



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 специалистов среднего звена
специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

На базе основного общего образования

**Квалификация выпускника
(Специалист по поварскому и кондитерскому делу)**

Одобрено на заседании педагогического
совета:

протокол № 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»



Денис К.Т.

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 специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело разработана в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 г. № 1565. (далее – ФГОС, ФГОС СПО).

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

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

1.2. Нормативные основания для разработки ОПОП-П:

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

– Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 г. № 1565. «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело»;

– Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 24.08.2022 № 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 33.011 Повар от 09.03.2022 № 113н

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

– 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: Специалист по поварскому и кондитерскому делу.

Выпускник образовательной программы по квалификации «Специалист по поварскому и кондитерскому делу» осваивает общий вид деятельности: 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.)

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

Формы обучения: очная.

Объем образовательной программы, реализуемой на базе среднего общего образования по квалификации: Специалист по поварскому и кондитерскому делу – 5292 академических часов.

Срок получения образования по образовательной программе, реализуемой на базе среднего общего образования по квалификации: Специалист по поварскому и кондитерскому делу – 3 года 2 месяца.

РАЗДЕЛ 3. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА

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

3.2. Матрица компетенций выпускника как совокупность результатов обучения взаимосвязанных между собой ОК и ПК, которые должны быть сформированы у обучающегося по

завершении образовательной программы «Профессионалитет», представлена в Приложении 1 и 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, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	Умения:
		определять задачи для поиска информации
		определять необходимые источники информации
		планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию
		выделять наиболее значимое в перечне информации
		оценивать практическую значимость результатов поиска
оформлять результаты поиска, применять средства		

		информационных технологий для решения профессиональных задач
		использовать современное программное обеспечение
		использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач
		Знания:
		номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности
		приемы структурирования информации
		формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации
		порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	Умения:
		определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности
		применять современную научную профессиональную терминологию
		определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования
		Знания:
		содержание актуальной нормативно-правовой документации
		современная научная и профессиональная терминология
		возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	Умения:
		организовывать работу коллектива и команды
		взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности
		Знания:
		психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности
		основы проектной деятельности
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	Умения:
		грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке,
		проявлять толерантность в рабочем коллективе
		Знания:
		особенности социального и культурного контекста
		правила оформления документов и построения устных сообщений
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе	Умения:
		описывать значимость своей специальности
		применять стандарты антикоррупционного поведения
		Знания:
		сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей
		значимость профессиональной деятельности по специальности

	традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Умения:
		соблюдать нормы экологической безопасности
		определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства
		Знания:
		правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности
		основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности
		пути обеспечения ресурсосбережения
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности	Умения:
		использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей
		применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности
		пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности
		Знания:
		роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека
		основы здорового образа жизни
ОК 09	Использовать информационные технологии профессиональной деятельности	Умения:
		применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;
		использовать современное программное обеспечение
		Знания:
современные средства и устройства информатизации;		
порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности		
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	Умения:
		понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы
		участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы
		строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности
		кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и

		планируемые)
		писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы
		Знания:
		правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы
		основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)
		лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности
		особенности произношения
		правила чтения текстов профессиональной направленности
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	Умения:
		выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи
		презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план
		рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования
		определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности
		презентовать бизнес-идею
		определять источники финансирования
		Знания:
		основы предпринимательской деятельности основы финансовой грамотности
		правила разработки бизнес-планов
		порядок выстраивания презентации
		кредитные банковские продукты

4.2. Профессиональные компетенции

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	Навыки:
		организации и проведения подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
		осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности;
		обеспечении наличия продуктов в соответствии с заказом, планом

		<p>работы и контроле их хранения и расхода с учетом ресурсосбережения</p>
		<p>Умения:</p>
		<p>обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</p>
		<p>составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства полуфабрикатов по количеству и качеству, в соответствии с заказом;</p>
		<p>оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</p>
		<p>организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами</p>
		<p>применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования;</p>
		<p>демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;</p>
		<p>контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;</p>
		<p>контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических</p>

		<p>требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;</p>
		<p>Знания: процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p>
		<p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды для приготовления полуфабрикатов и правила ухода за ними;</p>
		<p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p>
		<p>последовательность выполнения технологических операций; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;</p>
		<p>виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;</p>
		<p>виды кухонных ножей, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение</p>
		<p>правила составления заявок на продукты</p>
	<p>ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи</p>	<p>Навыки: выполнения обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи в соответствии с технологическими требованиями и регламентами безопасности; контроль качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов контроль хранения и расхода продуктов.</p>

		<p>Умения:</p> <p>выполнять и контролировать соответствие технологическим требованиям подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, <u>нерыбного водного сырья, дичи;</u></p> <p>определять степень зрелости, кондицию, сортность сырья, в т.ч. регионального, выбирать соответствующие методы обработки, определять кулинарное назначение;</p> <p>подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;</p> <p>использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять размораживание замороженного сырья, вымачивание соленой рыбы, замачивания сушеных овощей, грибов различными способами с учетом требований по безопасности и кулинарного назначения;</p> <p>применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, комбинирование, применение различных методов обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья с учетом его вида, кондиции, размера, технологических свойств, кулинарного назначения;</p> <p>контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение обработанного сырья с учетом требований к безопасности</p>
--	--	---

		(ХАССП);
		организовывать упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции
		Знания:
		рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;
		ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов;
		процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для обработки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи;
		методы обработки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи;
		способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении;
		способы удаления излишней горечи из экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи;
		санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов, хранения неиспользованного сырья и обработанных овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи;
		формы, техника нарезки, формования, экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи
	ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации	Навыки:
		выполнения приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного

полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.	ассортимента;
	выполнения подготовки полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;
	выполнения подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
	упаковке, хранении готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности;
	Умения:
	оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов;
	выполнять и контролировать приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента оценивать качество и соответствие технологическим требованиям приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом требований к качеству и безопасности пищевых продуктов и согласно заказу; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения специй, приправ, пряностей;
	владеть, контролировать применение техники работы с ножом при нарезке, измельчении вручную полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;
	выбирать в зависимости от кондиции, вида сырья, требований заказа, применять техники шпигования, фарширования, формования, панирования, различными способами полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;
	осуществлять выбор, подготовку пряностей и приправ, их хранение в измельченном виде;

		<p>проверять качество готовых полуфабрикатов перед комплектованием, упаковкой на вынос;</p>
		<p>осуществлять выбор материалов, посуды, контейнеров для упаковки, эстетично упаковывать на вынос;</p>
		<p>выполнять соблюдение условий, сроков хранения, товарного соседства скомплектованных, упакованных полуфабрикатов;</p>
		<p>соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании);</p>
		<p>применять различные техники порционирования (комплектования) полуфабрикатов с учетом ресурсосбережения)</p>
		<p>Знания:</p>
		<p>процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;</p>
		<p>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;</p>
		<p>способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов</p>
		<p>современные методы, техники приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента из различных видов сырья в соответствии с заказом</p>
		<p>правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды;</p>
		<p>способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности сырья, продуктов при приготовлении полуфабрикатов;</p>
		<p>правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья,</p>

		<p>продуктов, готовых полуфабрикатов;</p>
	<p>ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>техника порционирования (комплектования), упаковки на вынос и маркирования полуфабрикатов; правила складирования упакованных полуфабрикатов; требования к условиям и срокам хранения упакованных полуфабрикатов</p>
		<p>Навыки:</p>
		<p>разработки ассортимента полуфабрикатов;</p>
		<p>разработке, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p>
		<p>ведения расчетов с потребителем, оформлении и презентации результатов проработки.</p>
		<p>Умения:</p>
		<p>разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса</p>
		<p>выбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, требований по безопасности продукции;</p>
		<p>соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; выбирать форму, текстуру п/ф с учетом способа последующей термической обработки;</p>
		<p>комбинировать разные методы приготовления п/ф с учетом особенностей заказа, кондиции сырья, требований к безопасности готовой продукции;</p>
		<p>проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и</p>

		анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры
		изменять рецептуры полуфабрикатов с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы сырья;
		рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готового полуфабриката по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов;
		оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; представлять результат проработки (полуфабрикат, разработанную документацию) руководству;
		проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры и презентации
		Знания:
		наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы их обработки, подготовки, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее);
		современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения;
		принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами;
		правила организации проработки рецептур;
		правила, методики расчета

		количества сырья и продуктов, выхода полуфабрикатов;
<p>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания:</p>	<p>ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>	правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам
		Навыки:
		организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами
		обеспечения наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;
		осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
		Умения:
		организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;		
оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;		
составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом		

		<p>потребности и имеющихся условий хранения;</p>
		<p>контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения</p>
		<p>Знания:</p>
		<p>процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;</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>последовательность выполнения технологических операций для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;</p>
		<p>методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов;</p>
		<p>требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены</p>
		<p>способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции;</p>
		<p>виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и</p>

	<p>ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<p>правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок;</p> <p>Навыки:</p> <p>подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов,</p> <p>приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче супов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции;</p> <p>контроле хранения и расхода продуктов.</p> <p>упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности;</p> <p>Умения:</p> <p>обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</p> <p>применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>Знания:</p> <p>ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения супов в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p>
--	---	--

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.	Навыки:
	приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче соусов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
	Умения:
	обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;
	применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи соусов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
	Знания:
ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов в том числе авторских, брендовых, региональных;
	рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи соусов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
	Навыки:
	в приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
	контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции;
	контроле хранения и расхода продуктов.
Умения:	
обеспечивать наличие, контролировать хранение и	

		<p>рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</p>
		<p>применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p>
		<p>Знания:</p>
		<p>ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения горячих блюд и гарниров сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p>
		<p>рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи горячих блюд и гарниров сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p>
	<p>ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<p>Навыки:</p>
		<p>приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p>
		<p>контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции;</p>
		<p>контроле хранения и расхода продуктов.</p>
		<p>Умения:</p>
		<p>обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</p>
		<p>применять, комбинировать различные способы</p>

		<p>приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p>
		<p>Знания:</p>
		<p>ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p>
		<p>рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p>
	<p>ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Навыки:</p>
		<p>приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p>
		<p>контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции;</p>
		<p>контроле хранения и расхода продуктов.</p>
		<p>Умения:</p>
		<p>применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p>
		<p>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд сложного ассортимента</p>
		<p>Знания:</p>

		<p>ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p>
		<p>рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p>
	<p>ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<p>Навыки:</p> <p>приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции;</p> <p>контроле хранения и расхода продуктов.</p> <p>Умения:</p> <p>применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>Знания:</p> <p>ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p>

	<p>ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Навыки: в разработке ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;</p> <p>Умения: разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>Знания: актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции; правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;</p>
<p>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>	<p>Навыки: организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p>Умения: обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря,</p>

		инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
		Знания:
		требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
		виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
		ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
	ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Навыки:
		организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами
		подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов;
		приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных соусов и заправок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
		контроле качества и безопасности соусов и заправок;
		контроле хранения и расхода продуктов.
		Умения:
		подготовка сырья, продуктов и полуфабрикатов для приготовления соусов и заправок

		подготовка оборудования, инвентаря для приготовления соусов и заправок
		проверять органолептическим способом качество сырья, продуктов, полуфабрикатов, ингредиентов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
		применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
		соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;
		порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции
		Знания:
		процессы приготовления, непродолжительного хранения холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных соусов, заправок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
		температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;
		методы сервировки и способы подачи холодных соусов, заправок сложного ассортимента;
		температура подачи холодных соусов, заправок сложного ассортимента;
		требования к безопасности хранения холодных соусов, заправок сложного ассортимента;

	<p>ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<p>способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодной кулинарной продукции;</p> <p>Навыки:</p> <p>выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p>подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов;</p> <p>приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности; контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроле хранения и расхода продуктов.</p> <p>Умения:</p> <p>выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</p> <p>контролировать, осуществлять</p>
--	---	--

		<p>выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p>
		<p>организовывать приготовление, готовить салаты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</p>
		<p>Знания: процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p>
		<p>ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода салатов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p>
		<p>правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</p>
		<p>способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодной кулинарной продукции;</p>
		<p>виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок.</p>
	<p>ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и</p>	<p>Навыки: приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>Умения:</p>

	форм обслуживания	<p>выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>организовывать приготовление, готовить канапе и закуски сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</p> <p>Знания:</p> <p>процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации канапе и закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода канапе и закусок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</p> <p>способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодной кулинарной продукции;</p> <p>виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и</p>
--	-------------------	--

	<p>ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<p>правила подачи канапе закусок.</p> <p>Навыки:</p> <p>выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>Умения:</p> <p>выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд и закусок сложного ассортимента из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>организовывать приготовление, готовить блюда и закуски сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</p> <p>Знания:</p> <p>процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации холодных блюд и закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода блюд и закусок сложного</p>
--	--	---

		приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
		правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;
		способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодной кулинарной продукции;
		виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи блюд и закусок.
ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.		Навыки:
		приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		Умения:
		выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;
		контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
		организовывать приготовление, готовить холодные блюда и закуски сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;
		Знания:

		<p>процессы приготовления, творческого оформление и подготовки к презентации и реализации блюд и закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p>
		<p>ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода канапе и закусок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p>
		<p>правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</p>
		<p>способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодной кулинарной продукции;</p>
		<p>виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных блюд и закусок из мяса, домашней птицы, дичи.</p>
	<p>ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Навыки: разработке ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;</p> <p>Умения: разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>Знания: рецептуры, современные методы приготовления, варианты</p>

		оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
		актуальные направления в приготовлении холодной кулинарной продукции;
		правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;
<p>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Навыки: организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>Умения: обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</p> <p>организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>Знания: 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</p>

	<p>ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<p>за ними;</p> <p>Навыки:</p> <p>подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов для приготовления сложных холодных десертов;</p> <p>приготовление различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных десертов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности; контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроле хранения и расхода продуктов.</p> <p>Умения:</p> <p>организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи горячих десертов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;</p> <p>обеспечивать безопасность готовой продукции;</p> <p>определять степень готовности, доводить до вкуса холодные десерты;</p> <p>оценивать качество органолептическим способом;</p> <p>предупреждать в процессе приготовления, выявлять и</p>
--	---	--

		<p>исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные десерты;</p>
		<p>организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных десертов;</p>
		<p>сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</p>
		<p>Знания:</p>
		<p>рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных десертов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p>
		<p>способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных десертов;</p>
		<p>виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных десертов;</p>
		<p>современные, инновационные методы приготовления холодных десертов сложного ассортимента;</p>
	<p>ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<p>Навыки:</p>
		<p>организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>
		<p>Умения:</p>
		<p>организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих десертов сложного ассортимента;</p>
		<p>применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи горячих десертов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p>

		<p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;</p> <p>обеспечивать безопасность готовой продукции;</p> <p>определять степень готовности, доводить до вкуса горячие десерты;</p> <p>оценивать качество органолептическим способом;</p> <p>Знания:</p> <p>ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих десертов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации десертов, сладких соусов к ним, напитков, правила композиции, коррекции цвета;</p> <p>температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;</p> <p>современные, инновационные методы приготовления горячих десертов сложного ассортимента;</p> <p>техника порционирования, варианты оформления горячих десертов сложного ассортимента для подачи;</p> <p>температура подачи горячих десертов сложного ассортимента;</p> <p>требования к безопасности хранения горячих десертов сложного ассортимента;</p>
	<p>ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<p>Навыки:</p> <p>подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов для приготовления холодных напитков сложного ассортимента;</p> <p>приготовление различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных напитков сложного приготовления, в том числе</p>

		авторских, брендовых, региональных;
		упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности; контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроле хранения и расхода продуктов.
		Умения:
		организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
		соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;
		обеспечивать безопасность готовой продукции;
		определять степень готовности, доводить до вкуса холодных напитков
		оценивать качество органолептическим способом;
		Знания:
		ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
		правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;
		характеристика региональных видов сырья, продуктов;

		нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов
		температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;
		современные, инновационные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента;
		способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;
		методы сервировки и способы подачи холодных напитков сложного ассортимента;
		температура подачи холодных напитков сложного ассортимента;
ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		<p>Навыки:</p> <p>подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов для приготовления горячих напитков;</p> <p>приготовление различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности; контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроле хранения и расхода продуктов.</p> <p>Умения:</p> <p>организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>применять, комбинировать различные способы</p>

		<p>приготовления, творческого оформления и подачи горячих напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p>
		<p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;</p>
		<p>обеспечивать безопасность готовой продукции;</p>
		<p>определять степень готовности, доводить до вкуса горячие напитки</p>
		<p>оценивать качество органолептическим способом;</p>
		<p>Знания:</p>
		<p>ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p>
		<p>температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;</p>
		<p>методы сервировки и способы подачи холодных напитков сложного ассортимента;</p>
		<p>температура подачи холодных напитков сложного ассортимента;</p>
	<p>ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<p>Навыки:</p>
		<p>разработке ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p>
		<p>разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;</p>
		<p>Умения:</p>
		<p>разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных</p>

		категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
		Знания:
		ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
		актуальные направления в приготовлении десертов и напитков;
		правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания:	ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	Навыки:
		организации и проведении подготовки рабочих мест кондитера, пекаря, подготовке к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования,
		подготовке к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами
		подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов;
		Умения:
		обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;
		оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;
		организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
		проводить различными методами

		<p>подготовку сырья, продуктов;</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, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p>
	<p>ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p>	<p>Навыки:</p> <p>приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;</p> <p>подготовке к использованию и хранении отделочных полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции;</p> <p>контроле хранения и расхода продуктов.</p> <p>Умения:</p> <p>проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, приготовление отделочных полуфабрикатов;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ;</p> <p>Знания:</p> <p>ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления, назначение отделочных полуфабрикатов;</p> <p>температурный, временной режим и правила приготовления отделочных полуфабрикатов;</p> <p>виды, назначение и правила безопасной эксплуатации</p>

		технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении отделочных полуфабрикатов;
		нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
		ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ;
		требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов
	ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	<p>Навыки:</p> <p>приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной, подаче хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности</p> <p>Умения:</p> <p>проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, формование, выпечку, отделку хлебобулочных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ;</p> <p>хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности</p> <p>Знания:</p> <p>рецептуры, современные методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и</p>

		<p>способы презентации хлебобулочных изделий сложного ассортимента, в том числе авторские, брендовые, региональные;</p>
		<p>правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства при приготовлении, отделке хлебобулочных изделий;</p>
		<p>способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении хлебобулочных изделий;</p>
	<p>ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<p>Навыки: организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к использованию мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, обеспечения режима ресурсосбережения и безопасности готовой продукции</p> <p>Умения: оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил;</p> <p>проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, формование, выпечку, отделку мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей;</p> <p>контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в</p>

		<p>соответствии с рецептурой;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа;</p> <p>соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки мучных кондитерских изделий сложного ассортимента сложного ассортимента;</p> <p>определять степень готовности мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности</p> <p>контролировать выход мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании);</p> <p>контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать мучные кондитерские изделия на вынос и для транспортирования</p> <p>презентовать мучные кондитерские изделия с учетом требований по безопасности готовой продукции</p> <p>Знания:</p> <p>рецептуры, современные методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных</p>
--	--	---

		<p>полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторские, брендовые, региональные;</p>
		<p>правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства при приготовлении, отделке мучных кондитерских изделий;</p>
		<p>способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении мучных кондитерских изделий;</p>
	<p>ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<p>Навыки:</p> <p>организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, обеспечения режима ресурсосбережения и безопасности готовой продукции</p> <p>Умения:</p> <p>оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>организовывать их хранение до момента использования;</p> <p>выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил;</p> <p>контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями</p>

