



**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

**Профессия 43.01.09 Повар, кондитер**

На базе среднего общего образования

Форма обучения очная

**Квалификация (и) выпускника**  
(Повар, кондитер)

Одобрено на заседании педагогического  
совета:

Утверждено Приказом ГАПОУ «ЧТТПиК»  
Минобразования Чувашии

Согласовано с предприятием-работодателем  
ООО «Хавас»

протокол № 4 от 07.06.2024 г.

приказ № 299 от 07.06.2024 г.



подпись

подпись

2024 год

**Лист согласования основных профессиональных образовательных программ образовательного центра (кластера) «Туризм и сфера услуг» с включением в структуру дополнительного профессионального блока по запросу работодателей**

Предоставленная основная профессиональная образовательная программа с включением в структуру дополнительного профессионального блока по запросу работодателей по профессии 43.01.09 Повар, кондитер согласована со стороны организаций, действующих в реальном секторе экономики

Образовательная организация, являющаяся базовой организацией		
Наименование организации	Подпись, печать	Ф.И.О., должность ответственного лица
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чувашской Республики «Чебоксарский техникум технологии питания и коммерции» Министерства образования Чувашской Республики		Шуканов Роман Александрович, директор
Организация, действующая в отраслях характерных для субъектов малого и среднего предпринимательства и социальной сферы		
Общество с ограниченной ответственностью «ХАВАС»		Долгов Константин Геннадьевич, директор

**Работодатель - представитель кластера, участвующий в разработке данной ОПОП-П – ООО «ХАВАС»**

## Содержание

<b>РАЗДЕЛ 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ</b> .....	<b>3</b>
1.1. Назначение основной профессиональной образовательной программы	<b>Ошибка!</b>
<b>Закладка не определена.</b>	
1.2. Нормативные документы	<b>Ошибка! Закладка не определена.</b>
1.3. Перечень сокращений	<b>Ошибка! Закладка не определена.</b>
<b>РАЗДЕЛ 2. ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ</b> .....	<b>ОШИБКА! ЗАКЛАДКА НЕ ОПРЕДЕЛЕНА.</b>
<b>РАЗДЕЛ 3. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА</b> .....	<b>ОШИБКА! ЗАКЛАДКА НЕ ОПРЕДЕЛЕНА.</b>
3.1. Область(и) профессиональной деятельности выпускников:	7
3.2. Профессиональные стандарты	<b>Ошибка! Закладка не определена.</b>
3.3. Осваиваемые виды деятельности	<b>Ошибка! Закладка не определена.</b>
<b>РАЗДЕЛ 4. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ</b> .....	<b>ОШИБКА! ЗАКЛАДКА НЕ ОПРЕДЕЛЕНА.</b>
4.1. Общие компетенции	9
4.2. Профессиональные компетенции	<b>Ошибка! Закладка не определена.</b>
4.3. Матрица компетенций выпускника	<b>Ошибка! Закладка не определена.</b>
<b>РАЗДЕЛ 5. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ</b> .....	<b>ОШИБКА! ЗАКЛАДКА НЕ ОПРЕДЕЛЕНА.</b>
5.1. Учебный план	110
5.2. Обоснование распределения вариативной части образовательной программы	<b>Ошибка!</b>
<b>Закладка не определена.</b>	
5.3. План обучения в форме практической подготовки на предприятии (на рабочем месте)	<b>Ошибка! Закладка не определена.</b>
5.4. Календарный учебный график	<b>Ошибка! Закладка не определена.</b>
5.5. Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей	<b>Ошибка!</b>
<b>Закладка не определена.</b>	
5.6. Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы	<b>Ошибка!</b>
<b>Закладка не определена.</b>	
5.7. Практическая подготовка	<b>Ошибка! Закладка не определена.</b>
5.8. Государственная итоговая аттестация	27
<b>РАЗДЕЛ 6. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ</b> ОШИБКА! ЗАКЛАДКА НЕ ОПРЕДЕЛЕНА.	
6.1. Материально-техническое и учебно-методическое обеспечение образовательной программы	28
6.2. Применение электронного обучения и дистанционных образовательных технологий	28
6.3. Кадровые условия реализации образовательной программы	<b>Ошибка! Закладка не определена.</b>
6.4. Расчеты финансового обеспечения реализации образовательной программы	<b>Ошибка!</b>
<b>Закладка не определена.</b>	

