ, Экспертное наблюдение. Оценка выполненных заданий</p>
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	Определяет задачи для поиска информации; определяет необходимые источники информации; планирует процесс поиска; структурирует получаемую информацию; выделяет наиболее значимое в перечне информации; оценивает практическую значимость результатов поиска; оформляет результаты поиска	<p>Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения: заданий на практических занятиях заданий по учебной и производственной практике, заданий для внеаудиторной самостоятельной работы.</p> <p>Промежуточный контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических заданий на дифференцированном зачете по МДК; -заданий на экзамене по модулю ПМ; Защита отчетов по учебной и производственной практикам, заданий на зачете по учебной практике, заданий на дифференцированном зачете по производственной практике</p>

<p>ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<p>Применяет средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использует современное программное обеспечение</p>	<p>Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения: заданий на практических занятиях заданий по учебной и производственной практике, заданий для внеаудиторной самостоятельной работы.</p> <p>Промежуточный контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических заданий на дифференцированном зачете по МДК; -заданий на экзамене по модулю ПМ; Защита отчетов по учебной и производственной практикам, заданий на зачете по учебной практике, заданий на дифференцированном зачете по производственной практике</p>
--	--	--