		<p>заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональные, сезонные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа;</p> <p>Знания:</p> <p>рецептуры, современные методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации пирожных и тортов сложного ассортимента, в том числе авторские, брендовые, региональные;</p> <p>температурный, временной режим и правила приготовления пирожных и тортов</p> <p>ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ;</p> <p>требования к безопасности хранения пирожных и тортов</p>
	<p>ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.</p>	<p>Навыки:</p> <p>разработке ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;</p> <p>Умения:</p> <p>разрабатывать, изменять</p>

		<p>ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции;</p> <p>выбирать форму, текстуру хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных, с учетом способа последующей термической обработки;</p> <p>комбинировать разные методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры;</p> <p>изменять рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания;</p> <p>рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении;</p> <p>оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры;</p> <p>представлять результат проработки (готовые хлебобулочные, мучные кондитерские изделия, разработанную документацию) руководству;</p> <p>проводить мастер-класс для</p>
--	--	---

		<p>представления результатов разработки новой рецептуры</p> <p>Знания:</p> <p>актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>правила разработки рецептур, составления заявок на продукты.</p> <p>правила организации проработки рецептур;</p> <p>правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам;</p> <p>правила расчета себестоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>
<p>Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</p>	<p>ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<p>Навыки:</p> <p>разработке различных видов меню, ассортимента кулинарной и кондитерской продукции;</p> <p>разработке и адаптации рецептур блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>презентации нового меню, новых блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков</p> <p>Умения:</p> <p>анализировать потребительские предпочтения посетителей, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса;</p> <p>разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>принимать решение о составе меню с учетом типа организации питания, его технического оснащения, мастерства персонала,</p>

		единой композиции, оптимального соотношения блюд в меню, типа кухни, сезона и концепции ресторана, числа конкурирующих позиций в меню;
		рассчитывать цену на различные виды кулинарной и кондитерской продукции;
		рассчитывать энергетическую ценность блюд, кулинарных и кондитерских изделий;
		предлагать стиль оформления меню с учетом профиля и концепции организации питания;
		составлять понятные и привлекательные описания блюд
		выбирать формы и методы презентации меню, взаимодействовать с руководством, потребителем в целях презентации новых блюд меню;
		владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе блюд в новом меню;
		анализировать спрос на новую кулинарную и кондитерскую продукцию в меню и использовать различные способы оптимизации меню
		Знания:
		нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей;
		актуальные направления, тенденции ресторанной моды в области ассортиментной политики
		классификация организаций питания;
		стиль ресторанного меню;
		взаимосвязь профиля и концепции ресторана и меню;
		названия основных продуктов и блюд в различных странах, в том числе на иностранном языке;
		ассортимент блюд, составляющих классическое ресторанное меню;
		основные типы меню, применяемые в настоящее время;

		<p>принципы, правила разработки, оформления ресторанный меню;</p> <p>сезонность кухни и ресторанный меню;</p> <p>основные принципы подбора алкогольных напитков к блюдам, классические варианты и актуальные закономерности сочетаемости блюд и алкогольных напитков;</p> <p>примеры успешного ресторанный меню, приемлемого с кулинарной и коммерческой точек зрения, организаций питания с разной ценовой категорией и типом кухни в регионе;</p> <p>правила ценообразования, факторы, влияющие на цену кулинарной и кондитерской продукции собственного производства;</p> <p>методы расчета стоимости различных видов кулинарной и кондитерской продукции в организации питания;</p> <p>правила расчета энергетической ценности блюд, кулинарных и кондитерских изделий;</p> <p>возможности применения специализированного программного обеспечения для разработки меню, расчета стоимости кулинарной и кондитерской продукции;</p> <p>базовый словарный запас на иностранном языке, техника общения, ориентированная на потребителя</p>
	<p>ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.</p>	<p>Навыки:</p> <p>осуществлении текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями;</p> <p>координации деятельности подчиненного персонала</p> <p>Умения:</p> <p>взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания;</p> <p>планировать работу подчиненного</p>

		персонала;
		составлять графики работы с учетом потребности организации питания;
		управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала;
		предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины;
		рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции;
		вести утвержденную учетно-отчетную документацию;
		организовывать документооборот
		Знания:
		виды организационных требований и их влияние на планирование работы бригады/команды;
		дисциплинарные процедуры в организации питания
		методы эффективного планирования работы бригады/команды;
		методы привлечения членов бригады/команды к процессу планирования работы;
		методы эффективной организации работы бригады/команды;
		способы получения информации о работе бригады/команды со стороны;
		способы оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды, поощрения членов бригады/команды;
		личные обязанности и ответственность бригадира на производстве;
		принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени;
		правила работы с документацией, составление и ведение которой входит в обязанности бригадира;

		нормативно-правовые документы, регулирующие область личной ответственности бригадира;
		структура организаций питания различных типов, методы осуществления взаимосвязи между подразделениями производства;
		методы предотвращения и разрешения проблем в работе, эффективного общения в бригаде/команде;
		психологические типы характеров работников
ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала		Навыки:
		организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала;
		контроле хранения запасов, обеспечении сохранности запасов;
		проведении инвентаризации запасов
		Умения:
		взаимодействовать со службой снабжения;
		оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов
		рассчитывать потребность и оформлять документацию по учету товарных запасов, их получению и расходу в процессе производства;
		определять потребность в производственном персонале для выполнения производственной программы;
		контролировать условия, сроки, ротацию, товарное соседство сырья, продуктов в процессе хранения;
		проводить инвентаризацию, контролировать сохранность запасов
		составлять акты списания (потерь при хранении) запасов, продуктов
		Знания:
		требования к условиям, срокам хранения и правила складирования пищевых продуктов в организациях питания;
	назначение, правила эксплуатации складских помещений,	

		<p>холодильного и морозильного оборудования;</p> <p>изменения, происходящие в продуктах при хранении;</p> <p>сроки и условия хранения скоропортящихся продуктов;</p> <p>возможные риски при хранении продуктов (микробиологические, физические, химические и прочие)</p> <p>причины возникновения рисков в процессе хранения продуктов (человеческий фактор, отсутствие/недостаток информации, неблагоприятные условия и прочее).</p> <p>способы и формы инструктирования персонала в области безопасности хранения пищевых продуктов и ответственности за хранение продуктов и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности;</p> <p>графики технического обслуживания холодильного и морозильного оборудования и требования к обслуживанию;</p> <p>современные тенденции в области хранения пищевых продуктов на предприятиях питания;</p> <p>методы контроля возможных хищений запасов на производстве;</p> <p>процедура и правила инвентаризации запасов продуктов;</p> <p>порядок списания продуктов (потерь при хранении);</p> <p>современные тенденции в области обеспечения сохранности запасов на предприятиях питания;</p>
	<p>ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.</p>	<p>Навыки:</p> <p>планировании собственной деятельности в области организации и контроля работы производственного персонала (определять объекты контроля, периодичность и формы контроля) контроле качества выполнения работ;</p> <p>организации текущей деятельности персонала</p> <p>Умения:</p>

		<p>контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли;</p>
		<p>определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков;</p>
		<p>органолептически оценивать качество готовой кулинарной и кондитерской продукции, проводить бракераж, вести документацию по контролю качества готовой продукции;</p>
		<p>определять риски в области производства кулинарной и кондитерской продукции, определять критические точки контроля качества и безопасности продукции в процессе производства;</p>
		<p>организовывать рабочие места различных зон кухни;</p>
		<p>организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала</p>
		<p>Знания:</p>
		<p>нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей:</p>
		<p>санитарные правила и нормы (СанПиН), профессиональные стандарты, должностные инструкции,</p>
		<p>положения, инструкции по пожарной безопасности, технике безопасности, охране труда персонала ресторана;</p>
		<p>отраслевые стандарты</p>
		<p>правила внутреннего трудового распорядка ресторана</p>
		<p>правила, нормативы учета рабочего времени персонала;</p>
		<p>стандарты на основе системы ХАССП</p>
		<p>классификацию организаций питания;</p>
		<p>структуру организации питания;</p>
		<p>принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации;</p>

		<p>правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания;</p> <p>правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни;</p> <p>методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей;</p> <p>схема, правила проведения производственного контроля;</p> <p>основные производственные показатели подразделения организации питания;</p> <p>правила первичного документооборота, учета и отчетности;</p> <p>правила составления графиков выхода на работу</p> <p>контрольные точки процессов производства, обеспечивающие безопасность готовой продукции;</p> <p>современные тенденции и передовые технологии, процессы приготовления продукции собственного производства;</p> <p>формы документов, порядок их заполнения;</p>
	<p>ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.</p>	<p>Навыки:</p> <p>планировании обучения поваров, кондитеров, пекарей;</p> <p>инструктировании, обучении на рабочем месте</p> <p>оценке результатов обучения</p> <p>Умения:</p> <p>анализировать уровень подготовленности подчиненного персонала, определять потребность в обучении, направления обучения;</p> <p>выбирать методы обучения, инструктирования;</p> <p>составлять программу обучения;</p> <p>оценивать результаты обучения;</p> <p>координировать обучение на рабочем месте с политикой предприятия в области обучения;</p> <p>объяснять риски нарушения инструкций, регламентов</p>

		<p>организации питания, ответственность за качество и безопасность готовой продукции;</p>
		<p>проводить тренинги, мастер-классы, инструктажи с демонстрацией приемов, методов приготовления, оформления и подготовки к реализации кулинарной и кондитерской продукции в соответствии с инструкциями, регламентами, приемов безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов</p>
		<p>Знания:</p>
		<p>виды, формы и методы мотивации персонала;</p>
		<p>способы и формы инструктирования персонала;</p>
		<p>формы и методы профессионального обучения на рабочем месте;</p>
		<p>виды инструктажей, их назначение;</p>
		<p>роль наставничества в обучении на рабочем месте;</p>
		<p>методы выявления потребностей персонала в профессиональном развитии и непрерывном повышении собственной квалификации;</p>
		<p>личная ответственность работников в области обучения и оценки результатов обучения;</p>
		<p>правила составления программ обучения;</p>
		<p>способы и формы оценки результатов обучения персонала;</p>
		<p>методики обучения в процессе трудовой деятельности;</p>
		<p>принципы организации тренингов, мастер-классов, тематических инструктажей, дегустаций блюд;</p>
		<p>законодательные и нормативные документы в области дополнительного профессионального образования и обучения;</p>
		<p>современные тенденции в области обучения персонала на рабочем месте и оценки результатов обучения</p>

Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Повар)	ПК 7.1. Организовывать подготовку рабочих мест и осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Навыки:
		подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов
		приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
		Умения:
		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 блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных
		порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.
		Знания:
		требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования,		

		<p>производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p>
		<p>ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления блюд, кулинарных изделий, закусок,</p>
		<p>варианты оформления и подачи, в том числе региональных;</p>
		<p>нормы расхода сырья и полуфабрикатов, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении;</p>
		<p>правила и способы сервировки стола, презентации блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.</p>
	<p>ПК 7.2. Организовывать подготовку рабочих мест и осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога и теста с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<p>Навыки: подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов</p> <p>приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога и теста с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>Умения: 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;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p>

		<p>выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога и теста разнообразного ассортимента, в том числе региональных</p>
		<p>порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>
		<p>Знания:</p>
		<p>требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;</p>
		<p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p>
		<p>ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога и теста</p>
		<p>варианты оформления и подачи, в том числе региональных;</p>
		<p>нормы расхода сырья и полуфабрикатов, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога и теста;</p>
		<p>правила и способы сервировки стола, презентации блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога и теста разнообразного ассортимента, в том числе региональных.</p>
		<p>правила и способы сервировки стола, презентации блюд и гарниров из круп, бобовых,</p>

		макаронных изделий, яиц, творога и теста разнообразного ассортимента, в том числе региональных.
	ПК 7.3. Организовывать подготовку рабочих мест и осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Навыки:
подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов		
приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.		
Умения:		
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 супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных		
порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.		
Знания:		
ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления супов		
варианты оформления и подачи, в том числе региональных;		
нормы расхода сырья и		

		<p>полуфабрикатов, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении супов</p>
	<p>ПК 7.4. Организовывать подготовку рабочих мест и осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации простых холодных и горячих соусов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<p>правила и способы сервировки стола, презентации супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных.</p> <p>Навыки:</p> <p>подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов</p> <p>приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации соусов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>Умения:</p> <p>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;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p> <p>выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, соусов</p> <p>Знания:</p> <p>ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления соусов</p> <p>варианты оформления и подачи, в том числе региональных;</p> <p>нормы расхода сырья и полуфабрикатов, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при</p>

	<p>ПК 7.5. Организовывать подготовку рабочих мест и организовывать подготовку рабочих мест и осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации блюд из рыбы и нерыбного водного сырья с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<p>приготовлении и хранении соусов;</p> <p>Навыки:</p> <p>подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов</p> <p>приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации блюд из рыбы и нерыбного водного сырья с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>Умения:</p> <p>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;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p> <p>выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи блюд из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных</p> <p>порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>Знания:</p> <p>ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления блюд из рыбы и нерыбного водного сырья</p> <p>варианты оформления и подачи, в том числе региональных;</p> <p>нормы расхода сырья и</p>
--	---	---

		<p>полуфабрикатов, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении блюд из рыбы и нерыбного водного сырья;</p>
	<p>ПК 7.6. Организовывать подготовку рабочих мест и осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>правила и способы сервировки стола, презентации блюд из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных.</p> <p>Навыки:</p> <p>подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов</p> <p>приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>Умения:</p> <p>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;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p> <p>выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных</p> <p>порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к</p>

		<p>безопасности готовой продукции.</p> <p>Знания:</p> <p>ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика</p> <p>варианты оформления и подачи, в том числе региональных;</p> <p>нормы расхода сырья и полуфабрикатов, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>правила и способы сервировки стола, презентации блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных.</p> <p>подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов</p> <p>приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации блюд и гарниров из блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>
	<p>ПК 7.7. Организовывать подготовку рабочих мест и осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд и закусок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Навыки:</p> <p>подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению 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 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;</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</p>
		<p>технологического оборудования; соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов</p>
		<p>выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению блюд, кулинарных изделий, закусок;</p>
		<p>подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами</p>

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

		холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;
		возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;
		требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды
		правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;
		правила утилизации отходов
		виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов;
		виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых блюд, кулинарных изделий, закусок;
		способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых блюд, кулинарных изделий, закусок;
		условия, сроки, способы хранения блюд, кулинарных изделий, закусок
	<p>ПК 7.8. Организовывать подготовку рабочих мест и осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации сладких блюд, десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Навыки:</p>
		подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению сладких блюд, десертов, напитков
		подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов
		подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых сладких блюд, десертов, напитков
		подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других

		расходных материалов
		Умения:
		выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
		проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
		применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования;
		выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;
		мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;
		соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов
		выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению, 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 сладких блюд, десертов, напитков
		оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;
		обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
		своевременно оформлять заявку на склад
		Знания:
		требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
		виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
		организация работ на участках (в зонах) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;
		последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления сладких блюд, десертов, напитков;
		регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР) и нормативно-

		<p>техническая документация, используемая при приготовлении сладких блюд, десертов, напитков;</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; правила утилизации отходов виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов;</p>
		<p>виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых сладких блюд, десертов, напитков;</p>
		<p>способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых сладких блюд, десертов, напитков;</p>
		<p>условия, сроки, способы хранения сладких блюд, десертов, напитков</p>
		<p>ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении сладких блюд, десертов, напитков; правила оформления заявок на склад;</p>
		<p>виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, материалов;</p>

РАЗДЕЛ 5. СТРУКТУРА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

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

Индекс	Наименование	Всего – с учетом интенсификации до 40%, ак.ч.	В т.ч. в форме практической подготовки, ак.ч.	Курс изучения
1	2	3	4	5
	Образовательный цикл среднего общего образования	1476	1190	1,2
ПБУ.00	Предметы базового уровня	1156	746	1,2
ПБУ.01	Русский язык	72	52	1
ПБУ.02	Литература	108	44	1
ПБУ.03	История	136	54	1
ПБУ.04	Обществознание	72	44	1
ПБУ.05	География	72	44	1,2
ПБУ.06	Иностранный язык	144	100	1,2
ПБУ.07	Математика	196	180	1,2
ПБУ.08	Физическая культура	72	72	1,2
ПБУ.09	Основы безопасности жизнедеятельности	68	44	1
ПБУ.10	Физика	108	80	1,2
ПБУ.11	Биология	72	32	1
ПБУ.12	Родная литература / Родной язык	36		1
ППУ.00	Предметы профильного уровня	320	306	1,2
ПУУ.01	Химия	176	170	1,2
ППУ.02	Информатика	144	136	1,2
	Обязательная часть образовательной программы			
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	402	268	2,3,4
ОГСЭ.01	Основы философии	36	X	3
ОГСЭ.02	История	36	X	2
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной	134	100	4

	деятельности			
ОГСЭ.04	Физическая культура	164	158	2,3,4
ОГСЭ.05	Психология общения	32	10	4
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл	156	50	3
ЕН.01	Химия	120	40	3
ЕН.02	Экологические основы природопользования	36	10	3
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	616	322	1,2,3
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	64	20	1
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	78	20	2
ОП.03	Техническое оснащение организации питания	64	36	1
ОП.04	Организация обслуживания	76	36	3
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	96	40	3
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	38	24	3
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности	96	66	4
ОП.08	Охрана труда	36	34	1
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	68	46	2
ПМ.00	Профессиональный цикл	2174	1762	1,2,3
ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	268	230	2
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	46	26	1
МДК.01.02	Процессы обработки сырья и приготовления, подготовки к реализации кулинарных	72	60	1

	полуфабрикатов			
УП.01	Учебная практика	72	72	1
ПП.01	Производственная практика	72	72	1
ПА.01	Экзамен по профессиональному модулю	6		1
ПМ.02	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	370	312	2
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента	40	24	3
МДК.02.02	Процессы приготовления и подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента	108	72	3
УП.02	Учебная практика	72	72	3
ПП.02	Производственная практика	144	144	3
ПА.02	Экзамен по профессиональному модулю	6		3
ПМ.03	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	324	278	3
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента	40	26	2
МДК.03.02	Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных	98	72	2

	изделий, закусок сложного ассортимента			
УП.03	Учебная практика	36	36	3
ПП.03	Производственная практика	144	144	3
ПА.03	Экзамен по профессиональному модулю	6		3
ПМ.04	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	304	242	3
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	40	26	3
МДК.04.02	Ведение процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	114	72	3
УП.04	Учебная практика	36	36	3
ПП.04	Производственная практика	108	108	3
ПА.04	Экзамен по профессиональному модулю	6		3
ПМ.05	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	334	276	3,4
МДК.05.01	Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	40	26	4
МДК.05.02	Ведение процессов приготовления,	108	70	4

	оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента			
УП.05	Учебная практика	72	72	4
ПП.05	Производственная практика	108	108	4
ПА.05	Экзамен по профессиональному модулю	6		4
ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	252	176	4
МДК.06.01	Оперативное управление деятельностью подчиненного персонала	138	68	4
ПП.06	Производственная практика	108	108	4
ПА.06	Промежуточная аттестация	6		4
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Повар)	286	248	2
МДК.07.01	Приготовление простых и основных кулинарных блюд и изделий	100	68	2
УП.07	Учебная практика	72	72	2
ПП.07	Производственная практика	108	108	2
ПА.07	Экзамен по профессиональному модулю	6		2
ПДП.00	Производственная практика (преддипломная)	36	36	4
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация	216	X	4
Итого (минимальные требования):		5040	3438	
ДПБ	Дополнительный профессиональный блок	288	192	1,3
Объем образовательной программы		5328	3820	
Срок обучения		3 года 7 месяцев	3 года 7 месяцев	