### Перечень приложений к ОПОП-II:

- Приложение 1. Рабочие программы профессиональных модулей
- Приложение 2. Рабочие программы учебных дисциплин
- Приложение 3. Материально-техническое оснащение

Приложение 4. Программа государственной итоговой аттестации

Приложение 5. Рабочая программа воспитания

## Раздел 1. Общие положения

### 1.1. Назначение основной профессиональной образовательной программы

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

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

ОПОП-П разработана для реализации образовательной программы на базе среднего общего образования. Основная профессиональная образовательная программа (далее – образовательная программа), реализуемая на базе среднего общего образования, разработана образовательной организацией на основе требований федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования с учетом получаемой профессии среднего профессионального образования.

#### 1.2. Нормативные документы:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по 43.01.09 Повар, кондитер (Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации 09.12.2016 г. №1569);
- Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования (Приказ Минпросвещения России от 24.08.2022 г. № 762);
- Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования (Приказ Минпросвещения России от 08.11.2021 № 800) (далее – Порядок);
- Положение о практической подготовке обучающихся (Приказ Минобрнауки России № 885, Минпросвещения России № 390 от 05.08.2020);
- Перечень профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение (Приказ Минпросвещения России от 14.07.2023 № 534);
- Постановление Правительства РФ от 13 октября 2020 г. № 1681 «О целевом обучении по образовательным программам среднего профессионального и высшего образования»;
- Приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации и Министерства просвещения Российской Федерации от 05.08.2020 № 882/391 «Об организации и осуществлении образовательной деятельности при сетевой форме реализации образовательных программ»;
- Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 09.03. 2022 г. № 113н об утверждении профессионального стандарта «Повар»;
- Приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 7 сентября 2015 г. N 597н об утверждении профессионального стандарта «Кондитер»

– Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 09.03. 2022 г. № 115н об утверждении профессионального стандарта «Официант, бармен»;

### 1.3. Перечень сокращений:

ГИА – государственная итоговая аттестация;

ДЭ – демонстрационный экзамен;

МДК – междисциплинарный курс;

ОК – общие компетенции;

ОП – общепрофессиональный цикл;

ОТФ – обобщенная трудовая функция;

ПА – промежуточная аттестация;

ПК – профессиональные компетенции;

ПМ – профессиональный модуль;

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

П– профессиональный цикл;

ПП- производственная практика;

ПС – профессиональный стандарт;

ТФ – трудовая функция;

УМК – учебно-методический комплект;

УП – учебная практика;

ФГОС СПО – федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования.

## Раздел 2. Основные характеристики образовательной программы

Параметр	Данные	
Отрасль, для которой разработана образовательная программа	Туризм и сфера услуг	
Перечень профессиональных стандартов, соответствующих профессиональной деятельности выпускников (при наличии)	Профессиональный стандарт 33.013 Официант, бармен Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09.03.2022 № 115н	
Специализированные допуски для прохождения практики, в том числе по охране труда и возраст до 18 лет	Наличие медицинской книжки; прохождение обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров Для реализации и хранения вина, ликероводочной продукции и пива - возраст не моложе 18 лет	
Реквизиты ФГОС СПО	Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12. 2016 г. № 1569.	
Квалификация (-и) выпускника	Повар III разряда	
в т.ч. дополнительные квалификации	-	
Направленности (при наличии)	Сервис, оказание услуг населению	
Нормативный срок реализации на базе ООО или на базе СОО	1 г.10 мес.	
Нормативный объем образовательной программы на базе ООО или на базе СОО	2952 ч.	
Согласованный с работодателем срок реализации образовательной программы	1 г.10 мес.	
Согласованный с работодателем объем образовательной программы	2952 ч.	
Форма обучения	очная	
<b>Структура образовательной программы</b>	<b>Объем, в ак.ч.</b>	<b>в т.ч. в форме практической подготовки</b>
Обязательная часть образовательной программы	<b>2160</b>	<b>2036</b>
общепрофессиональный цикл	529	282
профессиональный цикл	2387	1754
в т.ч. практика:		1332
- учебная		540
- производственная		792
Вариативная часть образовательной программы	<b>792</b>	<b>144</b>
в т.ч. запрос конкретного работодателя кластера и (или) отрасли (не менее 50% объема вариативной части образовательной программы), включая цифровой образовательный модуль:	280	144
ПМ 06 Формирование ключевых компетенций для цифровой экономики	138	72
ПМ.07 Предоставление услуг предприятия питания	153	72
ГИА в форме демонстрационного экзамена	<b>36</b>	
<b>Всего</b>	<b>2952</b>	<b>2180</b>

### Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

#### 3.1. Область профессиональной деятельности выпускников

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

#### 3.2. Профессиональные стандарты

№	Код и Наименование ПС	Реквизиты утверждения	Код и наименование ОТФ	Код и наименование ТФ
1	ПС 33.011 «Повар»	Приказ Минтруда России от 09.03. 2022 г. № 113н	ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/01.04 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе
				ТФ В/02.04 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
2	ПС 33.010 «Кондитер»	Приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 7 сентября 2015 г. N 597н	ОТФ В Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента	ТФ В/01.04 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места кондитера к работе
				ТФ В/02.04 Изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции
3	33.013 Официант, бармен	Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 09.03. 2022 г. № 115н	ОТФ А Выполнение вспомогательных работ по обслуживанию гостей организации питания	А/02.3. Обслуживание гостей в холле организации питания
				А/03.3. Выполнение вспомогательных работ по обслуживанию гостей в зале организации питания

#### 3.3. Осваиваемые виды деятельности

Наименование видов деятельности	Код и наименование ПМ
Виды деятельности (общие)	

Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента;	ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;	ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;	ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.	ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

## Раздел 4. Требования к результатам 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	<p><b>Умения:</b> распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;</p> <p>анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;</p> <p>определять этапы решения задачи;</p> <p>выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;</p> <p>составить план действия;</p> <p>определить необходимые ресурсы;</p> <p>владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;</p> <p>реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)</p> <p><b>Знания:</b> актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;</p> <p>основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.</p> <p>алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;</p> <p>методы работы в профессиональной и смежных сферах;</p> <p>структуру плана для решения задач;</p> <p>порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	<p><b>Умения:</b> определять задачи для поиска информации;</p> <p>определять необходимые источники информации;</p> <p>планировать процесс поиска;</p> <p>структурировать получаемую информацию;</p>

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

ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	<b>Умения:</b> соблюдать нормы экологической безопасности;
		определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии.
		<b>Знания:</b> правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;
		основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	<b>Умения:</b> использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;
		применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности;
		пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии.
		<b>Знания:</b> роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;
основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии; средства профилактики перенапряжения.		
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	<b>Умения:</b> применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;
		использовать современное программное обеспечение
		<b>Знания:</b> современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности.
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	<b>Умения:</b> понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы;
		участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;
		строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;
		кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);
		писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы

		<b>Знания:</b> правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;
		основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика);
		лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;
		особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	<b>Умения:</b> 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
		<b>Знание:</b> основы предпринимательской деятельности;
		основы финансовой грамотности;
		правила разработки бизнес-планов;
		порядок выстраивания презентации;
		кредитные банковские продукты

#### 4.2. Профессиональные компетенции

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

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

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

	используемая при обработке, подготовке сырья, приготовлении, подготовке к реализации полуфабрикатов;
	возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;
	требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;
	виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;
	правила утилизации отходов;
	виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;
	способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов; способы правки кухонных ножей;
	ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи;
	правила оформления заявок на склад;
	правила приема прдуктов по количеству и качеству;
	ответственность за сохранность материальных ценностей;
	правила снятия остатков на рабочем месте;
	правила проведения контрольного взвешивания продуктов;
	виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспрессоценки качества и безопасности сырья и материалов;
	правила обращения с тарой поставщика;
	правила поверки весоизмерительного оборудования
ПК 1.2. Осуществлять обработку,	<b>Навыки:</b>

	подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика	обработка различными методами, подготовка традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика;
		хранение обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика
		<b>Умения:</b>
		распознавать недоброкачественные продукты;
		выбирать, применять различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности;
		соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте;
		различать пищевые и непищевые отходы;
		подготавливать пищевые отходы к дальнейшему использованию с учетом требований по безопасности;
		соблюдать правила утилизации непищевых отходов;
		осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию;
		соблюдать условия и сроки хранения обработанного сырья с учетом требований по безопасности продукции;
		<b>Знания:</b>
		требования охраны труда, пожарной, электробезопасности в организации питания;
		виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними
	методы обработки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика;	
	способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении;	

		способы удаления излишней горечи, предотвращения потемнения отдельных видов овощей и грибов;
		санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов;
		формы, техника нарезки, формования традиционных видов овощей, грибов;
		способы упаковки, складирования, правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов
	ПК 1.3 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья	<p><b>Навыки:</b></p> <p>приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных; порционирование (комплектование), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов;</p> <p>ведение расчетов, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос</p> <p><b>Умения:</b></p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;</p> <p>выбирать, подготавливать пряности и приправы, хранить пряности и приправы в измельченном виде;</p> <p>выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов, в том числе региональных, с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции;</p> <p>владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании рыбы, править кухонные ножи;</p> <p>нарезать, измельчать рыбу вручную или механическим способом;</p> <p>порционировать, формовать, панировать различными</p>

		<p>способами полуфабрикаты из рыбы и рыбной котлетной массы;</p> <p>соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании);</p> <p>проверять качество готовых полуфабрикатов перед упаковкой, комплектованием; применять различные техники порционирования, комплектования с учетом ресурсосбережения;</p> <p>выбирать материалы, посуду, контейнеры для упаковки; эстетично упаковывать, комплектовать полуфабрикаты в соответствии с их видом, способом и сроком реализации</p> <p>обеспечивать условия, сроки хранения, товарное соседство скомплектованных, упакованных полуфабрикатов;</p> <p>рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями, учет реализованных полуфабрикатов;</p> <p>владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе</p> <p><b>Знания:</b></p> <p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>методы приготовления полуфабрикатов из рыбы и рыбной котлетной массы (нарезки, панирования, формования, маринования, фарширования и т.д.);</p> <p>способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов;</p>
--	--	---

		техника порционирования (комплектования), упаковки, маркирования и правила складирования, условия и сроки хранения упакованных полуфабрикатов;
		правила и порядок расчета с потребителями при отпуске на вынос; ответственность за правильность расчетов;
		правила, техника общения с потребителями;
		базовый словарный запас на иностранном языке
	<p>ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика</p>	<p><b>Навыки:</b> приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных; порционирование (комплектование), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов; ведение расчетов, взаимодействию с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос</p> <p><b>Умения:</b> соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции; владеть техникой работы с ножом при нарезке, филировании продуктов, снятии филе; править кухонные ножи; владеть приемами мытья и бланширования сырья, пищевых продуктов; нарезать, порционировать различными способами полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; готовить полуфабрикаты из натуральной рубленой и котлетной массы; рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями, учет реализованных полуфабрикатов консультировать потребителей, оказывать им помощь в</p>