5.1.2. Обоснование распределения часов вариативной части ОПОП-П

№ п/п	Код и наименование учебной дисциплины/профессионального модуля	Количество часов	Обоснование
1	<p>ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</p>	138	<p>Освоение дисциплины направлено на детализацию и углубленное изучение профессиональных компетенций с учетом особенностей региона, специфики отраслевого предприятия ООО «Яппи». Практикоориентированные занятия нацелены на формирование навыков, умений и знаний в области разработки ассортимента полуфабрикатов; разработки, адаптации рецептов полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов; организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами, экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента; упаковки, хранения готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности; контроля качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов; контроля хранения и расхода продуктов.</p>
2	<p>ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	138	<p>Освоение дисциплины направлено на детализацию и углубленное изучение профессиональных компетенций с учетом особенностей региона, специфики отраслевого предприятия ООО «Яппи». Практикоориентированные занятия нацелены на</p>

		<p>формирование навыков, умений и знаний в области организации и проведения подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечения наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче супов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроле хранения и расхода продуктов. упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности; в разработке ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.</p>
--	--	--

3	<p>ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	134	<p>Освоение дисциплины направлено на детализацию и углубленное изучение профессиональных компетенций с учетом особенностей региона, специфики отраслевого предприятия ООО «Яппи». Практикоориентированные занятия нацелены на формирование навыков, умений и знаний в области организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных соусов и заправок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; контроле качества и безопасности соусов и заправок; контроле хранения и расхода продуктов; выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности; контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроле хранения и расхода продуктов; приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выполнения приготовления,</p>
---	---	-----	---

			<p>творческого оформления и подготовки к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; разработке ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания</p>
4	<p>ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	120	<p>Освоение дисциплины направлено на детализацию и углубленное изучение профессиональных компетенций с учетом особенностей региона, специфики отраслевого предприятия ООО «Яппи». Практикоориентированные занятия нацелены на формирование навыков, умений и знаний в области организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов для приготовления сложных холодных десертов; приготовление различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных десертов сложного</p>

			<p>приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности; контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроле хранения и расхода продуктов; организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов для приготовления холодных напитков сложного ассортимента; приготовление различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности; контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроле хранения и расхода продуктов; подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов для приготовления горячих напитков; приготовление различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности; контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроле хранения и расхода продуктов; разработке ассортимента</p>
--	--	--	--

			холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания
5	<p>ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	120	<p>Освоение дисциплины направлено на детализацию и углубленное изучение профессиональных компетенций с учетом особенностей региона, специфики отраслевого предприятия ООО «Яппи». Практикоориентированные занятия нацелены на формирование навыков, умений и знаний в области организации и проведении подготовки рабочих мест кондитера, пекаря, подготовке к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, подготовке к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов; приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов; подготовке к использованию и хранению отделочных полуфабрикатов промышленного производства; контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроле хранения и расхода продуктов; приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной, подаче хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; упаковке,</p>

			<p>хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности; организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к использованию мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, обеспечения режима ресурсосбережения и безопасности готовой продукции; организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, обеспечения режима ресурсосбережения и безопасности готовой продукции; разработке ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания</p>
6	<p>ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</p>	82	<p>Освоение дисциплины направлено на детализацию и углубленное изучение профессиональных компетенций с учетом особенностей региона, специфики отраслевого предприятия ООО «Яппи». Практикоориентированные занятия нацелены на формирование навыков, умений и знаний в области разработке различных видов меню, ассортимента кулинарной и кондитерской продукции; разработке и адаптации рецептур блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм</p>

			<p>обслуживания; презентации нового меню, новых блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков; осуществлении текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями; координации деятельности подчиненного персонала организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала; контроле хранения запасов, обеспечении сохранности запасов; проведении инвентаризации запасов; планировании собственной деятельности в области организации и контроля работы производственного персонала (определять объекты контроля, периодичность и формы контроля); контроле качества выполнения работ; организации текущей деятельности персонала; планировании обучения поваров, кондитеров, пекарей; инструктировании, обучении на рабочем месте; оценке результатов обучения</p>
7	<p>ПМ.08 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Повар)</p>	88	<p>Освоение дисциплины направлено на детализацию и углубленное изучение профессиональных компетенций с учетом особенностей региона, специфики отраслевого предприятия ООО «Яппи». Практикоориентированные занятия нацелены на формирование навыков, умений и знаний в области подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по</p>

			<p>приготовлению блюд, кулинарных изделий, закусок; подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых блюд, кулинарных изделий, закусок; подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов; подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению сладких блюд, десертов, напитков; подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых сладких блюд, десертов, напитков; подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов</p>
8	ДПБ.00 Дополнительный профессиональный блок	288	<p>Освоение дисциплины направлено на детализацию и углубленное изучение профессиональных компетенций с учетом особенностей региона, специфики отраслевого предприятия ООО «Яппи». 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</p>
Итого		1108	-

5.2. План обучения на предприятии (на рабочем месте)

№ п/п	Содержание практической подготовки (виды работ)	ПМ		Длительность обучения (в часах)	Семестр обучения	Наименование рабочего места, участка	Ответственный от предприятия (при необходимости)
		Код	Наименование				
1	<p>Организация приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента:</p> <ul style="list-style-type: none"> -организация приготовления полуфабрикатов из овощей; -организация приготовления полуфабрикатов из рыбы; -организация приготовления полуфабрикатов из мяса; -организация приготовления полуфабрикатов из с/х птицы и дичи. <p>Подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента:</p> <ul style="list-style-type: none"> -подготовка к реализации полуфабрикатов из овощей; -подготовка к 	01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	72	4	Овощной цех, мясо-рыбный цех, мясной цех, рыбный цех, птицегольевой цех	Руководитель практики

	<p>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>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания:</p> <p>- организация процесса приготовления супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>- приготовление супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p>	02	<p>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	144	4	Горячий цех	Руководитель практики

<p>- организация процесса приготовления горячих соусов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>- приготовление горячих соусов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>- организация процесса приготовления блюд из рыбы с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>- приготовление блюд из рыбы с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>- организация процесса приготовления из мяса с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>- приготовление блюд из мяса с учетом</p>						
---	--	--	--	--	--	--

<p>потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - организация процесса приготовления блюд из с/х птицы и дичи с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - приготовление блюд из с/х птицы и дичи с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - организация процесса приготовления блюд и гарниров из овощей с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - приготовление блюд и гарниров из овощей с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - организация процесса приготовления блюд и гарниров из круп с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - приготовление блюд</p>						
---	--	--	--	--	--	--

	<p>и гарниров из круп с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>- организация процесса приготовления блюд и гарниров из макаронных изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>- приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>- организация процесса приготовления блюд из яиц и творога с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>- приготовление блюд из яиц и творога с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>						
3	<p>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных</p>	03	<p>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного</p>	144	5	Холодный горячий цех,	Руководитель практики

<p>блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - организация процесса приготовления бутербродов и банкетных закусок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - приготовление бутербродов и банкетных закусок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - организация процесса приготовления салатов и винегретов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - приготовление салатов и винегретов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - организация процесса приготовления 		<p>ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>				
--	--	---	--	--	--	--

<p>холодных блюд из овощей и грибов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <ul style="list-style-type: none">- приготовление холодных блюд из овощей и грибов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;- организация процесса приготовления холодных блюд из рыбы и рыбных гастрономических продуктов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;- приготовление холодных блюд из рыбы и рыбных гастрономических продуктов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;- организация процесса приготовления холодных блюд из мяса и мясных гастрономических продуктов с учетом потребностей						
---	--	--	--	--	--	--

	<p>различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <ul style="list-style-type: none"> - приготовление холодных блюд из мяса и мясных гастрономических продуктов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - организация процесса приготовления холодных супов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - приготовление холодных супов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; -организация процесса приготовления холодных соусов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - приготовление холодных соусов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; 						
4	Организация и ведение процессов	04	Организация и ведение процессов приготовления,	108	6	Холодный цех, горячий цех, мучной	Руководитель практики

<p>приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - организация процесса приготовления к реализации плодов, ягод свежих и быстрозамороженных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - подготовка к реализации плодов, ягод свежих и быстрозамороженных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - организация процесса приготовления компотов и киселей с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - приготовление компотов и киселей с учетом потребностей различных категорий 	<p>оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания:</p>			<p>цех, кондитерский цех</p>	
--	--	--	--	------------------------------	--

<p>потребителей, видов и форм обслуживания; - организация процесса приготовления желе, муссов и самбуков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - приготовление желе, муссов и самбуков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - организация процесса приготовления кремов и взбитых сливок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - приготовление кремов и взбитых сливок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - организация процесса приготовления суфле, пудингов и других сладких блюд с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - приготовление</p>						
---	--	--	--	--	--	--

	<p>суфле, пудингов и других сладких блюд с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>- организация процесса приготовления мягкого мороженого с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>- приготовление мягкого мороженого с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>- организация процесса приготовления горячих и холодных напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>- приготовление горячих и холодных напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>						
5	<p>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к</p>	05	<p>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских</p>	108	7	<p>Мучной кондитерский холодный цех, цех,</p>	<p>Руководитель практики</p>

<p>реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <ul style="list-style-type: none">- организация процесса приготовления дрожжевого теста и изделий из него сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;- приготовление дрожжевого теста и изделий из него сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;- организация процесса приготовления бездрожжевого теста и изделий из него сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;- приготовление	<p>изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания:</p>				
---	---	--	--	--	--

<p>бездрожжевого теста и изделий из него сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>- организация процесса приготовления отделочных полуфабрикатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>- приготовление отделочных полуфабрикатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>- организация процесса приготовления пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>- приготовление пирожных и тортов сложного</p>						
---	--	--	--	--	--	--

	<p>ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>- организация процесса приготовления конфет и десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>- приготовление конфет и десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>						
6	<p>Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала:</p> <p>- осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>- осуществлять текущее планирование,</p>	06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала:	108	7	<p>Овощной цех, мясной цех, рыбный цех, птицегольевой цех, мясо-рыбный цех, горячий цех, холодный цех, мучной цех, кондитерский цех, административные помещения предприятия общественного питания, складская группа помещений, торговая группа помещений</p>	Руководитель практики

	<p>координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями;</p> <ul style="list-style-type: none"> - организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала; - осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала; - осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте. 						
7	<p>Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих:</p> <ul style="list-style-type: none"> - приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента; - приготовление, оформление и 	07	<p>Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Повар)</p>	108	4	<p>Овощной цех, мясной цех, рыбный цех, птицеголевой цех, мясо-рыбный цех, горячий цех, холодный цех, мучной цех, кондитерский цех</p>	<p>Руководитель практики</p>

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

5.4. Рабочая программа воспитания

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

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

Задачи:

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

5.4.2. Рабочая программа воспитания представлена в приложении 4.

5.5. Календарный план воспитательной работы

Календарный план воспитательной работы представлен в приложении 4.

РАЗДЕЛ 6. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

6.1. Требования к материально-техническому обеспечению образовательной программы

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

Перечень специальных помещений

Кабинеты:

- Социально-экономических дисциплин;
- Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены;
- Иностранного языка;
- Информационных технологий в профессиональной деятельности;
- Безопасности жизнедеятельности и охраны труда;
- Экологических основ природопользования;
- Технологии кулинарного и кондитерского производства;
- Организации хранения и контроля запасов и сырья;
- Организации обслуживания;

Кабинет технического оснащения кулинарного и кондитерского производства;

Лаборатории:

Химии;

Учебная кухня ресторана;

Учебный кондитерский цех.

Спортивный комплекс

Спортивный зал

Залы:

- библиотека, читальный зал с выходом в интернет;

- актовый зал.

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

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

6.1.2.1. Оснащение кабинетов

Кабинет «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 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”</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
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	<p>Парта учебная: размеры 700x500 мм, регулировка по высоте, столешница из МДФ, толщина не менее 19 мм, покрыта пленкой ПВХ.</p> <p>Стул офисный: каркас метал, высота 800-880 мм, максимальная нагрузка 120 кг.</p>
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

		<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
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	<p>Парта учебная: размеры 700x500 мм, регулировка по высоте, столешница из МДФ, толщина не менее 19 мм, покрыта пленкой ПВХ.</p> <p>Стул офисный: каркас метал, высота 800-880 мм, максимальная нагрузка 120</p>

		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

		<p>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
III Демонстрационные учебно-наглядные пособия		
Основное оборудование		
1	Дидактические пособия	Распечатанные на бумаге для офисной техники раздаточные материалы, методические указания и пособия

Кабинет Информационных технологий в профессиональной деятельности;

№	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

		<p>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 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 «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 безопасности	Радиационный дозиметр 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 возможностью 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 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.
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 «Экологических основ природопользования».

№	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”</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
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	<p>Парта учебная: размеры 700x500 мм, регулировка по высоте, столешница из МДФ, толщина не менее 19 мм, покрыта пленкой ПВХ.</p> <p>Стул офисный: каркас метал, высота 800-880 мм, максимальная нагрузка 120 кг.</p>
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;

		<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> <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 «Организации хранения и контроля запасов и сырья»;

№	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,

		<p>объем кэш-памяти последнего уровня не менее 6 МБ, число ядер/потоков не менее 2/4. Оперативная память не менее 16 ГБ с возможностью расширения до 32 ГБ. Тип памяти: не менее DDR4 3200 Mhz. 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 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

Кабинет «Организация обслуживания»

№	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.
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>

		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 «Кабинет технического оснащения 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 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	<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</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</p>

		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.
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 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
---	---	---

		<p>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 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 x 148 до 216 x 356 мм)</p>

№	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 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

		<p>камера не менее 5 МП</p> <p>Порты и разъемы</p> <p>USB 2.0 не менее 2</p> <p>USB 3.x не менее 2</p> <p>HDMI не менее 1</p> <p>VGA не менее 1</p> <p>RJ-45 не менее 1</p> <p>разъем для наушников не менее 1</p> <p>Беспроводные интерфейсы - Wi-Fi и Bluetooth</p> <p>Материал корпуса и цвет - Пластик, черный</p> <p>Адаптер питания – Внешний не менее 120 Вт</p> <p>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.</p> <p>Цвет: монохромный.</p> <p>Форма: А4.</p> <p>Расходные материалы: тип: Тонер-картридж в наличии 1 шт.</p> <p>ресурс: не менее 7 200 страниц.</p> <p>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 плотностью 60-163 г/м² и форматов А4, А5, В5, Letter, Legal;</p> <p>устройство автоматической подачи оригиналов: 50 листов плотностью 50-160 г/м² и форматов А4, А5, А6, В5, В6, Letter, Legal, Custom (от 100 x 148 до 216 x 356</p>

	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	<p>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</p>

		х 44 5х 64 мм
2	Интерактивная панель	Диагональ не менее 750 мм
3	Звуковая аппаратура (микрофоны, микрофонные стойки, микшерный пульт)	<p>Микрофоны: Диапазон рабочих частот e865 в области НЧ достигает 40 Гц</p> <p>Микрофонная стойка, максимальная высота 175 мм, длина 185 x140 мм</p> <p>Микшерный пульт: с ультранизким уровнем шума; 2 микрофонных предусилителя XENYX; для внешних FX-устройств - FX посыл через канал; неоклассический «британский»</p> <p>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.</p>

6.1.2.3. Оснащение лабораторий
Лаборатория «Химии»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	Посадочные места по количеству обучающихся	<p>Парта учебная: размеры 700x500 мм, регулировка по высоте, столешница из МДФ, толщина не менее 19 мм, покрыта пленкой ПВХ.</p> <p>Стул офисный: каркас метал, высота 800-880 мм, максимальная нагрузка 120 кг.</p>
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
2	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;

		<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> <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

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
2.	Подставка под индукционную плиту	H = 100*100см, покрытие - нержавеющая сталь
3.	Стол производственный	без внутренней полки
4.	Стеллаж 4-х уровневый	800x500x1800
5.	Мойка односекционная	1 секционная. Нержавеющая сталь с внутренней глухой полкой.
6.	Подставка для разделочных досок металлическая	Нержавеющая сталь
7.	Стол 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 металлокаркаса. Материал ЛДСП
2.	Стул	Ученический, материал: ЛДСП на металлокаркаса
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.
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	Количество конфорок: 4 шт. Напряжение: 380 В Потребляемая мощность: 14 кВт (4*3,5 кВт) Материал корпуса: нерж. сталь
5.	Планетарный миксер	Напряжение 220/240В, мощность 1,35кВт. Объем чаши 3 литра.
6.	Холодильный шкаф	Минимальный объем 300л, 5 полок обязательно. Дверь стекло (допускается с глухой дверью).
7.	Морозильный ларь	Температурный режим от -25 до -12 С, объем 510 л
8.	Блендер ручной погружной	Мощность 1000 Вт, насадка блендер, насадка измельчитель, насадка венчик, измельчитель с нижним ножом(чаша), стакан мерный, насадка кофемолка
9.	Горелка (карамелизатор) + баллон с газом	Длина горелки 10см вес 170гр. объем газа 35мл
10.	Кремер-Сифон для сливок 0,5л	Материал сталь нерж.; 0, 5л; D=73, H=250, V=105мм
11.	Ручная машинка для приготовления пасты и равиоли	Комплектация: валик для раскатки теста, инструкция, нарезной блок для 2-х видов лапши, нож для нарезки теста, струбцина для крепления к столу. 20 см*19 см*17 см
12.	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
13.	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)
14.	Шкаф шоковой заморозки	Не менее шести уровней. GN 1/1
15.	Микроволновая печь	Мощность 0,9 кВт
16.	Мясорубка	Мощность, кВт: 0.8Производительность 22 кг в час. Напряжение, В: 220
17.	Блендер стационарный	Потребляемая мощность 1400 Вт Максимальная скорость 24000 об/мин Тип управления - механический. Объем кувшина 2 л

18.	Соковыжималка	Мощностью 400 Вт, шнекового типа. Резервуар для сока - объем 0.50 л
19.	Настольная вакуумно-упаковочная машина	0,4 кВ, камерная
20.	Дегидратор	Температурный режим от 20 до 90 градусов,
21.	Кутер с подогревом (термомиксер)	Мощность 1500 Вт, емкость чаши 2 л
22.	Погружной термостат	Управление: электронное, мощность: 2100 Вт, объем: 40 л
23.	Коптильный пистолет	Размер коптильной камеры 12,2x4,6x4,6 см, ручная регулировка количества дыма, длина коптильной трубки 11см
24.	Термометр инфракрасный	Точность измерения -50/+400
Дополнительное оборудование		
1.	Набор разделочных досок, пластиковые	Размеры Н=18,L=600,V=400мм: 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 гастроёмкости из нержавеющей стали	Материал - нержавеющая сталь , толщина металла не менее.0,6 мм
17.	Крышка к гастроёмкости из нержавеющей стали	Материал - нержавеющая сталь , толщина металла не менее.0,6 мм
18.	Крышка к гастроёмкости из нержавеющей стали	Материал - нержавеющая сталь , толщина металла не менее.0,6 мм
19.	Крышка к гастроёмкости 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, пластмассовая 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, нержавеющая сталь h-25-35 мм
50.	Набор кондитерских форм (круг)	Набор 4 шт. нержавеющая сталь Н =6 -10см
51.	Миски нержавеющая сталь	Объем 0.3 л, диаметр 16 см
52.	Миски нержавеющая сталь	Объем: 0.5 л, диаметр: 16 см
53.	Миски нержавеющая сталь	Объем: 1 л, диаметр: 20 см
54.	Миски нержавеющая 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 - нержавеющая 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°C до + 230°C
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 диэлектрический	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, 1366х768, 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 1500х600х850 мм, с сплошной полкой	Технические характеристики Габаритные размеры: 1500х600х850 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 530х325
3.	Стеллаж 4-х уровневый 800х516х1730 мм	Технические характеристики Стеллажа со сплошными полками Габаритные размеры: 800х516х1730 мм Материал каркаса: нержавеющая сталь Материал полки: нержавеющая сталь Ножки снабжены регуляторами высоты, что позволяет устранять неровности пола
4.	Стеллаж 4-х уровневый 800х500х1800	Технические характеристики Стеллажа со сплошными полками Габаритные размеры: 800х500х1800 мм Материал каркаса: нержавеющая сталь Материал полки: нержавеющая сталь Ножки снабжены регуляторами высоты, что позволяет устранять неровности пол
5.	Стеллаж 4-х уровневый 600х500х1800	Стеллаж со сплошными полками Габаритные размеры: 600х500х1800 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 600х400 мм Габариты 462х650х1605 мм