		<p>выборе; владеть профессиональной терминологией</p> <p><b>Знания:</b></p> <p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>методы приготовления полуфабрикатов из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, рубленой массы (нарезки, маринования, формования, панирования, фарширования, снятия филе, порционирования птицы, дичи и т.д.);</p> <p>способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов;</p> <p>техника порционирования (комплектования), упаковки, маркирования и правила складирования, условия и сроки хранения упакованных полуфабрикатов;</p> <p>правила и порядок расчета с потребителями при отпуске на вынос; ответственность за правильность расчетов;</p> <p>правила, техника общения с потребителями;</p> <p>базовый словарный запас на иностранном языке</p>
<p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p>	<p>ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в</p>	<p><b>Навыки:</b></p> <p>подготовка, уборка рабочего места, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>подготовка к использованию обработанного сырья,</p>

	соответствии с инструкциями и регламентами	<p>полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов</p> <p><b>Умения:</b></p> <p>выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, видом работ;</p> <p>проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;</p> <p>владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;</p> <p>мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;</p> <p>соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования;</p> <p>подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда;</p> <p>выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</p> <p>оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов;</p>
--	--	--

		осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;
		обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
		своевременно оформлять заявку на склад
		<b>Знания:</b>
		требования охраны труда, пожарной безопасности производственной санитарии в организации питания;
		виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
		организация работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;
		последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;
		регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;
		возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;
		требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;
		правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;
		правила утилизации отходов
		виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов;
		виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;

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

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

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

		<p>рационально использовать продукты, полуфабрикаты;</p> <p>соблюдать температурный и временной режим варки супов;</p> <p>изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода супа;</p> <p>определять степень готовности супов;</p> <p>доводить супы до вкуса, до определенной консистенции;</p> <p>проверять качество готовых супов перед отпуском, упаковкой на вынос;</p> <p>порционировать, сервировать и оформлять супы для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>соблюдать выход, выдерживать температуру подачи супов при порционировании;</p> <p>охлаждать и замораживать полуфабрикаты для супов, готовые супы с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</p> <p>хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные супы; разогревать супы с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования;</p> <p>рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителем при отпуске на вынос, вести учет реализованных супов;</p> <p>консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе супов; владеть профессиональной терминологией, в том числе на иностранном языке</p> <p><b>Знания:</b></p> <p>правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для супов;</p> <p>виды, характеристика региональных видов сырья,</p>
--	--	--

		продуктов;		
		нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;		
		классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания;		
		температурный режим и правила приготовления заправочных супов, супов-пюре, вегетарианских, диетических супов, региональных;		
		виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при приготовлении супов, правила их безопасной эксплуатации;		
		техника порционирования, варианты оформления супов для подачи;		
		виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуски на вынос, транспортирования супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;		
		методы сервировки и подачи, температура подачи супов;		
		правила охлаждения, замораживания и хранения готовых супов; правила разогревания супов; требования к безопасности хранения готовых супов;		
		правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос; ответственности за правильность расчетов с потребителями;		
		правила, техника общения с потребителями;		
		базовый словарный запас на иностранном языке		
		ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента	<b>Навыки:</b>	приготовление соусных полуфабрикатов, соусов разнообразного ассортимента, их хранения и подготовке к реализации
			<b>Умения:</b>	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность

		основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
		организовывать их хранение в процессе приготовления соусов;
		выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;
		взвешивать, измерять продукты, входящие в состав соусов в соответствии с рецептурой; осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
		рационально использовать продукты, полуфабрикаты;
		готовить соусные полуфабрикаты: пассеровать овощи, томатные продукты, муку; подпекать овощи без жира; разводить, заваривать мучную пассеровку, готовить льезоны; варить и организовывать хранение концентрированных бульонов, готовить овощные и фруктовые пюре для соусной основы;
		охлаждать, замораживать, размораживать, хранить, разогревать отдельные компоненты соусов, готовые соусы с учетом требований по безопасности;
		закладывать продукты, подготовленные соусные полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки;
		соблюдать температурный и временной режим варки соусов, определять степень готовности соусов;
		выбирать, применять, комбинировать различные методы приготовления основных соусов и их производных;
		рассчитывать нормы закладки муки и других загустителей для получения соусов определенной консистенции;
		изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода соуса;
		доводить соусы до вкуса;
		проверять качество готовых соусов перед отпуском их на раздачу;
		порционировать, соусы с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по

		безопасности готовой продукции;
		соблюдать выход соусов при порционировании;
		выдерживать температуру подачи;
		выбирать контейнеры, эстетично упаковывать соусы для транспортирования;
		творчески оформлять тарелку с горячими блюдами соусами
		<b>Знания:</b>
		правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
		критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для соусов;
		виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
		нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
		ассортимент отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов;
		методы приготовления отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов
		органолептические способы определения степени готовности и качества отдельных компонентов соусов и соусных полуфабрикатов
		ассортимент готовых соусных полуфабрикатов и соусов промышленного производства, их назначение и использование;
		классификация, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления соусов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания, их кулинарное назначение;
температурный режим и правила приготовления основных соусов и их производных;		
виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при		

		<p>приготовлении соусов, правила их безопасной эксплуатации;</p> <p>правила охлаждения и замораживания отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов;</p> <p>правила размораживания и разогрева отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов;</p> <p>требования к безопасности хранения отдельных компонентов соусов, соусных полуфабрикатов;</p> <p>нормы закладки муки и других загустителей для получения соусов различной консистенции</p> <p>техника порционирования, варианты подачи соусов;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос соусов;</p> <p>методы сервировки и подачи соусов на стол; способы оформления тарелки соусами;</p> <p>температура подачи соусов;</p> <p>требования к безопасности хранения готовых соусов</p>
	<p>ПК 2.5. Осуществлять приготовление, оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента</p>	<p><b>Навыки:</b></p> <p>приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей и грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p> <p><b>Умения:</b></p> <p>подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд и гарниров;</p> <p>выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;</p> <p>взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд и гарниров в соответствии с рецептурой;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в</p>

		<p>соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента</p> <p>выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: замачивать сушеные; бланшировать; варить в воде или в молоке; готовить на пару; припускать в воде, бульоне и собственном соку; - жарить сырые и предварительно отваренные; - жарить на решетке гриля и плоской поверхности; фаршировать, тушить, запекать; готовить овощные пюре; готовить начинки из грибов;</p> <p>определять степень готовности блюд и гарниров из овощей и грибов;</p> <p>доводить до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры из овощей и грибов;</p> <p>выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;</p> <p>выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий с учетом типа питания, вида основного сырья и его кулинарных свойств: замачивать в воде или молоке; бланшировать; варить в воде или в молоке; готовить на пару; припускать в воде, бульоне и смеси молока и воды; жарить предварительно отваренные;</p>
--	--	--

		готовить массы из каш, формовать, жарить, запекать изделия из каш;
		готовить блюда из круп в сочетании с мясом, овощами;
		выкладывать в формы для запекания, запекать подготовленные макаронные изделия, бобовые;
		готовить пюре из бобовых;
		определять степень готовности блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий;
		доводить до вкуса, нужной консистенции блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий;
		рассчитывать соотношение жидкости и основного продукта в соответствии с нормами для замачивания, варки, припускания круп, бобовых, макаронных изделий;
		выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;
		проверять качество готовых из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий перед отпуском, упаковкой на вынос;
		порционировать, сервировать и оформлять блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;
		соблюдать выход при порционировании;
		выдерживать температуру подачи горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий;
		охлаждать и замораживать готовые горячие блюда и гарниры с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;
		хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий;
		разогревать блюда и гарниры из овощей, грибов, круп,

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

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

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

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

		теста;
		разогревать в СВЧ готовые мучные изделия;
		определять степень готовности блюд, кулинарных изделий из муки; доводить до вкуса;
		проверять качество готовых блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос;
		порционировать, сервировать и оформлять блюда, кулинарные изделия, закуски для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;
		соблюдать выход при порционировании;
		выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки;
		охлаждать и замораживать готовые горячие блюда и полуфабрикаты из теста с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;
		хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции;
		разогревать охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия с учетом требований к безопасности готовой продукции;
		выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования;
		рассчитывать стоимость, вести учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента;
		владеть профессиональной терминологией;
		– консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий
		<b>Знания:</b>
		правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости,