		<p>Материал каркаса: нержавеющая сталь Каркас: сварной Дополнительно: обремененные поворотные колеса</p>
7.	<p>Стол с моечной ванной 1000x600x850 (правая) ВМСР/1</p>	<p>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 .</p>
8.	<p>Стол с моечной ванной 1000x600x850(правая)</p>	<p>Длина, мм 1000 Ширина, мм 600 Высота, мм 850</p>
9.	<p>Подставка металлическая под разделочные доски</p>	<p>Характеристики на усмотрение организатора</p>
10.	<p>Стол производственный 1800x600x850</p>	<p>Технические характеристики Габаритные размеры: 1800x600x850 мм, с сплошной полкой Материал столешницы: нержавеющая сталь AISI 304, ЛДСП Материал каркаса: нержавеющая сталь AISI 304</p>
Дополнительное оборудование		
1.	<p>Смеситель холодной и горячей воды</p>	<p>Тип однорычажный Назначение для кухни (мойки) Покрытие хром Форма излива традиционная Конструкция поворотный излив</p>
II Технические средства		
Основное оборудование		
1.	<p>Стул - тип 1</p>	<p>Размер: 54x42x77 см 4 ножки, без подлокотников</p>
2.	<p>Стол - тип 3</p>	<p>Габариты: 1400x600x750мм</p>
3.	<p>Гладильная доска</p>	<p>Характеристики на усмотрение организатора</p>
4.	<p>Утюг</p>	<p>Потребляемая мощность 1600 Вт Емкость для воды 180 мл Подошва утюга SimplePro Сила парового удара 50 г Вертикальное отпаривание Да</p>
5.	<p>Вешалка KD_напольная</p>	<p>Материал - металл Ширина - 470 мм Глубина - 470 мм Высота - 1805 мм</p>
6.	<p>Многофункциональное устройство</p>	<p>функции: принтер, сканер, копир печать: черно-белая скорость: 17 изобр./мин (ч/б А4), 16.5 изобр./мин (цветн.)</p>

		<p>A4) 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 (A4)</p>
7.	Ноутбук	<p>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</p>
8.	Мышь компьютерная	<p>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</p>
9.	Огнетушитель порошковый	<p>Тип: огнетушитель порошковый Класс пожара: - горение которых не может происходить без доступа кислорода: -горючие жидкости (B) -горючие газы (C) -электрооборудование (E), находящееся под напряжением до 10 000 В -твердых горючих веществ (A)</p>
10.	Набор первой медицинской помощи	<p>Предназначена для оказания неотложной медицинской помощи. Тип: коллективная Вид аптечки: для учреждений и производств Назначение аптечки: производственная , офисная</p>
Дополнительное оборудование		
1.	Часы настенные	<p>Дисплей: LED (светодиодный), цвет корпуса - черный, цифры - красные, комплектация: часы, инструкция, блок питания, 220 В, 460x30x220 мм</p>
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 гастроемкости GN 1/1 (530x325x20мм) Расстояние между уровнями; мм 70 Температура рабочей камеры; С +270</p>

		<p>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 отложенный старт управление и индикация Тип управления: Электронное ДИСПЛЕЙ ЗВУКОВОЙ СИГНАЛ ОТКЛЮЧЕНИЯ ПОДСВЕТКА КАМЕРЫ Переключатели: Сенсорные Внутреннее покрытие: Эмаль Открывание дверцы: Ручка</p>

		<p>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 Материал корпуса оцинкованная сталь, покрытая полимером Температура охлаждения -12°...-23°C Тип охлаждения динамическое (вентилируемое) Тип агрегата встроенный Полезный объём, л 670 Объём, л 700</p>

		<p>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.	Куттер	<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 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</p>

		Защита от перегрева есть
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 х 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 ножи, автоматические доводчики дверей с фиксатором открытого положения, легкозаменяемые магнитные уплотнители</p>
19.	Краскорпульт пневматический	<p>Тип Краскорпульт 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 Тип компрессора поршневой безмасляный</p>
21.	Зонт вытяжной пристенный	<p>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</p>

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: 600х500х1800 мм Материал каркаса: нержавеющая сталь Материал полки: нержавеющая сталь Ножки снабжены регуляторами высоты, что позволяет устранять неровности пол
24.	Стол для краскопульта 880х880х760	Технические характеристики Стола рабочего островного Габаритные размеры: 800х400х850 мм Материал столешницы: нержавеющая сталь AISI 430, ЛДСП Материал каркаса: нержавеющая сталь AISI 430
25.	Стол для презентации 1400х700х850	Габаритные размеры: 1400х700х850 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:819х256х185 мм Габариты внешнего блока:776х540х320 мм
Дополнительное оборудование		
1.	Гастроёмкость GN-1/1-20	Габариты, мм 530х325х20 мм, нерж. сталь, противень
2.	Гастроёмкость перфорированная GN-P-1/1-20	Габариты, мм 530х325х20 мм, нерж. сталь, противень
3.	Руковицы (прихватки) термостойкие	Перчатки силиконовые термостойкие водонепроницаемые могут выдержать минусовые температуры
4.	Противень для тележки шпильки	Размер: 600х400 мм Высота: 10 мм
5.	Доска для темперирования 55х60	Мраморная доска изготовлена из натурального камня. Предназначена для темперирования шоколада и охлаждения карамели. Размеры 55х60. Высота 4 см.
6.	Тарелка для подачи десерта	Характеристики: тарелка прямоугольная керамическая без

	20*30	бортика 33x20 см. Цвет белый
7.	Блюдо для подачи изделий на дегустацию	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 460x260x30 ММ	Размер: 460x260x30 мм Предназначена для глазирования 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 Объем: 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: 20х30 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 20х20х1,5	Материал: акрил Цвет: прозрачная Размер подставки: 20 х 20 см Высота: 1,5 см Особенности: износостойкость
67.	Квадратная акриловая подставка 30х30х1,5	Материал: акрил Цвет: прозрачная Размер подставки: 30 х 30 см Высота: 1,5 см Особенности: износостойкость
68.	Квадратная акриловая подставка 50х50х1,5	Материал: акрил Цвет: прозрачная Размер подставки: 50 х 50 см Высота: 1,5 см Особенности: износостойкость
69.	Прямоугольная акриловая подставка 40х60х1,5	Подставка выполнена из акрила. Прозрачная. Размер подставки: 40 х 60 см Высота: 1,5 см
70.	Прямоугольная акриловая подставка 30х40х1,5	Материал: акрил Цвет: прозрачная Размер подставки: 30 х 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 60х40х2	Доска разделочная полипропилен белая (60Х40Х2СМ) 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 Длина: 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

6.1.2.4. 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» и «Кондитерское 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.

Наименование рабочего места, участка «Кухня организации питания»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1.	Стол-подставка под пароконвектомат	Подставка нержавеющей под пароконвектомат \
2.	Подставка под индукционную плиту	H = 100*100см, покрытие - нержавеющая сталь
3.	Стол производственный	без внутренней полки
4.	Стеллаж 4-х уровневый	800x500x1800
5.	Мойка односекционная	1 секционная. Нержавеющая сталь с внутренней глухой полкой.
6.	Подставка для разделочных досок металлическая	Нержавеющая сталь
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.	Экран для проектора	Classic solution norma w 243x137/9 mw-s0/w
6.	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 стационарная	Количество конфорок: 4 шт. Напряжение: 380 В Потребляемая мощность: 14 кВт (4*3,5 кВт) Материал корпуса: нерж. сталь
5.	Планетарный миксер	Напряжение 220/240В, мощность 1,35кВт. Объем чаши 3 литра.
6.	Шкаф холодильный	Объем 300л., 5 полок. Дверь стекло.
7.	Морозильный ларь	Температурный режим от -25 до -12 С, объем 510 л
8.	Блендер ручной погружной	Мощность 1000 Вт, насадка блендер, насадка измельчитель, насадка венчик, измельчитель с нижним ножом(чаша), стакан мерный, насадка кофемолка
9.	Горелка (карамелизатор) + баллон с газом	Длина горелки 10см вес 170гр. объем газа 35мл
10.	Кремер-Сифон для сливок 0,5л	Материал сталь нерж.; 0, 5л; D=73, H=250, V=105мм
11.	Ручная машинка для приготовления пасты и равиоли	Комплектация: валик для раскатки теста, инструкция, нарезной блок для 2-х видов лапши, нож для нарезки теста, струбцина для крепления к столу. 20 см*19 см*17 см
12.	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 прицел точечный Рабочая влажность, %10-95
13.	Термометр (шуп)	Диапазон измерения температуры 00-300°C (32°F-572 °F). Точность температуры: +-1°C (0°C-100°C); +-2°C (101°C-250°C) Функция таймера (максимум 100 мин)
14.	Шкаф шоковой заморозки	Не менее шести уровней. GN 1/1
15.	Микроволновая печь	Мощность 0,9 кВт
16.	Мясорубка	Мощность, кВт: 0.8Производительность 22 кг в час. Напряжение, В: 220
17.	Блендер стационарный	Потребляемая мощность 1400 Вт Максимальная скорость 24000 об/мин Тип управления - механический. Объем кувшина 2 л
18.	Соковыжималка	Мощностью 400 Вт, шнекового типа. Резервуар для сока - объем 0.50 л
19.	Настольная вакуумно-упаковочная машина	0,4 кВт, камерная
20.	Дегидратор	Температурный режим от 20 до 90 градусов,
21.	Кутер с подогревом (термомиксер)	Мощность 1500 Вт, емкость чаши 2 л

22.	Погружной термостат	Управление: электронное, мощность: 2100 Вт, объем: 40 л
23.	Коптильный пистолет	Размер коптильной камеры 12,2x4,6x4,6 см, ручная регулировка количества дыма, длина коптильной трубки 11см
24.	Термометр инфракрасный	Точность измерения -50/+400
25.	Кассовое оборудование POS - терминал	Intel(R) Celeron(R) CPU J3455 @ 1.50GHz Intel I5 8260U 1.6GHz Quad Core 8 Thread Processor, TDP15W
Дополнительное оборудование		
1.	Набор разделочных досок, пластиковые	Размеры Н=18, L=600, В=400мм: жёлтая, синяя, зелёная, красная, белая, коричневая
2.	Гастроемкость из нержавеющей стали	Материал - нержавеющая сталь , толщина металла не менее.0,6 мм
3.	Гастроемкость из нержавеющей стали	Материал - нержавеющая сталь , толщина металла не менее.0,6 мм
4.	Гастроемкость из нержавеющей стали	Материал - нержавеющая сталь , толщина металла не менее.0,6 мм
5.	Гастроемкость из нержавеющей стали	Материал - нержавеющая сталь , толщина металла не менее.0,6 мм
6.	Гастроемкость из нержавеющей стали	Материал - нержавеющая сталь , толщина металла не менее.0,6 мм
7.	Гастроемкость из нержавеющей стали	Материал - нержавеющая сталь , толщина металла не менее.0,6 мм
8.	Гастроемкость из нержавеющей стали	Материал - нержавеющая сталь , толщина металла не менее.0,6 мм
9.	Гастроемкость из нержавеющей стали	Материал - нержавеющая сталь , толщина металла не менее.0,6 мм
10.	Гастроемкость из нержавеющей стали	Материал - нержавеющая сталь , толщина металла не менее.0,6 мм
11.	Гастроемкость из нержавеющей стали	Материал - нержавеющая сталь , толщина металла не менее.0,6 мм
12.	Гастроемкость из нержавеющей стали	Материал - нержавеющая сталь , толщина металла не менее.0,6 мм
13.	Гастроемкость из нержавеющей стали	Материал - нержавеющая сталь , толщина металла не менее.0,6 мм
14.	Гастроемкость из нержавеющей стали	Материал - нержавеющая сталь , толщина металла не менее.0,6 мм
15.	Гастроемкость 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

	нержавеющей стали	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, пластмассовая 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, нержавеющая сталь h-25-35 мм
50.	Набор кондитерских форм (круг)	Набор 4 шт. нержавеющая сталь Н =6 -10см
51.	Миски нержавеющая сталь	Объем 0.3 л, диаметр 16 см
52.	Миски нержавеющая сталь	Объем: 0.5 л, диаметр: 16 см
53.	Миски нержавеющая сталь	Объем: 1 л, диаметр: 20 см
54.	Миски нержавеющая 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 - нержавеющая 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°C до + 230°C
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 диэлектрический	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, 1366х768, 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

Наименование рабочего места, участка «Кондитерский цех»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
11.	Стол производственный 1500х600х850 мм, с сплошной полкой	Технические характеристики Габаритные размеры: 1500х600х850 мм, с сплошной полкой Материал столешницы: нержавеющая сталь AISI 304, ЛДСП Материал каркаса: нержавеющая сталь AISI 304
12.	Подставка под конвекционную печь	Подставка выполнена из нержавеющей стали с полками для гастроемкостей 530х325
13.	Стеллаж производственный	Технические характеристики Стеллажа со сплошными полками Габаритные размеры: 800х516х1730 мм Материал каркаса: нержавеющая сталь Материал полки: нержавеющая сталь Ножки снабжены регуляторами высоты, что позволяет устранять неровности пола
14.	Тележка-шпилька	Количество уровней: 16 Вместимость: 16 противней 600х400 мм Габариты 462х650х1605 мм Материал каркаса: нержавеющая сталь Каркас: сварной Дополнительно: обрезиненные поворотные колеса
15.	Стол с моечной ванной 1000х600х850 (правая)	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 40х40 мм. В качестве материала изготовления моечной ёмкости также используется качественная нержавеющая сталь марки

		AISI 304 .
16.	Стол с моечной ванной	Длина, мм 1000 Ширина, мм 600 Высота, мм 850
17.	Подставка металлическая под разделочные доски	Характеристики на усмотрение организатора
18.	Стол производственный	Технические характеристики Габаритные размеры: 1800x600x850 мм, с сплошной полкой Материал столешницы: нержавеющая сталь AISI 304, ЛДСП Материал каркаса: нержавеющая сталь AISI 304
Дополнительное оборудование		
2.	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.	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)
2.	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
3.	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
4.	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)
5.	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	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.
2.	Весы настольные электронные порционные	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
3.	Микровесы	Миниатюрные электронные весы с высокой точностью взвешивания Точность взвешивания: 0,01 г Максимальная нагрузка: 500 г Материал платформы: металл Особенности: LCD дисплей с подсветкой
4.	Плита индукционная 2-х конфорочная	Температура, С min: +60 Температура, С max: +240 Тип плиты электрической: плита индукционная Число конфорок к плите: 2 Мощность, Вт: 3500 Напряжение, В: 220
5.	Миксер планетарный настольный	Тип миксера — планетарный Объем чаши — 4,28 л

		<p>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 (ВхГхШ) — 36х22х36 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 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 объем – 700 литров. Полезный объем – 560 литров. Габаритные размеры – 697х2028х854 мм Толщина стенки – 40 мм Рабочий диапазон температуры во внутр.объёме – 0..+6°С. Температура окружающей среды – +12...+40°С Площадь полок для размещения продуктов, м2 – 1,4 Размер полки – 650х530 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 объем – 700 литров. Полезный объем – 560 литров. Габаритные размеры – 697х2028х854 мм Толщина стенки – 40 мм Рабочий диапазон температуры во внутр.объёме – 0..+6°С. Температура окружающей среды – +12...+40°С Площадь полок для размещения продуктов, м2 – 1,4 Размер полки – 650х530 мм</p>

		<p>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 Материал корпуса оцинкованная сталь, покрытая полимером Температура охлаждения -12°...-23°С 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.	Куттер	<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</p>

		<p>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: 3х08 литра Напряжение 230 В, макс температура 60°C</p>
15.	Газовая горелка карамелизатор	<p>Температура пламени: до 1300 °С Время горения: от 80 до 150 минут Эргономичная ручка со встроенным баллончиком Возможность регулировки пламени Пьезорозжиг и фиксация пламени 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°C / 10-95% при 30°C</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 х 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,</p>

		легкозаменяемые магнитные уплотнители
19.	Краскорпульт пневматический	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
20.	Компрессор	Технические характеристики Мощность 1100 Вт Макс. производительность компрессора 180 л/мин Мин. давление 8 бар Макс. давление 8 бар Без ресивера + Привод (тип) прямой 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	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	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

		<p>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:819х256х185 мм Габариты внешнего блока:776х540х320 мм</p>
Дополнительное оборудование		
77.	Гастроёмкость GN-1/1-20	Габариты, мм 530х325х20 мм, нерж. сталь, противень
78.	Гастроёмкость перфорированная GN-P-1/1-20	Габариты, мм 530х325х20 мм, нерж. сталь, противень
79.	Руковицы (прихватки) термостойкие	Перчатки силиконовые термостойкие водонепроницаемые могут выдержать минусовые температуры
80.	Противень для тележки шпильки	Размер: 600х400 мм Высота: 10 мм
81.	Доска для темперирования 55х60	Мраморная доска изготовлена из натурального камня. Предназначена для темперирования шоколада и охлаждения карамели. Размеры 55х60. Высота 4 см.
82.	Тарелка для подачи десерта 20*30	Характеристики: тарелка прямоугольная керамическая без бортика 33х20 см. Цвет белый
83.	Блюдо для подачи изделий на дегустацию	Тарелка мелкая круглая без бортов диаметр 263-320 мм
84.	Поднос пластик	Технические характеристики Подноса столового из полипропилена 525х325 мм Толщина: 3,2 мм Размер рабочей поверхности: 475х280 мм Размер подноса внешний: 525х325 мм Материал: полипропилен Замораживание: до -20° С Использование в посудомоечной машине: до +85° С
85.	Сотейник 4 л для индукционной плиты	Состав нержавеющей сталь Объем (л) 4 л Дно - тройное дно Эксплуатация Индукция подходит для индукционных плит
86.	Сотейник 2 л для индукционной плиты	Состав нержавеющей сталь Объем (л) 2 л Дно тройное дно Эксплуатация Индукция подходит для индукционных плит
87.	Сотейник 1,5 л для индукционной плиты	Состав нержавеющей сталь Объем (л) 1,5 л Дно тройное дно - теплораспределительное дно - удобная эргономичная ручка - для всех типов плит, в том числе индукционных.
88.	Сотейник 1 л для	Состав нержавеющей сталь

	индукционной плиты	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.
89.	Сковорода для индукционной плиты	Сковорода со съёмной ручкой Размер: Ø 20 см материал: литой алюминий с антипригарным покрытием, температурный максимум 250°C - Подходит для для индукционных плит
90.	Решётка для глазировки 460x260x30 ММ	Размер: 460x260x30 мм Предназначена для глазирования поверхности изделий.
91.	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.
92.	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.
93.	Сито большое d=20 см	Диаметр, см 20 Особенности: наличие ушек Материал/состав нержавеющая сталь Предназначено для просеивания сыпучих продуктов, процеживания и промывания.
94.	Сито среднее d=14 см	Диаметр, см 14 Особенности: наличие ушек Материал/состав нержавеющая сталь Предназначено для просеивания сыпучих продуктов, процеживания и промывания.
95.	Сито малое d=7 см	Диаметр, см 7 Особенности: наличие ушек Материал/состав нержавеющая сталь Предназначено для просеивания сыпучих продуктов, процеживания и промывания.
96.	Венчик большой (сталь нерж.; L=300/160мм; металлич.)	Материал: Нержавеющая сталь. Размер: L=300/160мм. Предназначен для механической обработки продуктов.
97.	Венчик малый (сталь нерж.; L=250/100мм; металлич.)	Материал: Нержавеющая сталь. Размер: L=250/100мм. Предназначен для механической обработки продуктов.
98.	Стакан мерный 1 л	Тип - кувшин Объем 1.0 л Крышка в комплекте -нет Материал - пищевой пластик
99.	Стакан мерный 2 л	Тип: Мерные кружки Объём: 2000 мл прозрачны, из полипропилена, с градуировкой
100.	Перчатки силиконовые	Перчатки виниловые термостойкие водонепроницаемые

	термостойкие	могут выдержать температуру около 500°С.
101.	Миска пластиковая 1 л	Объем 1000 мл. Выполнена из пищевого пластика. Используется для пищевых продуктов на предприятиях общественного питания. Особенности: пригодная для микроволновой печи
102.	Миска пластиковая 2 л	Объем 2000 мл. Выполнена из пищевого пластика. Используется для пищевых продуктов на предприятиях общественного питания. Особенности: пригодная для микроволновой печи
103.	Миска пластиковая 3 л	Объем 3000 мл. Выполнена из пищевого пластика. Используется для пищевых продуктов на предприятиях общественного питания. Особенности: пригодная для микроволновой печи
104.	Миска из нержавеющей стали 3 л	Объем 3 литра. Выполнена из коррозионностойкой нержавеющей стали. Используется для пищевых продуктов на предприятиях общественного питания.
105.	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.
106.	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.
107.	Палетта кондитерская прямая	Материал: металл/ нерж. сталь Длина общая: 35 Длина самой лопатки: 25 см Ширина лопатки: 3,5 см
108.	Палетта кондитерская угловая	Материал: металл/ нерж. сталь Длина общая: 35 см Длина самой лопатки: 18 см Ширина лопатки: 3,5 см
109.	Крутящаяся подставка под торт	Тип: крутящаяся подставка алюминиевая Диаметр: 30 см Высота: от стола 13 см
110.	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
111.	Шпатель для работы с шоколадом малый	Тип: шпатель для работы с шоколадом Применение: ручное темперирование Размеры полотна: 14 см
112.	Шпатель для работы с шоколадом большой	Тип: шпатель для работы с шоколадом Применение: ручное темперирование Длина полотна: 18 см
113.	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.
114.	Набор ножей 3 шт	Тип: набор ножей Комплектация: универсальный, пила, малый (для обработки фруктов/овощей) Материал лезвия: сталь
115.	Ножницы (малые)	Ножницы с заостренными концами лезвий Материал: нержавеющая сталь Длина: 18 см
116.	Набор инструментов для моделирования	Набор инструментов для моделирования из мастики/ марципана Материал: пластик Количество: 8 шт
117.	Скалка кондитерская для моделирования	Скалка для работы с мастикой/ марципаном Материал: пластик Длина: 200 мм Диаметр: 25 мм
118.	Коврик силиконовый гладкий	Материал: силикон армированный Размеры: 400мм*600мм Температурный режим: от -40 до 200 °С Особенности: подходит для работы с карамелью, выпечки, замораживания
119.	Коврик силиконовый перфорированный	Материал: силикон (перфорированный) Размеры: 400мм*600мм Температурный режим: от -40 до 280 °С
120.	Скалка деревянная	Материал: дерево бук Длина: 40 см Диаметр: 5 см
121.	Скалка силиконовая	Материал: силикон Размер: 40 см
122.	Лопатка деревянная	Лопатка деревянная; прямая, 30.5 см, бук-премиум
123.	Лопатка силиконовая	Материал: силикон Диапазон температур от -40 до +240°С Длина: 25 см
124.	Жгут силиконовый	Размер: 10x15x1000 Материал: пищевой силикон
125.	Форма для конфет поликарбонатная 30 мм	Диаметр ячейки (полусферы): 26-30 мм, Высота: 15-16 мм Объем: 21 ячейка по 10 мл Материал: поликарбонат
126.	Рамка для нарезных конфет 20x20	Материал: акрил Размеры: 20x20x0,8 см
127.	Набор вилок для работы с шоколадом	Материал: нержавеющая сталь, ручка пластиковая Количество: 6 шт
128.	Набор художественных кистей	Набор кистей (3 штуки) Материал: синтетика
129.	Кисть кондитерская	Кисть кондитерская плоская Размер кисти: 20 см × 7 см × 0,5 см Материал ручки: дерево

		Материал ворса: натуральная щетина
130.	Кисть кондитерская силиконовая	Материал: силикон Размеры: 20x4x1,5 см
131.	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
132.	Формы силиконовые	формы силиконовые полусферы количество ячеек 15
133.	Кольцо кондитерское	Кольцо из нержавеющей стали Высота колец: 4-6 см Диаметр: 10,12,14,16,18,20 см
134.	Кольцо кондитерское	Кольцо из нержавеющей стали. Диаметр 5 см, высота 5 см.
135.	Рама кондитерская квадратная	Рама кондитерская Материал: нержавеющая сталь Размер: 20x20 см Высота: высота 5 см
136.	Рама кондитерская прямоугольная	Рама кондитерская Материал: нержавеющая сталь Размер: 20x30 см Высота: высота 5 см
137.	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
138.	Дисковый роликовый нож	Материал: нержавеющая сталь Количество раздвижных дисковых ножей: 7 шт
139.	Помпа для карамели	Материал: металлический наконечник 12 см. Функция: для надувания карамельных шаров и полых фигурок
140.	Кольцо перфорированное 6 см	Материал: нержавеющая сталь Особенности: перфорированное Диаметр: 6 см Высота: 2 см
141.	Терка для цедры	Материал: нержавеющая сталь Назначение: цедра цитрусов, имбирь, тв. сыров
142.	Квадратная акриловая подставка 20x20x1,5	Материал: акрил Цвет: прозрачная Размер подставки: 20 x 20 см Высота: 1,5 см Особенности: износостойкость
143.	Квадратная акриловая подставка 30x30x1,5	Материал: акрил Цвет: прозрачная

		Размер подставки: 30 x 30 см Высота: 1,5 см Особенности: износостойкость
144.	Квадратная акриловая подставка 50x50X1,5	Материал: акрил Цвет: прозрачная Размер подставки: 50 x 50 см Высота: 1,5 см Особенности: износостойкость
145.	Прямоугольная акриловая подставка 40x60X1,5	Подставка выполнена из акрила. Прозрачная. Размер подставки: 40 x 60 см Высота: 1,5 см
146.	Прямоугольная акриловая подставка 30x40X1,5	Материал: акрил Цвет: прозрачная Размер подставки: 30 x 40 см Высота: 1,5 см Особенности: износостойкость
147.	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
148.	Доска разделочная 60x40x2	Доска разделочная полипропилен белая (60X40X2СМ) 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
149.	Ножницы (большие)	Ножницы универсальные, с длинными лезвиями Материал: нержавеющая сталь Длинна: не менее 21 см
150.	Совок для сыпучих продуктов	Материал: алюминий
151.	Уборочный инвентарь	Тип Швабра + ведро Швабра - сталь, полипропилен Насадка- микрофибра
152.	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

6.1.3. Допускается замена оборудования его виртуальными аналогами.

6.2. Требования к учебно-методическому обеспечению образовательной программы

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

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

Обучающимся обеспечен доступ (удаленный доступ), 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 процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	25
		МДК 01.02. Процессы обработки сырья и приготовления, подготовки к реализации	25

		кулинарных полуфабрикатов	
		МДК. 02.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента	25
		МДК 02.02. Процессы приготовления и подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента	25
		МДК. 03.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента	25
		МДК 03.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	25
		МДК. 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	25
		МДК. 04.02 Ведение процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	25
		МДК. 05.01. Организация приготовления,	25

		оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	
		МДК 05.02 Ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	25
		МДК. 06.01. Оперативное управление деятельностью подчиненного персонала	25
		МДК. 07.01. Приготовление простых и основных кулинарных блюд и 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 специалистов среднего звена путем расширения компонентов (частей) образовательных программ, предусматривающих моделирование условий, непосредственно связанных с будущей профессиональной деятельностью, а также обеспечения условий для получения обучающимися практических навыков и компетенций, соответствующих требованиям, предъявляемым работодателями к квалификациям специалистов, рабочих.

6.3.2. Образовательная 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 специальности.

6.3.3. Образовательная деятельность в форме практической подготовки:

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

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

- 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 специалистов среднего звена, сдают ГИА в форме демонстрационного экзамена и защиты дипломного проекта (работы).

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

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

7.2. Выпускники, осваивающие образовательные программы в области искусств, медицинского образования и фармацевтического образования, в области подготовки кадров в интересах обороны и безопасности государства, обеспечения законности и правопорядка, если иное не установлено соответствующим ФГОС СПО, сдают ГИА в форме государственного экзамена и (или) защиты дипломного проекта (работы).

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

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

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

Матрица компетенций выпускника
по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

2023 г.

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

Трудовые функции в соответствии с профессиональными стандартами (или иными нормативными документами)		Виды деятельности в соответствии с ФГОС СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело						
		Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.	Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих (повар)
33.011 ПС "Повар"								
ОТФ А Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	ТФ А/01.3 ТФ А/02.3							ПК 7.1.
								ПК 7.2.
								ПК 7.3.
								ПК 7.4.
								ПК 7.5.
								ПК 7.6.
								ПК 7.7.
								ПК 7.8.
ОТФ В Приготовление блюд,	ТФ В/01.4	ПК 1.1.	ПК 2.1.	ПК 3.1.	ПК 4.1.			

напитков и кулинарных изделий	ТФ В/02.4.	ПК 1.2.	ПК 2.2.	ПК 3.2.	ПК 4.2.			
		ПК 1.3.	ПК 2.3.	ПК 3.3.	ПК 4.3.			
		ПК 1.4.	ПК 2.4.	ПК 3.4.	ПК 4.4.			
			ПК 2.5.	ПК 3.5.	ПК 4.5.			
			ПК 2.6.	ПК 3.6.	ПК 4.6.			
			ПК 2.7.	ПК 3.7.				
			ПК 2.8.					
ОТФ С Организация и контроль текущей деятельности бригады поваров	ТФ С/01.5						ПК 6.2.	
							ПК 6.3.	
	ТФ С/02.5						ПК 6.4.	
							ПК 6.5.	
ТФ D/02.6						ПК 6.1.		
33.010 ПС «Кондитер»								
ОТФ В Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента	ТФ В/01.4						ПК 5.1.	
	ТФ В/02.4						ПК 5.2.	
							ПК 5.4.	
							ПК 5.5.	
							ПК 5.6.	

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 специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

**Аннотация к рабочей программе
профессионального модуля**

**ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации
полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента**

Обязательный профессиональный блок

Профессиональный цикл

2023 г.

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

1.1.1. Перечень общих компетенций

<i>Код</i>	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 09.	Использовать 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 1	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
ПК 1.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 1.2.	Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.
ПК 1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.
ПК 1.4.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

1.1.3.В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен

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

	- правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов; - правила составления заявок на продукты
--	---

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов 268 ч.

в том числе в форме практической подготовки 180 ч

Из них на освоение МДК 118 ч.

в том числе самостоятельная работа 8 ч.

практики, в том числе учебная 72 ч.

производственная 72 ч.

Промежуточная аттестация 6ч

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	Курсовых работ (проектов)	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 подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	46	10	46	10	-	6	-	-	-	-
ПК 1.1.ПК 1.2.ПК 1.3.ПК 1.4. ОК 01 – 07, 09, 10	Раздел 2. . Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	72	26	72	26	-	2	-	-	-	-
	Учебная практика	72	72							72	
	Производственная практика	72	72								72
	Промежуточная	6	-					6			

	аттестация									
	Всего:	268	180	118	36		8	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 специальности.

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

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

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. Самородова, И. П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента : учебник для студ. учреждений СПО / И. П. Самородова. — 2-е изд., стер. — М.: ИЦ «Академия», 2018. — 192 с.

4. 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. 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.

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.-Ш, 8 с.
6. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-Ш, 48 с.
7. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-Ш, 10 с.
8. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- Ш, 12 с.
9. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- Ш, 12 с.
10. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – Ш, 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.- Ш, 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. – Ш, 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 2.2

к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Аннотация к рабочей программе

профессионального модуля

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

Обязательный профессиональный блок

Профессиональный цикл

2023 г.

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

1.1.1. Перечень общих компетенций

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

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

<i>Код</i>	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 2	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 2.1.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 2.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента
ПК 2.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.6.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 2.7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.8.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

1.1.3.В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Владеть навыками в	<ul style="list-style-type: none"> - разработке ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; - организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; - упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности; - контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроле хранения и расхода продуктов.
Уметь:	<ul style="list-style-type: none"> - разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов,

	<p>требований к безопасности;</p> <p>-оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>- применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>-организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ</p>
Знать:	<p>- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p> <p>- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>- ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>- рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>- актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции;</p> <p>- правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;</p> <p>- виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок;</p>

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов 370 ч.

в том числе в форме практической подготовки 266ч

Из них на освоение МДК 148ч.

в том числе самостоятельная работа 14 ч.

практики, в том числе учебная 72 ч.

производственная 144 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	Курсовых работ (проектов)	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, 11	Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	40	8	40	8	-	4	-	-	-	-
ПК 2.1.ПК 2.2.ПК 2.3.ПК 2.4. ПК 2.5. ПК 2.6. ПК 2.7. ПК 2.8. ОК 01 – 07, 09, 10, 11	Раздел 2. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	108	42	108	42	20	10	-	-	-	-

	сложного ассортимента									
	Учебная практика	72	72						72	
	Производственная практика	144	144							144
	Промежуточная аттестация	6	-				6			
	Всего:	370	266	148	50	20	14	6	72	144

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 специальности.

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

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

3.2.1. Основные печатные издания

1. Андонова, Н. И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания : учебник для студ. учреждений СПО / Н. И. Андонова, Т. А. Качурина. – 3-е изд., стер. - М.: ИЦ «Академия», 2018. – 256 с.

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

3. 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.

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

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

6. 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.

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

8. Самородова, И. П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента : учебник для студ. учреждений СПО / И. П. Самородова. – 2-е изд., стер. – М.: ИЦ «Академия», 2018. – 192 с.

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

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.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.

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

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

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

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

10. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 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.: Стандартиформ, 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.: Стандартиформ, 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 2.3

к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Аннотация к рабочей программе

профессионального модуля

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

Обязательный профессиональный блок

Профессиональный цикл

2023 г.

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

1.1.1. Перечень общих компетенций

<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
ОК 11.	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере профессиональной сфере.

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

<i>Код</i>	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 3	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.7.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Владеть навыками в	<ul style="list-style-type: none"> - разработке ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - разработке, адаптации рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; - организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; - упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности; - контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции; - контроле хранения и расхода продуктов
Уметь:	<ul style="list-style-type: none"> - разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; - оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; организовывать и проводить подготовку рабочих мест,

	<p>технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <ul style="list-style-type: none"> - применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; 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 и производственной санитарии в организации питания; - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; - ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; - актуальные направления в приготовлении холодной кулинарной продукции; - способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодной кулинарной продукции; - правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; - виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок.

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов 324ч.

в том числе в форме практической подготовки 242 ч.

Из них на освоение МДК 138ч.

в том числе самостоятельная работа 10ч.

практики, в том числе учебная 36 ч.

производственная 144 ч.

Промежуточная аттестация 6ч

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	Курсовых работ (проектов)	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, 11	Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	40	12	40	12	-	4	-	-	-	-
ПК 3.1.ПК 3.2.ПК 3.3.ПК 3.4. ПК 3.5. ПК 3.6. ПК 3.7. ОК 01 – 07, 09, 10, 11	Раздел 2. . Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	98	50	98	50	-	6	-	-	-	-

	сложного ассортимента									
	Учебная практика	36	36						36	
	Производственная практика	144	144							144
	Промежуточная аттестация	6	-				6			
	Всего:	324	242	138	62		10	6	36	144

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 специальности.

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

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

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

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

5. Качурина, Т.А. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания [Текст] : учебник для студ. учреждений СПО / Т. А. Качурина. – М.: ИЦ «Академия», 2018. – 256 с.: ил.

6. Качурина, Т.А. Семичева, Г. П. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента [Текст] : учебник для студ. учреждений СПО / Г. П. Семичева. – 2-е изд., стер. - М.: ИЦ «Академия», 2018. – 240 с.

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

8. Самородова, И. П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента : учебник для студ. учреждений СПО / И. П. Самородова. – 2-е изд., стер. – М.: ИЦ «Академия», 2018. – 192 с.

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

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.

Приложение 2.4

к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Аннотация к рабочей программе

профессионального модуля

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

Обязательный профессиональный блок

Профессиональный цикл

2023 г.

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

1.1.1. Перечень общих компетенций

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
ОК 11.	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере профессиональной сфере.

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

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

ПК 4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.6.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

1.1.3.В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Владеть навыками в	<ul style="list-style-type: none"> - разработке ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - разработке, адаптации рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; - организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; - подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовление различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; - упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности; контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции; - контроле хранения и расхода продуктов.
Уметь:	<ul style="list-style-type: none"> - разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; - оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; - организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; - применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;

	<ul style="list-style-type: none"> - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; - 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 и производственной санитарии в организации питания; - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; - ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; - рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; - актуальные направления в приготовлении десертов и напитков; - способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков; - правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; - виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных и горячих десертов, напитков

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов 304 ч.

в том числе в форме практической подготовки 200ч

Из них на освоение МДК 154 ч.

в том числе самостоятельная работа 16ч.

практики, в том числе учебная 36 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	Курсовых работ (проектов)	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, 11	Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	40	12	40	12	-	4	-	-	-	-
ПК 4.1.ПК 4.2.ПК 4.3.ПК 4.4. ПК 4.5. ПК 4.6. ОК 01 – 07, 09, 10, 11	Раздел 2. . Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	114	44	114	44	-	12	-	-	-	-
	Учебная практика	36	36							36	

	Производственная практика	108	108							108
	Промежуточная аттестация	6	-				6			
	Всего:	304	200	154	56		16	6	36	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 специальности.

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

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

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

4. 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.

5. 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.

6. 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 PROFOбразование : [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 PROFOбразование : [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 PROFOбразование : [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.

3.2.3. Дополнительные источники

1. Федеральный закон от 2012 г. № 184-ФЗ «О техническом регулировании».
2. Федеральный закон «О защите прав потребителей» (с изменениями и дополнениями)
3. Федеральный закон от 30.03.99 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (с изменениями и дополнениями)
4. Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»
5. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-Ш, 8 с.
6. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-Ш, 48 с.
7. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-Ш, 10 с.
8. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- Ш, 12 с.
9. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- Ш, 12 с.
10. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – Ш, 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.- Ш, 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. – Ш, 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 2.5

к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Аннотация к рабочей программе

профессионального модуля

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

Обязательный профессиональный блок

Профессиональный цикл

2023 г.

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

1.1.1. 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
ОК 11.	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере профессиональной сфере.

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

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

ПК 5.2.	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.6.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей

1.1.3.В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен

Владеть навыками в	<ul style="list-style-type: none"> - разработке ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; - организации и проведении подготовки рабочих мест кондитера, пекаря, подготовке к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; - подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов; - приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной, подаче хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; - упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности; - приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов; - подготовке к использованию и хранению отделочных полуфабрикатов промышленного производства; - контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции; - контроле хранения и расхода продуктов.
Уметь:	<ul style="list-style-type: none"> - разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов,

	<p>требований к безопасности;</p> <ul style="list-style-type: none"> - оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; - организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ; - проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей; - хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности
Знать:	<ul style="list-style-type: none"> - требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; - ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; - актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - рецептуры, современные методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторские, брендовые, региональные; - правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства при приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - правила разработки рецептур, составления заявок на продукты.

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов 334 ч.

в том числе в форме практической подготовки 236ч

Из них на освоение МДК 148 ч.

в том числе самостоятельная работа 20ч.

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	Курсовых работ (проектов)	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, 11	Раздел 1. Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	40	16	40	16	-	4	-	-	-	-
ПК 5.1.ПК 5.2.ПК 5.3.ПК 5.4. ПК 5.5. ПК 5.6. ОК 01 – 07, 09, 10, 11	Раздел 2. . Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	108	48	108	48	-	16	-	-	-	-

	Учебная практика	72	72						72	
	Производственная практика	108	108							108
	Промежуточная аттестация	6	-				6			
	Всего:	334	236	148	56		20	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 специальности.

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

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

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. Бурчакова, И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / И.Ю. Бурчакова, С.В. Ермилова. – Москва : Академия, 2018. – 384 с.

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

5. 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.

6. 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.

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

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

9. 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.

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

11. 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.

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

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

8.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. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/146905> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

9.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.

10. 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.-Ш, 8 с.
6. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-Ш, 48 с.
7. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-Ш, 10 с.
8. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- Ш, 12 с.
9. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- Ш, 12 с.
10. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – Ш, 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.- Ш, 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. – Ш, 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.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

Обязательный профессиональный блок

Профессиональный цикл

2023 г.

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

1.1.1. 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
ОК 11.	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере профессиональной сфере.

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

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

1.1.3.В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен

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

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

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов 252 ч.

в том числе в форме практической подготовки 156ч

Из них на освоение МДК 138 ч.

в том числе самостоятельная работа 20 ч.

практики, в том числе

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	Курсовых работ (проектов)	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.-6.5. ОК 01 – 07, 09, 10, 11	Раздел 1. Управление текущей деятельностью подчиненного персонала и организация и контроль деятельности подчиненного персонала	138	48	138	48	20	20	-	-	-
	Производственная практика	108	108							108
	Промежуточная аттестация	6	-				6			
	Всего:	252	156	138	48	20	20	6	-	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 специальности.

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

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

3.2.1. Основные печатные издания

1. Базаров, Т. Ю. Управление персоналом : учебник для студ. учреждений СПО / Т. Ю. Базаров. – 15-е изд., перераб. и доп. – М.: ИЦ «Академия», 2018. – 320 с. – Текст : непосредственный.

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

3. 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.

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

5. Гомола, А.И. Бухгалтерский учет : учебник для студ. учреждений СПО / А.И. Гомола, В.Е. Кириллов, С.В. Кириллов. – 13-е изд., испр. – М.: ИЦ «Академия», 2018. – 496 с. – Текст : непосредственный.

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. Потапова, И.И. Основы калькуляции и учета : учебник для студ. учреждений СПО / И. И. Потапова. – 3-е изд., стер. – М.: ИЦ «Академия», 2019. – 192 с. – Текст : непосредственный

8. Пшенко, А. В. Документационное обеспечение управления : учебник для студ. учреждений СПО / А. В. Пшенко, Л. А. Доронина. – 17-е изд., стер. – М.: ИЦ «Академия», 2019. – 224 с. – Текст : непосредственный

9. 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. Термины и определения в индустрии питания. Словарь : учебно-справочное пособие для СПО / Л. А. Маюрникова, М. С. Куракин, А. А. Кокшаров, Т. В. Крапива. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 244 с. — ISBN 978-5-8114-6456-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148013> (дата обращения: 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 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.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.
- 6.ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.
- 7.ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.
- 8.ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
- 9.ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.

10.ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – Ш, 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.: Стандартиформ, 2014.- Ш, 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.: Стандартиформ, 2014. – Ш, 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.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих,
должностям служащих

Обязательный профессиональный блок

Профессиональный цикл

2023 г.

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

«ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих»

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности «Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих». В рамках основной профессиональной образовательной программы обучающийся осваивает профессию «Повар» и соответствующие 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
ОК 11.	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере профессиональной сфере.

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 7	Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих
ПК 7.1.	Организовывать подготовку рабочих мест и осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 7.2.	Организовывать подготовку рабочих мест и осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога и теста с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 7.3.	Организовывать подготовку рабочих мест и осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 7.4.	Организовывать подготовку рабочих мест и осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации простых холодных и горячих соусов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 7.5.	Организовывать подготовку рабочих мест и организовывать подготовку рабочих мест и осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации блюд из рыбы и нерыбного водного сырья с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 7.6.	Организовывать подготовку рабочих мест и осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 7.7.	Организовывать подготовку рабочих мест и осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд и закусок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК.7.8.	Организовывать подготовку рабочих мест и осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации сладких блюд, десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

1.1.3.В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

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

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

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

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов 286 ч.

в том числе в форме практической подготовки 228 ч

Из них на освоение МДК 100 ч.

в том числе самостоятельная работа 12ч.

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	Курсовых работ (проектов)	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.-7.8. ОК 01 – 07, 09, 10, 11	Раздел 1. Приготовление, оформление и подготовка к реализации простых и основных кулинарных блюд и изделий	100	48	100	48		12	-	-	-
	Учебная практика	72	72						72	
	Производственная практика	108	108							108
	Промежуточная аттестация	6	-				6			
	Всего:	286	228	100	48		12	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 специальности.

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

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

3.2.1. Основные печатные издания

1. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.А. Анфимова. – 14-е изд., стер. – Москва: Академия, 2020. – 400 с.

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

3. Дубровская, Н. И. Приготовление супов и соусов [Текст] : учеб. Пособие для студ. Учреждений СПО / Н. И. Дубровская, Е. В. Чубасова. – 2-е изд., стер. – М.: ИЦ «Академия», 2018. – 176 с.

4. Дубровская, Н. И. Приготовление супов и соусов: практикум : учеб. Пособие для студ. Учреждений СПО / Н. И. Дубровская. Е. В. Чубасова – 2-е изд., стер. – М.: ИЦ «Академия», 2018. – 128 с.

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

6. Качурина, Т. А. Приготовление блюд из рыбы. Практикум: учеб. Пособие для студ. Учреждений СПО / Т. А. Качурина. – 2-е изд., стер. – М.: ИЦ «Академия», 2018. – 96 с.

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

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

9. Самородова, И. П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы. Практикум : учеб. Пособие для студ. Учреждений СПО / И. П. Самородова. – 2-е изд., стер. – М.: ИЦ «Академия», 2018. – 128 с.

10. Семичева, Г. П. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента [Текст] : учебник для студ. Учреждений СПО / Г. П. Семичева. – 2-е изд., стер. - М.: ИЦ «Академия», 2018. – 240 с.

11. 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. – Текст : непосредственный.

12. Соколова, Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов [Текст] : учеб. Пособие для студ. Учреждений СПО / Е. И. Соколова. – 2-е изд., стер. – М.: ИЦ «Академия», 2018. – 288 с.

13. Шитякова, Т. Ю. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста [Текст] : учеб. Пособие для студ. Учреждений СПО / Т. Ю. Шитякова, Т. А. Качурина, Т. А. Сопачева. – 2-е изд., стер. – М.: ИЦ «Академия», 2018. – 176 с.

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

3.2.3. 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.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.
- 6.ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.
- 7.ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.
- 8.ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
- 9.ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
- 10.ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 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.: Стандартиформ, 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.: Стандартиформ, 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 специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

**Аннотация к рабочей программе
учебной дисциплины**

ОП. 01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена

Обязательный профессиональный блок
Общепрофессиональный цикл

2023г.

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОП. 01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОП. 01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена» является обязательной частью общепрофессионального цикла ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01-07, 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 - 3.7 ПК 4.1 - 4.6 ПК 5.1 - 5.6 ПК 6.1.-6.4.	-использовать лабораторное оборудование;	-основные понятия и термины микробиологии;
	-определять основные группы микроорганизмов;	классификацию микроорганизмов;
	-проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам;	– морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов;
	-обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий закусоч, напитков;	-генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов;
		-роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе
		-характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха;
	-обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ;	-особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов
		-основные пищевые инфекции и пищевые отравления;
	-производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;	-микробиологию основных пищевых продуктов;
	-осуществлять микробиологический контроль пищевого производства;	-возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции;
проводить органолептическую оценку качества и безопасности пищевого сырья и продуктов;	-методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;	
рассчитывать энергетическую ценность блюд;	-правила личной гигиены работников организации питания;	
составлять рационы питания для различных категорий потребителей, в том числе для различных диет с	-классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;	

учетом индивидуальных особенностей человека;	правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации;
	схему микробиологического контроля;
	– пищевые вещества и их значение для организма человека;
	– суточную норму потребности человека в питательных веществах;
	– основные процессы обмена веществ в организме;
	– суточный расход энергии;
	– состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;
	– физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;
	– усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;
	– 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	64
в т.ч. в форме практической подготовки	32
в т. ч.:	
теоретическое обучение	14
практические занятия	32
Самостоятельная работа	10
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 специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

3.2.1. Основные печатные издания

1. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: в 2 ч. Часть 2. – 2-е изд., стер. – Москва: Академия, 2018. – 352 с.
2. Микробиология, санитария и гигиена : учебное пособие / А. К. Галиуллин, Р. Г. Госманов, В. Г. Гумеров [и др.]. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 152 с. — ISBN 978-5-8114-4193-8.
3. 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.
4. 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.

Аннотация к рабочей программе

учебной дисциплины

ОП. 02 Организация хранения и контроль запасов и сырья

Обязательный профессиональный блок

Общепрофессиональный цикл

2023г.

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП. 02 Организация хранения и контроль запасов и сырья»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОП. 02 Организация хранения и контроль запасов и сырья» является обязательной частью общепрофессионального цикла ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01-07, 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 - 3.7 ПК 4.1 - 4.6 ПК 5.1 - 5.6 ПК 6.1.-6.4.	– определять наличие запасов и расход продуктов;	– ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;	
	– оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов;	– общие требования к качеству сырья и продуктов;	
	– проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов;	– условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов;	
	– принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов;	– методы контроля качества продуктов при хранении;	
	– оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения.		– способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов;
			– виды снабжения;
			– виды складских помещений и требования к ним;
			– периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования;
			– методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания;
			– программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд;
		– современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве;	

		– методы контроля возможных хищений запасов на производстве;
		– правила оценки состояния запасов на производстве;
		– процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов;
		– правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков;
		- виды сопроводительной документации на различные группы 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	78
в т.ч. в форме практической подготовки	34
в т. ч.:	
теоретическое обучение	42
практические занятия	34
Самостоятельная работа	-
Промежуточная аттестация	2

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Организация хранения и контроль запасов и сырья», оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по специальности 42.03.15 Поварское и кондитерское дело

3.2.1. Основные печатные издания

1. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – 3-е изд., стер. – Москва : Академия, 2021. – 192 с.

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

3.2.2. Основные электронные издания

1. Васюкова, А. Т. Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров : учебник / А. Т. Васюкова, А. Д. Димитриев. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 236 с. — ISBN 978-5-8114-5780-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/146832> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2.2.3. Дополнительные источники

1. 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.

2. 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 организации питания

Обязательный профессиональный блок
Общепрофессиональный цикл

2023г.

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОП. 03 Техническое оснащение организации питания»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОП. 03 Техническое оснащение организации питания» является обязательной частью общепрофессионального цикла ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01-07, 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 - 3.7 ПК 4.1 - 4.6 ПК 5.1 - 5.6 ПК 6.1.-6.4.	- определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов;	- классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;
	- организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;	- 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	- прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования;
	- выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению;	- правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;
	- оценивать эффективность использования оборудования;	- методики расчета производительности технологического оборудования;
	- планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благоприятных условий труда на производстве, предупреждению травматизма;	- способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции;
	- контролировать соблюдение графиков технического обслуживания оборудования и	- правила электробезопасности, пожарной безопасности;

исправность приборов безопасности и измерительных приборов.	– правила охраны труда в организациях питания.
– оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве;	
- рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования;	
– проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования.	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	64
в т.ч. в форме практической подготовки	28
в т. ч.:	
теоретическое обучение	22
практические занятия	28
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 кулинарного и кондитерского производства», оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

3.2.1. Основные печатные издания

9. 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.

10. 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.

11. 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.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.

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

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

4. 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. 04 Организация обслуживания

Обязательный профессиональный блок

Общепрофессиональный цикл

2023г.

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОП. 04 Организация обслуживания»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОП. 04 Организация обслуживания» является обязательной частью общепрофессионального цикла ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01-07, 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 - 3.7 ПК 4.1 - 4.6 ПК 5.1 - 5.6 ПК 6.1.-6.4.	- выполнения всех видов работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию;	- виды, типы и классы организаций общественного питания; - рынок ресторанных услуг , специальные виды услуг ;
	- встречи, приветствия, размещения гостей, подачи меню;	- подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом
	- приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания;	- организации общественного питания;
	- рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказа;	- правила накрытия столов скатертями, приемы полировки посуды и приборов; - приемы складывания салфеток;
	- подачи блюд и напитков разными способами;	- правила личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию;
	- расчета с потребителями;	- ассортимент, назначение, характеристику столовой посуды, приборов, стекла;
	- обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания;	- сервировку столов, современные направления сервировки;
	- выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания;	- обслуживание потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов;
	- подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях;	- использование в процессе обслуживания инвентаря, весоизмерительного и торгово-технологического оборудования;
	- складывать салфетки разными способами;	- приветствие и размещение гостей за столом; - правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет;

– соблюдать личную гигиену;	– правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков;
– подготавливать посуду, приборы, стекло;	– способы подачи блюд;
– осуществлять прием заказа на блюда и напитки;	– очередность и технику подачи блюд и напитков;
– подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом и классом организации общественного питания;	– кулинарную характеристику блюд, смешанные и горячие напитки, коктейли
– оформлять и передавать заказ на производство, в бар, в буфет;	– правила сочетаемости напитков и блюд;
– подавать алкогольные и безалкогольные напитки, блюда различными способами;	– требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;
– соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков;	– способы замены использованной посуды и приборов;
– соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;	– правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями;
– разрабатывать различные виды меню, в том числе план-меню структурного подразделения;	– информационное обеспечение услуг общественного питания;
– заменять использованную посуду и приборы;	– правила составления и оформления меню;
– составлять и оформлять меню,	- обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов.
– обслуживать массовые банкетные мероприятия и приемы обслуживать иностранных туристов;	
– эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания;	
– осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами;	
– предоставлять счет и производить расчет с потребителями;	
– соблюдать правила ресторанного этикета;	
– производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета;	
– изготавливать смешанные, горячие напитки, коктейли.	

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	40
в т. ч.:	
теоретическое обучение	34
практические занятия	40
Самостоятельная работа	-
Промежуточная аттестация	2

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

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

3.2.1. Основные печатные издания

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

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

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

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

ii. 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.
12. 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. 05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга

Обязательный профессиональный блок
Общепрофессиональный цикл

2023г.

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОП. 05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОП. 05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга» является обязательной частью общепрофессионального цикла ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01-07, 09,10, 11

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ОК, ПК	Дисциплинарные результаты	
	Умения	Знания
ОК 01-07 ОК 09, ОК 10 ОК 11 ПК 1.1 -1.4 ПК 2.1 -2.8 ПК 3.1 - 3.7 ПК 4.1 - 4.6 ПК 5.1 - 5.6 ПК 6.1.-6.4	- участвовать в выборе наиболее эффективной организационно - правовой формы для деятельности организации ресторанного бизнеса, формировании пакета документов для открытия предприятия;	- понятие, цели и задачи экономики, основные положения экономической теории;
	–рассчитывать и планировать основные технико-экономические показатели деятельности организации ресторанного бизнеса и анализировать их динамику;	- принципы функционирования рыночной экономики, современное состояние и перспективы развития отрасли;
	–анализировать факторы, влияющие на хозяйственную деятельность организации;	- виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства);-
	–рассчитывать показатели эффективности использования ресурсов организации;	- сущность предпринимательства, его виды, значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу, виды предпринимательских рисков и методы их минимизации;
	– проводить инвентаризацию на предприятиях питания;	- цели и задачи организации ресторанного бизнеса, понятие концепции организации питания;
	– пользоваться нормативной документацией и оформлять учетно-отчетную документацию (заполнять договор о материальной ответственности, доверенности на получение материальных ценностей, вести товарную книгу кладовщика, списывать товарные потери,	- классификацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике по признакам;
	- заполнять инвентаризационную опись; оформлять поступление и передачу материальных ценностей,	этапы регистрации и порядок ликвидации организаций, понятие банкротства, его признаки и методы предотвращения;
		- факторы внешней среды организации питания, элементы ее внутренней среды и методики оценки влияния факторов внешней среды на хозяйственную деятельность организации питания (SWOT-анализ);

<p>составлять калькуляционные карточки на блюда и кондитерские изделия, документацию по контролю наличия запасов на производстве)</p>	<p>- функции и задачи бухгалтерии как структурного подразделения предприятия, организацию учета на предприятии питания, объекты учета, основные принципы, формы ведения бухгалтерского учета, реквизиты первичных документов, их классификацию, требования к оформлению документов, права и обязанности главного бухгалтера организации питания, понятие инвентаризации;</p>
<p>-оценивать имеющиеся на производстве запасы в соответствии с требуемым количеством и качеством, рассчитывать и анализировать изменение показателей товарных запасов и товарооборачиваемости,</p>	<p>-виды экономических ресурсов (оборотные и внеоборотные активы, трудовые ресурсы), используемых организацией ресторанного бизнеса и методы определения эффективности их использования;</p>
<p>- использовать программное обеспечение при контроле наличия запасов;</p>	<p>- понятие и виды товарных запасов, их роль в общественном питании, понятие товарооборачиваемости, абсолютные и относительные показатели измерения товарных запасов, методику анализа товарных запасов предприятий питания;</p>
<p>-анализировать состояние продуктового баланса предприятия питания;</p>	<p>- понятие продуктового баланса организации питания, методику планирования поступления товарных запасов с помощью показателей продуктового баланса;</p>
<p>- вести учет реализации готовой продукции и полуфабрикатов;</p>	<p>- источники снабжения сырьем, продуктами и тарой, учет сырья, продуктов и тары в кладовых предприятий общественного питания, документы, используемые в кладовых предприятия;</p>
<p>- калькулировать цены на продукцию собственного производства и полуфабрикаты производимые организацией ресторанного бизнеса;</p>	<p>-товарную книгу, списание товарных потерь, отчет материально-ответственных лиц,</p>
<p>- рассчитывать налоги и отчисления, уплачиваемые организацией ресторанного бизнеса в бюджет и в государственные внебюджетные фонды,</p>	<p>-учет реализации продукции собственного производства и полуфабрикатов;</p>
<p>- рассчитывать проценты и платежи за пользование кредитом, уплачиваемые организацией банку;</p>	
<p>- планировать и контролировать собственную деятельность и деятельность подчиненных;</p>	
<p>- выбирать методы принятия эффективных управленческих решений;</p>	
<p>- управлять конфликтами и стрессами в организации;</p>	
<p>- применять в профессиональной деятельности приемы делового общения и управленческого воздействия;</p>	

<p>– анализировать текущую ситуацию на рынке товаров и услуг; составлять бизнес-план для организации ресторанного бизнеса;</p>	<p>понятия «производственная мощность» и «производственная программа предприятия», их содержание, назначение, факторы формирования производственной программы, исходные данные для ее экономического обоснования и анализа выполнения, методику расчета пропускной способности зала и коэффициента использования</p>
<p>– анализировать возможности организации питания в области выполнения планов по производству и реализации на основании уровня технического оснащения, квалификации поваров и кондитеров;</p>	<p>- требования к реализации продукции общественного питания;</p>
<p>– прогнозировать изменения на рынке ресторанного бизнеса и восприятие потребителями меню;</p>	<p>- количественный и качественный состав персонала организации;</p>
<p>– анализировать спрос на товары и услуги организации ресторанного бизнеса;</p>	<p>- показатели и резерва роста производительности труда на предприятиях питания, понятие нормирования труда;</p>
<p>– грамотно определять маркетинговую политику организации питания (товарную, ценовую политику, способы продвижения продукции и услуг на рынке);</p>	<p>- формы и системы оплаты труда, виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы;</p>
<p>– проводить маркетинговые исследования в соответствии с целями организации и анализ потребительских предпочтений, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса.</p>	<p>- состав издержек производства и обращения организаций ресторанного бизнеса;</p>
<p></p>	<p>- механизмы ценообразования на продукцию (услуги) организаций ресторанного бизнеса;</p>
<p></p>	<p>- основные показатели деятельности предприятий общественного питания и методы их расчета;</p>
<p></p>	<p>- понятие товарооборота, дохода, прибыли и рентабельности предприятия факторы, влияющие на них, методику расчета, планирования, анализа;</p>
<p></p>	<p>- сущность, виды и функции кредита, принципы кредитования предприятий, виды кредитов, методику расчета процентов за пользование банковским кредитом, уплачиваемых предприятием банку;</p>
<p></p>	<p>- налоговую систему РФ: понятие, основные элементы, виды налогов и отчислений, уплачиваемых организациями ресторанного бизнеса в государственный бюджет и в государственные внебюджетные фонды, методику их расчета;</p>

		- понятие бизнес - планирования, виды и разделы бизнес-плана;
		-сущность, цели, основные принципы функции менеджмента (планирование, организация, мотивация, контроль, коммуникация и принятие управленческих решений), особенности менеджмента в области профессиональной деятельности;
		- стили управления;
		- способы организации работы коллектива, виды и методы мотивации персонала;
		- правила делового общения в коллективе;
		- сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга;
		- понятие сегментация рынка;
		- методы проведения маркетинговых исследований;
		- понятие товарной, ценовой, сбытовой, коммуникационной политики организации питания (комплекс маркетинга);
		- организацию управления
		- маркетинговой деятельностью в организации ресторанного бизнеса.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	96
в т.ч. в форме практической подготовки	46
в т. ч.:	
теоретическое обучение	32
практические занятия	46
Самостоятельная работа	10
Промежуточная аттестация, в том числе консультации	8

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Основы экономики, менеджмента и маркетинга», оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

3.2.1. Основные печатные издания

1. Драчева Е.Л., Юликов Л.И. Менеджмент: учебник для сред. проф. образования / Е.Л. Драчева, Л.И. Юликов. – Москва: Академия, 2020. – 304 с.
2. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании: учебник для студентов СПО/ С.Б. Жабина, О.М. Бурдюгова, А.В. Колесова. – Москва: Академия, 2020. – 320 с.
3. Менеджмент: Практикум: учеб. пособие для сред. проф. образования / А.Д. Косьмин, Н.В. Свинтицкий, Е.А. Косьмина. – Москва: Академия, 2019. 160 с.
4. Носова, С.С. Основы экономики : учебник / С.С. Носова. — Москва : КноРус, 2021. — 312 с.
5. Потапова И.И. Основы калькуляции и учета: учеб. для студ. учреждений сред.проф.образования / И.И. Потапова. – Москва: Академия, 2020. – 192 с.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Носова, С.С. Основы экономики : учебник / С.С. Носова. — Москва : КноРус, 2021. — 312 с. — ISBN 978-5-406-08312-3. — URL:<https://book.ru/book/940434> (дата обращения: 29.01.2022). — Текст : электронный.
2. Менеджмент. Практикум : учебное пособие для среднего профессионального образования / Ю. В. Кузнецов [и др.] ; под редакцией Ю. В. Кузнецова. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 246 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02464-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/491093> (дата обращения: 29.01.2022).
3. Кузьмина, Е. Е. Маркетинг : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Е. Е. Кузьмина. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 419 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13984-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/491625> (дата обращения: 29.01.2022).
4. Михалева, Е. П. Менеджмент : учебное пособие для среднего профессионального образования / Е. П. Михалева. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 191 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-9916-5662-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/488550> (дата обращения: 29.01.2022).
5. Менеджмент : учебник для среднего профессионального образования / В. И. Кузнецов [и др.] ; под редакцией Л. С. Леонтьевой. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 287 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-9916-8972-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/477873> (дата обращения: 29.01.2022).
6. Панцуркина, Т. К. Основы менеджмента : учебное пособие для СПО / Т. К. Панцуркина. — Саратов, Москва : Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2020. — 133 с. —

ISBN 978-5-4488-0808-1, 978-5-4497-0472-6. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/96023>

3.2.3. Дополнительные источники

1. Батраева, Э. А. Экономика предприятия общественного питания : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Э. А. Батраева. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 390 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-04578-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/491583> (дата обращения: 29.01.2022).

2. Липсиц, И. В. Экономика: основы экономической политики: учебник для 9 класса общеобразовательной организаций / И. В. Липсиц, В. А. Корецкий, А. Л. Чечевишников. — 3-е изд. - Москва : ВИТА-ПРЕСС, 2021. - 192 с. : ил. - ISBN 978-5-7755-4304-4. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1554355> (дата обращения: 29.01.2022). – Режим доступа: по подписке.

Аннотация к рабочей программе

учебной дисциплины

ОП. 06 Правовые основы профессиональной деятельности

Обязательный профессиональный блок

Общепрофессиональный цикл

2023г.

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОП. 06 Правовые основы в профессиональной деятельности»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОП. 06 Правовые основы профессиональной деятельности» является обязательной частью общепрофессионального цикла ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01-07, 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 6.1.- 6.4.	- использовать необходимые нормативно-правовые документы;;	- основные положения Конституции Российской Федерации, Трудового Кодекса
	- защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством;	- права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации;
	- анализировать и оценивать результаты и последствия деятельности (бездействия) с правовой точки зрения;	- понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности;
		- законодательные акты и другие нормативные документы, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности;
		- организационно-правовые формы юридических лиц;
		- правовое положение субъектов предпринимательской деятельности;
		- права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности;
		- порядок заключения трудового договора и основания его прекращения;
		- роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения;
		- право социальной защиты граждан
- понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника;		

		– виды административных правонарушений и административной ответственности;
		– нормы защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	38
в т.ч. в форме практической подготовки	10
в т. ч.:	
теоретическое обучение	22
практические занятия	10
Самостоятельная работа	4
Промежуточная аттестация	2

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Правовые основы профессиональной деятельности», оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

3.2.1. Основные печатные издания

1. Зуева, В. А. Правовое обеспечение профессиональной деятельности : учебник для спо / В. А. Зуева. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 116 с. — ISBN 978-5-8114-5996-4. — Текст т : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/156398> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Кухаренко, Т. А. Правовое обеспечение профессиональной деятельности : учебник для СПО / Т. А. Кухаренко. — Саратов : Профобразование, 2021. — 199 с. — ISBN 978-5-4488-1017-6. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/102330>

3. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: ЭУМК: учебник для сред. проф.образования / В.В. Румынина. – Москва: Академия, 2021.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Волков, А. М. Правовые основы профессиональной деятельности : учебник для среднего профессионального образования / А. М. Волков. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 274 с. — (Профессиональное образование). — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/494613> (дата

обращения: 29.01.2022).

2. Основы права : учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. А. Вологдин [и др.] ; под общей редакцией А. А. Вологодина. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 372 с. — (Профессиональное образование). — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/489739> (дата обращения: 29.01.2022).

2.2.3. Дополнительные источники

1. Конституция Российской Федерации от 12.12 1993г.
2. Гражданский кодекс Российской Федерации: офиц. текст: [посост. на 18 февр. 2010 г.]. — М.: Омега-Л, 2010. — 474 с. — (кодексы Российской Федерации).
3. Гражданский процессуальный кодекс Российской Федерации: федер. закон РФ: [принят Гос. Думой РФ 23 окт. 2002 г.: по состоянию на 01 авг. 2008 г.]. — М.: Инфра-М, 20013. — 131 с. — (Б-ка кодексов: выпуск 11 (149)).
4. Кодекс Российской Федерации об административных правонарушениях: федер. Закон РФ: [принят Гос. Думой РФ 20 дек. 2001 г.: по состоянию на 21 июля 2013 г.]. — М.: Инфра-М, 2013. — 320 с.

Аннотация к рабочей программе
учебной дисциплины

ОП. 07 Информационные технологии в профессиональной деятельности

Обязательный профессиональный блок
Общепрофессиональный цикл

2023г.

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП. 07 Информационные технологии в профессиональной деятельности»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОП. 07 Информационные технологии в профессиональной деятельности» является обязательной частью общепрофессионального цикла ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01-07, 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 6.1.-6.4.	-пользоваться современными средствами связи и оргтехникой;	-основные понятия автоматизированной обработки информации;
	-обрабатывать текстовую и табличную информацию;	-общий состав и структуру персональных компьютеров и вычислительных систем;
	-использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах;	-базовые системные программные продукты в области профессиональной деятельности;
	-использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, применять компьютерные и телекоммуникационные средства;	-состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности; методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации;
	-обеспечивать информационную безопасность;	-основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности
	-применять антивирусные средства защиты информации;	
	-осуществлять поиск необходимой информации	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	96
в т.ч. в форме практической подготовки	72
в т. ч.:	

теоретическое обучение	12
практические занятия	72
Самостоятельная работа	10
Промежуточная аттестация	2

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Информационные технологии в профессиональной деятельности», оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

3.2.1. Основные печатные издания:

1. Андреева Н. М. и др. Практикум по информатике : учебное пособие для спо / Н. М. Андреева, Н. Н. Василюк, Н. И. Пак, Е. К. Хеннер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 248 с. — ISBN 978-5-8114-6923-9.
2. Бурнаева, Э. Г. Обработка и представление данных в MS Excel : учебное пособие для спо / Э. Г. Бурнаева, С. Н. Леора. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 156 с. — ISBN 978-5-8114-8951-0.
3. Галыгина И. В. Информатика. Лабораторный практикум. : учебное пособие для спо / И. В. Галыгина, Л. В. Галыгина. — Санкт-Петербург : Лань, 2021 — Часть 2 — 2021. — 172 с. — ISBN 978-5-8114-7616-9.
4. Зубова Е. Д. Информатика и ИКТ : учебное пособие для спо / Е. Д. Зубова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 180 с. — ISBN 978-5-8114-7330-4.
6. Информационные технологии в профессиональной деятельности: учеб. пособие для студ. сред. проф. образования / Е.В. Михеева, О.И. Титова. – Москва: Академия, 2021. – 416 с.
7. Калмыкова, С. В. Работа с таблицами на примере Microsoft Excel : учебное пособие для спо / С. В. Калмыкова, Е. Ю. Ярошевская, И. А. Иванова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 136 с. — ISBN 978-5-8114-5993-3.
8. Практикум по информационным технологиям в профессиональной деятельности: учеб. пособие для студ. сред. проф. образования / Е.В. Михеева, О.И. Титова. — 5-е изд., испр. Москва: Академия, 2021. – 288 с.
9. Советов Б. Я., Цехановский В. В. Информационные технологии: теоретические основы : учебник для спо / Б. Я. Советов, В. В. Цехановский. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 444 с. — ISBN 978-5-8114-6920-8.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Алексеев, В. А. Информатика. Практические работы : методические указания / В. А. Алексеев. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 256 с. — ISBN 978-5-8114-4608-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148244> (дата обращения: 11.01.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
2. Андреева Н. М. и др. Практикум по информатике : учебное пособие для спо / Н. М. Андреева, Н. Н. Василюк, Н. И. Пак, Е. К. Хеннер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. —

248 с. — ISBN 978-5-8114-6923-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/153677> (дата обращения: 21.01.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Бурнаева, Э. Г. Обработка и представление данных в MS Excel : учебное пособие для спо / Э. Г. Бурнаева, С. Н. Леора. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 156 с. — ISBN 978-5-8114-8951-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/185903> (дата обращения: 22.01.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Гаврилов, М. В. Информатика и информационные технологии : учебник для среднего профессионального образования / М. В. Гаврилов, В. А. Климов. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 383 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-03051-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/469424> (дата обращения: 01.11.2021).

5. 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.

6. Галыгина И. В. Информатика. Лабораторный практикум. Часть 1 : учебное пособие для спо / И. В. Галыгина, Л. В. Галыгина. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 124 с. — ISBN 978-5-8114-8956-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/185920> (дата обращения: 21.01.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

7. Журавлев, А. Е. Информатика. Практикум в среде Microsoft Office 2016/2019 : учебное пособие для спо / А. Е. Журавлев. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 124 с. — ISBN 978-5-8114-8610-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/179035> (дата обращения: 20.01.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

8. Зубова, Е. Д. Информатика и ИКТ : учебное пособие для спо / Е. Д. Зубова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 180 с. — ISBN 978-5-8114-7330-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/158945> (дата обращения: 20.01.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

9. Информационные технологии и основы вычислительной техники : учебник. составитель Т. П. Куль. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 264 с. — ISBN 978-5-8114-4287-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148223> (дата обращения: 11.01.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

10. Калмыкова, С. В. Работа с таблицами на примере Microsoft Excel : учебное пособие для спо / С. В. Калмыкова, Е. Ю. Ярошевская, И. А. Иванова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 136 с. — ISBN 978-5-8114-5993-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147234> (дата обращения: 20.01.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

11. Косиненко, Н. С. Информационные технологии в профессиональной деятельности : учебное пособие для СПО / Н. С. Косиненко, И. Г. Фризен. — 2-е изд. — Саратов : Профобразование, Ай Пи Эр Медиа, 2018. — 308 с. — ISBN 978-5-4486-0378-5, 978-5-4488-

0193-8. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/76992>

12. Куприянов, Д. В. Информационное обеспечение профессиональной деятельности : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Д. В. Куприянов. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 255 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-00973-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/470353> (дата обращения: 01.11.2021).

13. Логунова, О. С. Информатика. Курс лекций : учебник для СПО / О. С. Логунова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 148 с. — ISBN 978-5-8114-6569-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148962> (дата обращения: 11.01.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

14. Набиуллина, С.Н. Информатика и ИКТ. Курс лекций : учебное пособие / С.Н. Набиуллина. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 72 с. — ISBN 978-5-8114-3920-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/123691> (дата обращения: 03.03.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

15. Петлина, Е. М. Информационные технологии в профессиональной деятельности : учебное пособие для СПО / Е. М. Петлина, А. В. Горбачев. — Саратов : Профобразование, 2021. — 111 с. — ISBN 978-5-4488-1113-5. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/104886>

16. Советов, Б. Я. Информационные технологии : учебник для среднего профессионального образования / Б. Я. Советов, В. В. Цехановский. — 7-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 327 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-06399-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/469425> (дата обращения: 01.11.2021).

3.2.3. Дополнительные источники

1. Информационные технологии в 2 т. Том 1 : учебник для среднего профессионального образования / В. В. Трофимов, О. П. Ильина, В. И. Кияев, Е. В. Трофимова ; под редакцией В. В. Трофимова. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 238 с.

2. Информационные технологии в 2 т. Том 2 : учебник для среднего профессионального образования / В. В. Трофимов, О. П. Ильина, В. И. Кияев, Е. В. Трофимова ; под редакцией В. В. Трофимова. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 390 с.

Аннотация к рабочей программе
учебной дисциплины
ОП. 08 Охрана труда

Обязательный профессиональный блок
Общепрофессиональный цикл

2023г.

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОП. 08 Охрана труда»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОП. 08 Охрана труда» является обязательной частью общепрофессионального цикла ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01-07, 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 - 3.7 ПК 4.1 - 4.6 ПК 5.1 - 5.6 ПК 6.1.-6.4	-выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;	- системы управления охраной труда в организации; - 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; - фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;
	- участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;	- возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);
	- проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;	- порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала); - порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты
	- разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда;	
	- вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда;	
	- вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	36
в т.ч. в форме практической подготовки	10
в т. ч.:	
теоретическое обучение	22
практические занятия	10
Самостоятельная работа	2
Промежуточная аттестация	2

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

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

3.2.1. Основные печатные издания

1. Калинина В.М. Охрана труда в организациях питания / В.М. Калинина. – Москва: Академия, 2020. – 320 с.
2. Харачих, Г. И. Специальная оценка условий труда : учебное пособие для СПО / Г. И. Харачих, Э. Н. Абильтарова, Ш. Ю. Абитова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 184 с. — ISBN 978-5-8114-5879-0.
3. Бурашников, Ю. М. Безопасность жизнедеятельности. Охрана труда на предприятиях пищевых производств : учебник для СПО / Ю. М. Бурашников, А. С. Максимов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 496 с. — ISBN 978-5-8114-6480-7.
4. Широков, Ю. А. Охрана труда : учебник для СПО / Ю. А. Широков. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 372 с. — ISBN 978-5-8114-5641-3.
5. Горькова, Н. В. Охрана труда : учебное пособие для СПО / Н. В. Горькова, А. Г. Фетисов, Е. М. Мессинева. – Санкт-Петербург : Лань, 2020. – 220 с. — ISBN 978-5-8114-5789-2.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Бурашников, Ю. М. Безопасность жизнедеятельности. Охрана труда на предприятиях пищевых производств : учебник для СПО / Ю. М. Бурашников, А. С. Максимов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 496 с. — ISBN 978-5-8114-6480-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148021> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
2. Горькова, Н. В. Охрана труда : учебное пособие для СПО / Н. В. Горькова, А. Г. Фетисов, Е. М. Мессинева. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 220 с. — ISBN 978-5-8114-5789-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/152591> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для

авториз. пользователей.

3. Карнаух, Н. Н. Охрана труда : учебник для среднего профессионального образования / Н. Н. Карнаух. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 380 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02527-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/450689> (дата обращения: 01.11.2021).

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

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

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

Аннотация к рабочей программе

учебной дисциплины

ОП. 09 Безопасность жизнедеятельности

Обязательный профессиональный блок

Общепрофессиональный цикл

2023г.

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОП. 09 Безопасность жизнедеятельности»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОП. 09 Безопасность жизнедеятельности» является обязательной частью общепрофессионального цикла ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01-04, 06, 08, 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 01-04, ОК 06, ОК 08, ОК 09, ОК 10	- организовывать и проводить мероприятия по защите населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;	- принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;
	- предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;	- основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;
	- использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;	- основы военной службы и обороны государства;
	- применять первичные средства пожаротушения;	- задачи и основные мероприятия гражданской обороны;
	- ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности;	- способы защиты населения от оружия массового поражения;
	- применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью;	- меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;
	- применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью;	- организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на неё в добровольном порядке;
- владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;	- основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО;	

	оказывать первую помощь пострадавшим	- 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	68
в т.ч. в форме практической подготовки	48
в т. ч.:	
теоретическое обучение	14
практические занятия	48
Самостоятельная работа	4
Промежуточная аттестация	2

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

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

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://profspro.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>.

**Приложение 4 Рабочая программа воспитания
к ПООП специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ВОСПИТАНИЯ

2023 г.

СОДЕРЖАНИЕ

РАЗДЕЛ 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ВОСПИТАНИЯ

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

**РАЗДЕЛ 3. ТРЕБОВАНИЯ К РЕСУРСНОМУ ОБЕСПЕЧЕНИЮ
ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ**

РАЗДЕЛ 4. КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

РАЗДЕЛ 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ВОСПИТАНИЯ

Название	Содержание
Наименование программы	Рабочая программа воспитания по 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (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 специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 г. № 1565</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 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

в части оценки соответствия профессиональным стандартам (ПС):

№	Код ПС	Наименование ПС	Реквизиты приказа Минтруда России об утверждении ПС и регистрации в Минюсте России
1	16472	Пекарь	Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 29 сентября 2014 г. № 667н «О реестре профессиональных стандартов (перечне видов профессиональной деятельности)» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 19 ноября 2014 г., регистрационный № 34779)
2	16675	Повар	Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 29 сентября 2014 г. № 667н «О реестре профессиональных стандартов (перечне видов профессиональной деятельности)» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 19 ноября 2014 г., регистрационный № 34779)
3	12901	Кондитер	Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 29 сентября 2014 г. № 667н «О реестре профессиональных стандартов (перечне видов профессиональной деятельности)» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 19 ноября 2014 г., регистрационный № 34779)

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.

<p align="center">Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)</p>	<p align="center">Код личностных результатов реализации программы воспитания</p>
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	ЛР 10

безопасности, в том числе цифровой.	
Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.	ЛР 11
Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.	ЛР 12

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/специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

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	1-3 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	1-3 курс	Территория техникума	Заместитель директора по ВиСР	ЛР 5, 6	Встреча с Ветеранами ВОВ
2	День солидарности в борьбе с терроризмом	1-3 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)	1-3 курс	Территория техникума	Заместитель директора по ВиСР	ЛР 5, 6, 7	«Студенческое самоуправление» «Молодежные общественные объединения» «Цифровая среда»»
ОКТАБРЬ						
1	День пожилых людей	1-3 курс	Территория техникума	Заместитель директора по ВиСР	ЛР 4, 5, 6	«Студенческое самоуправление» «Молодежные общественные объединения» «Цифровая среда»»

5	День Учителя	1-3 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	1-3 курс	Территория техникума	Заместитель директора по ВиСР	ЛР 4, 5, 8, 11	«Студенческое самоуправление» «Молодежные общественные объединения» «Цифровая среда»»
НОЯБРЬ						
4	День народного единства	1-3 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	1-3 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	1-3 курс	Территория техникума	Заместитель директора по ВиСР	ЛР 5, 6	«Студенческое самоуправление» «Молодежные общественные объединения» «Цифровая среда»
12	День Конституции Российской Федерации	1-3 курс	Территория техникума	Заместитель директора по ВиСР	ЛР 1, 2, 3	«Студенческое самоуправление» «Молодежные общественные объединения»

						«Цифровая среда»
ЯНВАРЬ						
1	Новый год	1-3 курс	Территория техникума	Заместитель директора по ВиСР	ЛР 5	«Студенческое самоуправление» «Молодежные общественные объединения» «Цифровая среда»
25	«Татьянин день» (праздник студентов)	1-3 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	1-3 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	1-3 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	1-3 курс	Территория техникума	Заместитель директора по ВиСР	ЛР 1, 5, 6, 7	«Студенческое самоуправление» «Молодежные общественные

						объединения» «Цифровая среда»
МАРТ						
8	Международный женский день	1-3 курс	Территория техникума	Заместитель директора по ВиСР, Заместитель директора по учебно-производственной работе	ЛР 11, 12	
18	День воссоединения Крыма с Россией	1-3 курс	Территория техникума	Заместитель директора по ВиСР	ЛР 5, 8	«Студенческое самоуправление» «Молодежные общественные объединения» «Цифровая среда»
АПРЕЛЬ						
12	День космонавтики	1-3 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	1-3 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	1-3 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	1-3 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	1-3 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	1-3 курс	Территория техникума	Заместитель директора по ВиСР	ЛР 1, 7, 9, 10, 11, 12	«Студенческое самоуправление» «Молодежные общественные объединения» «Цифровая среда»
5	День эколога	1-3 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	1-3 курс	Территория техникума	Заместитель директора по ВиСР	ЛР 5	«Студенческое самоуправление» «Молодежные общественные объединения» «Цифровая среда»
12	День России	1-3 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	1-3 курс	Территория техникума	Заместитель директора по ВиСР	ЛР 1, 2, 5	«Студенческое самоуправление» «Молодежные общественные объединения» «Цифровая среда»
27	День молодежи	1-3 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	1-3 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	1-3 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)	1-3 курс	Территория техникума	Заместитель директора по ВиСР	ЛР 5, 6, 7	«Студенческое самоуправление» «Молодежные общественные объединения» «Цифровая среда»
27	День российского кино	1-3 курс	Кинотеатр	Заместитель директора по ВиСР	ЛР 2, 3, 5, 11	«Студенческое самоуправление» «Молодежные общественные объединения» «Цифровая среда»

Приложение 5
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

СОДЕРЖАНИЕ
ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ
по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

2023 год

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. СТРУКТУРА ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ
ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА ПРОФИЛЬНОГО УРОВНЯ**
- 2. КОМПЛЕКС ТРЕБОВАНИЙ И РЕКОМЕНДАЦИЙ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ
ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА ПРОФИЛЬНОГО УРОВНЯ**
- 3. ОРГАНИЗАЦИЯ И ПРОВЕДЕНИЕ ЗАЩИТЫ ДИПЛОМНОЙ РАБОТЫ
(ДИПЛОМНОГО ПРОЕКТА)**

1. СТРУКТУРА ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА ПРОФИЛЬНОГО УРОВНЯ

Для выпускников, осваивающих ППССЗ в рамках ФП «Профессионалитет», государственная итоговая аттестация в соответствии с ФГОС СПО проводится в форме демонстрационного экзамена профильного уровня и защиты дипломного проекта (работы).

1.1. Структура оценочных материалов

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

1.2. Структура комплекта оценочной документации

Комплект оценочной документации (далее – КОД) 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		
«Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента»	ПМ.01 «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента»	«ПК 1.1» «Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами»
		«ПК 1.2» «Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи»
		«ПК 1.3» «Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента»

		«ПК 1.4» «Осуществлять разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»
«Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»	ПМ.02 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»	«ПК 2.1» «Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами»
		«ПК 2.2» «Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»
		«ПК 2.3» «Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента»
		«ПК 2.4» «Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»
		«ПК 2.5» «Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»
		«ПК 2.6» «Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»

		«ПК 2.7» «Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»
		«ПК 2.8» «Осуществлять разработку, адаптацию рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»
«Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»	ПМ.03 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»	«ПК 3.1» «Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами»
		«ПК 3.2» «Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»
		«ПК 3.3» «Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»
		«ПК 3.4» «Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»

		«ПК 3.5» «Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»
		«ПК 3.6» «Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»
		«ПК 3.7» «Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»
«Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»	ПМ.04 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»	«ПК 4.2» «Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»
		«ПК 4.3» «Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»
		«ПК 4.4» «Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»

		«ПК 4.5» «Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»
«Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»	ПМ.05 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»	«ПК 4.6» Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»
		«ПК 5.1» «Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами»
		«ПК 5.2» «Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий»
		«ПК 5.3» «Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»
		«ПК 5.4» «Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»
		«ПК 5.5» «Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»

		«ПК 5.6» «Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей»
«Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала»	ПМ.06 «Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала»	«ПК 6.1» «Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»
		«ПК 6.2» «Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями»
		«ПК 6.3» «Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала»
		«ПК 6.4» «Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала»
		«ПК 6.5» «Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте»

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 стобалльной шкалы в пятибалльную

Оценка (пятибалльная шкала)	«2»	«3»	«4»	«5»
Оценка в баллах (стобалльная 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.

3. ОРГАНИЗАЦИЯ И ПРОВЕДЕНИЕ ЗАЩИТЫ ДИПЛОМНОЙ РАБОТЫ (ДИПЛОМНОГО ПРОЕКТА)

Программа организации проведения защиты дипломного проекта (работы) как формы ГИА должна включать общие положения, тематику, структуру и содержание дипломной работы (проекта), порядок оценки результатов дипломной работы (проекта).

3.1. Общие положения

Дипломный проект (работа) направлен на систематизацию и закрепление знаний выпускника по специальности, а также определение уровня готовности выпускника к самостоятельной профессиональной деятельности. Дипломный проект (работа) предполагает самостоятельную подготовку (написание) выпускником проекта (работы), демонстрирующего уровень знаний выпускника в рамках выбранной темы, а также сформированность его профессиональных умений и навыков.

Тематика дипломных проектов (работ) определяется образовательной организацией. Выпускнику предоставляется право выбора темы дипломного проекта (работы), в том числе предложения своей темы с необходимым обоснованием целесообразности ее разработки для практического применения. Тема дипломного проекта (работы) должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в образовательную программу среднего профессионального образования.

Для подготовки дипломного проекта (работы) выпускнику назначается руководитель и при необходимости консультанты, оказывающие выпускнику методическую поддержку.

Закрепление за выпускниками тем дипломных проектов (работ), назначение руководителей и консультантов осуществляется распорядительным актом образовательной организации.

3.2. Тематика дипломных работ (проектов) по специальности

___ (с возможностью оставить поле пустым)

3.3. Структура и содержание дипломной работы (проекта)

___ (с возможностью оставить поле пустым)

3.4. Порядок оценки результатов дипломной работы (проекта)

___ (с возможностью оставить поле пустым)

3.5. Порядок оценки защиты дипломной работы (проекта)

___ (с возможностью оставить поле пустым)

Приложение 6
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Дополнительный профессиональный блок
по запросу работодателя
ООО «Яппи»

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 специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело как результат освоения ОПОП, соответствующий требованиям запросам организаций, действующих в реальном секторе экономики.

3. МК включает в себя профессиональную и надпрофессиональную части.

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

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

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

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

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

Трудовые функции в соответствии с профессиональными стандартами (или иными нормативными документами)	Дополнительные виды деятельности, сформированные по запросу работодателя ООО «Яппи»	
	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 8.1. ПК 8.2. ПК 8.3.	ПК 9.1.
Устранение неисправностей контрольно-кассовой машины, заправка её контрольной и чековой лентами, запись показаний датчиков, перевод нумератора на нули	ПК 8.1.	
Подсчет денег и сдача их в установленном порядке	ПК 8.2.	ПК.9.1.

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

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

Корпоративные компетенции	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 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 8.1. Соблюдать правила эксплуатации контрольно-кассовой техники (ККТ) и выполнять расчетные операции с покупателями		Навыки:
		Н.8.1.01	Эксплуатировать контрольно-кассовую технику (ККТ) и обслуживать покупателей
			Умения:
		У. 8.1.01	Осуществлять подготовку ККТ различных видов
		У.8.1.02	Работать на ККТ различных видов
		У.8.1.03	Устранять мелкие неисправности при работе на ККТ
		У.8.1.04	Соблюдать правила техники безопасности
			Знания:
		3.8.1.01	Документы, регламентирующие применение ККТ
		3.8.1.02	Правила расчетов и обслуживания покупателей
		3.8.1.03	Типовые правила обслуживания эксплуатации ККТ и правила регистрации
		3.8.1.04	Классификацию устройства ККТ
		3.8.1.05	Основные режимы ККТ
	3.8.1.06	Особенности технического обслуживания ККТ	
	ПК 8.2. Проверять платежеспособность государственных денежных знаков		Навыки:
		Н.8.2.01	Проверять платежеспособность государственных денежных знаков
			Умения:
		У.8.2.01	Распознавать платежеспособность государственных денежных знаков
			Знания:

		3.8.2.01	Признаки платежеспособности государственных денежных знаков	
		3.8.2.02	Порядок получения, хранения и выдачи денежных средств	
		3.8.2.03	Отличительные признаки платежных средств безналичного расчета	
	ПК 8.3. Оформлять документы по кассовым операциям			Навыки:
		Н.8.3.01	Оформлять документы по кассовым операциям	
				Умения:
		У.8.3.01	Осуществлять заключительные операции при работе на ККТ	
			Знания:	
	3.8.3.01	Правила оформления документов по кассовым операциям		
Формирование ключевых компетенций для цифровой экономики	ПК 9.1. Применять цифровые ресурсы в профессиональной деятельности		Навыки:	
		Н.9.1.01	Безопасно и эффективно использовать цифровые технологии и многочисленные ресурсы интернет	
			Умения:	
		У.9.1.01	Использовать различные цифровые ресурсы	
		У.9.1.02	Применять прикладные программы в профессиональной деятельности	
			Знания:	
		3.9.1.01	Современные технологии цифровой экономики	
		3.9.1.02	Модели цифровой экономики	
		3.9.1.03	Цифровые ресурсы	
		3.9.1.04	Электронные платежные системы	
	3.9.1.05	Состав, функции и возможности профессиональных программ		

**РАЗДЕЛ 3. СТРУКТУРА ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО БЛОКА**

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

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 «Яппи»)	288	200	2
ПМ.00	Профессиональный цикл	288	200	2
ПМ.08	Работа на контрольно-кассовой технике и расчеты с покупателями	144	108	2
МДК.08.01	Эксплуатация контрольно-кассовых машин	64	36	2
УП.08.	Учебная практика	36	36	2
ПП.08.	Производственная практика	36	36	2
ПА	Промежуточная аттестация	8		8
ПМ.09	Формирование ключевых компетенций для цифровой экономики	144	92	2
МДК.09	Цифровые технологии и ресурсы интернет	56	20	2
УП.09	Учебная практика	36	36	2

ПП.09.	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.08	Работа на контрольно-кассовой технике и расчеты с покупателями	12	4	Раздача/торговый зал/бар	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.08	Работа на контрольно-кассовой технике и расчеты с покупателями	12	4	Раздача/торговый зал/бар	Зав. производством
3.	<p>Учет движения денежных средств:</p> <p>оформление документов операционной кассы.</p> <p>оформление книги кассира-операциониста, акта о возврате денежных сумм покупателю по неиспользованным чекам. Оформление приходного и расходного кассовых ордеров.</p> <p>Составление отчета кассира. Проверка и группировка первичных</p>	ПМ.08	Работа на контрольно-кассовой технике и расчеты с покупателями	12	4	Раздача/торговый зал/бар	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.09	Формирование ключевых компетенций для цифровой экономики	36	4	Структурное подразделение производства	Зав. производством

3.3. Рабочая программа профессионального модуля

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

«ПМ.08 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.08 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 8	Работа на контрольно-кассовой технике и расчеты с покупателями
ПК 8.1.	Соблюдать правила эксплуатации контрольно-кассовой техники (ККТ) и выполнять расчетные операции с покупателями
ПК 8.2.	Проверять платежеспособность государственных денежных знаков
ПК 8.3.	Оформлять документы по кассовым операциям

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Владеть навыками	Н.8.1.01	Эксплуатировать контрольно-кассовую технику (ККТ) и обслуживать покупателей
	Н.8.2.01	Проверять платежеспособность государственных денежных знаков
	Н.8.3.01	Оформлять документы по кассовым операциям

Уметь	У.8.1.01	Осуществлять подготовку ККТ различных видов
	У.8.1.02	Работать на ККТ различных видов
	У.8.1.03	Устранять мелкие неисправности при работе на ККТ
	У.8.1.04	Соблюдать правила техники безопасности
	У.8.2.01	Распознавать платежеспособность государственных денежных знаков
	У.8.3.01	Осуществлять заключительные операции при работе на ККТ
Знать	3.8.1.01	Документы, регламентирующие применение ККТ
	3.8.1.02	Правила расчетов и обслуживания покупателей
	3.8.1.03	Типовые правила обслуживания эксплуатации ККТ и правила регистрации
	3.8.1.04	Классификацию устройства ККТ
	3.8.1.05	Основные режимы ККТ
	3.8.1.06	Особенности технического обслуживания ККТ
	3.8.2.01	Признаки платежеспособности государственных денежных знаков
	3.8.2.02	Порядок получения, хранения и выдачи денежных средств
	3.8.2.03	Отличительные признаки платежных средств безналичного расчета
	3.8.3.01	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 8.1. ПК 8.2. ПК 8.3. ОК 04-07, 11 КК 01-04	Раздел N1. <i>Эксплуатация контрольно-кассовых машин при осуществлении денежных расчетов с потребителями</i>	64	36	64	36	20		-	-
	Учебная практика	36	36					36	
	Производственная практика	36	36						36
	Промежуточная аттестация	8	-				8		
	Всего:	144	108	50	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 08.01. Эксплуатация контрольно-кассовых машин		64/ 36		
Тема 1.1. Контрольно-кассовые машины. Кассовые операции.	Содержание	8	ПК 8.1, ПК 8.2, ПК 8.3. ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 11 КК 01, КК 02, КК 03, КК 04	Н.8.1.01 Н.8.2.01 Н.8.3.01 У.8.1.01 У.8.1.02 У.8.1.03 У.8.1.04 У.8.2.01 У.8.2.02 У.8.2.03 У.8.3.01
	1. Контрольно-кассовые машины. Назначение контрольно-кассовых машин. Классификация. Устройство. Основные режимы ККТ. Особенности технического обслуживания ККТ и правила регистрации. Документы, регулирующие применение ККТ.			
	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.			
	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.			
	4. Учет кассовых операций Правила оформления документов по кассовым операциям. Правила			

	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).			3.8.1.01 3.8.1.02 3.8.1.03 3.8.1.04 3.8.1.05 3.8.1.06 3.8.2.01 3.8.2.02 3.8.2.03 3.8.3.01
	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 8.1, ПК 8.2, ПК 8.3.	Н.8.1.01 Н.8.2.01
	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.8.3.01 У.8.1.01
	3.Отработка методики работы на контрольно - кассовой технике Отработка методики работы на ККТ	2	КК 01, КК 02, КК 03, КК 04	У.8.1.02 У.8.1.03
	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.8.1.04 У.8.2.01
	5. Отработка навыков работы на кассовой машине с пробитием рабочих чеков Отработка навыков работы на кассовой машине с пробитием рабочих	2		У.8.2.02 У.8.2.03

	чеков			У.8.3.01
	6. Отработка методики работы на контрольно - кассовой машине Отработка методики работы на ЭККМ	2		3.8.1.01
	7. Подготовка Smart-терминала «Онлайн-касса» к работе Подготовка к работе. Устранение мелких неисправностей при работе с соблюдением техники безопасности	2		3.8.1.02 3.8.1.03
	8. Методика работы на Smart-терминале «Онлайн-касса» Осуществление заключительных операций при работе	2		3.8.1.04
	9. Отработка методики работы на Smart-терминале «Онлайн-касса» Отработка методики работы на Smart-терминале	2		3.8.1.05
	10. Отработка навыков работы на Smart-терминале «Онлайн-касса» с пробитием чека на слух	2		3.8.1.06
	11.Отработка навыков работы на Smart-терминале «Онлайн-касса» с пробитием рабочих чеков на слух	2		3.8.2.01 3.8.2.02
	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		3.8.2.03 3.8.3.01
	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 специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

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

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

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

3.2.1. Основные печатные издания

1. 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 8.1. 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 8.2. 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 8.3. 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.09 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. 09 Формирование 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 9	Формирование ключевых компетенций для цифровой экономики
ПК 9.1.	Применять цифровые ресурсы в профессиональной деятельности

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Владеть навыками	Н.9.1.01	Безопасно и эффективно использовать цифровые технологии и многочисленные ресурсы интернет
Уметь	У.9.1.01	Использовать различные цифровые ресурсы
	У.9.1.02	Применять прикладные программы в профессиональной деятельности
Знать	3.9.1.01	Современные технологии цифровой экономики
	3.9.1.02	Модели цифровой экономики
	3.9.1.03	Цифровые ресурсы
	3.9.1.04	Электронные платежные системы
	3.9.1.05	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 9.1. 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, 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. Основы цифровой экономики		64 / 20		
МДК 09.01. Цифровые технологии и ресурсы интернет		64 / 20		
Тема 1.1. Современные цифровые технологии: теоретические и практические основы	Содержание	24	ПК 9.1 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.9.1.01
	2. Электронное правительство. Электронное правительство. Интернет представительство компании. Способы организации интернет представительства, их достоинства и недостатки.			У.9.1.01
				У.9.1.02
	3. Модели информационной экономики. Определение модели цифровой экономики, разновидности моделей, сфера их применения. Информация как производительная сила современного общества.			3.9.1.01
	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.			3.9.1.02
	5. Интернет-маркетинг. Основные понятия, функции и свойства интернет-маркетинга, виды интернет-маркетинга, алгоритм работы интернет-маркетинга			3.9.1.03
6. Интернет - реклама.	3.9.1.04			
				3.9.1.05

	<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 9.1 ОК 02, ОК 09	Н.9.1.01 У.9.1.01
2. Онлайн платежи через банковские системы. Ознакомление с популярными электронными платежными системами. Электронные чеки. Осуществление платежей.	2	КК 05, КК 06	У.9.1.02 3.9.1.01
3.Электронные платежные системы. Работа с электронными кошельками	2		3.9.1.02
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		3.9.1.03 3.9.1.04
5. Создание электронных рассылок Разбор алгоритма создания электронных рассылок на различных эл.площадках (электронная почта, соц.сети Вконтакте, Телеграмм и т.д.).	2		3.9.1.05
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 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	20		

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 специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

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

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

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

3.2.1. Основные печатные издания

17. 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.

2. Косиненко, Н. С. Информационные технологии в профессиональной деятельности : учебное пособие для СПО / Н. С. Косиненко, И. Г. Фризен. — 2-е изд. — Саратов : Профобразование, Ай Пи Эр Медиа, 2018. — 308 с. — ISBN 978-5-4486-0378-5, 978-5-4488-0193-8. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/76992>

3.2.3. Дополнительные источники (при необходимости)

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

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

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 9.1. 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>
--	--	--