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

		правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;
ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента		базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя
	<b>Навыки:</b>	приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;
		ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
	<b>Умения:</b>	технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним;
		организовывать их хранение в процессе приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;
		выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;
		взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой;
		осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;
		использовать региональные продукты для приготовления горячих блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
		выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: варить рыбу порционными кусками в воде или в молоке; готовить на пару; припускать рыбу порционными кусками, изделия из рыбной котлетной массы в воде, бульоне;

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

		<p>хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <p>разогревать блюда, кулинарные изделия, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования;</p> <p>рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями при отпуске на вынос, учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;</p> <p>владеть профессиональной терминологией;</p> <p>консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья</p> <p><b>Знания:</b></p> <p>правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</p> <p>критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;</p> <p>виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</p> <p>нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p> <p>методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств рыбы и нерыбного водного сырья;</p> <p>виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</p> <p>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий,</p>
--	--	--

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

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

		<p>варить изделия из мясной котлетной массы, котлетной массы из домашней птицы, дичи на пару;</p>
		<p>припускать мясо, мясные продукты, птицу, кролика порционными кусками, изделия из котлетной массы в небольшом количестве жидкости и на пару;</p>
		<p>жарить мясо крупным куском, подготовленные тушки птицы, дичи, кролика целиком;</p>
		<p>жарить порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной массы основным способом, во фритюре;</p>
		<p>жарить порционные куски мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, изделия из котлетной, натуральной рублевой массы на решетке гриля и плоской поверхности;</p>
		<p>жарить мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, кролика мелкими кусками;</p>
		<p>жарить пластованные тушки птицы под прессом;</p>
		<p>жарить на шпажках, на вертеле на огне, на гриле;</p>
		<p>тушить мясо крупным, порционным и мелкими кусками гарниром и без;</p>
		<p>запекать мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика в сыром виде и после предварительной варки, тушения, обжаривания с гарниром, соусом и без;</p>
		<p>бланшировать, отваривать мясные продукты;</p>
		<p>определять степень готовности горячих блюд, кулинарных изделий из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика; доводить до вкуса;</p>
		<p>выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</p>
		<p>проверять качество готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед отпуском, упаковкой на вынос;</p>
		<p>порционировать, сервировать и оформлять горячие</p>

		<p>блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;</p>
		<p>соблюдать выход при порционировании;</p>
		<p>выдерживать температуру подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика;</p>
		<p>охлаждать и замораживать готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</p>
		<p>хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика;</p>
		<p>разогревать блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p>
		<p>выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования</p>
		<p>рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске на вынос, учет реализованных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента;</p>
		<p>владеть профессиональной терминологией;</p>
		<p>– консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика</p>
		<p><b>Знания:</b></p>
		<p>правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</p>

		<p>критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента;</p>
		<p>виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</p>
		<p>нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p>
		<p>методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов;</p>
		<p>виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</p>
		<p>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика;</p>
		<p>органолептические способы определения готовности;</p>
		<p>ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, их сочетаемость с основными продуктами;</p>
		<p>нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей</p>
		<p>техника порционирования, варианты оформления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента для подачи;</p>
		<p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p>
		<p>методы сервировки и подачи, температура подачи</p>

		<p>горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента;</p> <p>правила охлаждения, замораживания и хранения готовых блюд, разогревания охлажденных, замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента;</p> <p>требования к безопасности хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента;</p> <p>правила и порядок расчета потребителей при отпуске на вынос;</p> <p>правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;</p> <p>правила, техника общения с потребителями;</p> <p>базовый словарный запас на иностранном языке</p>
<p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p>	<p>ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p><b>Навыки:</b></p> <p>подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p> <p>подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов</p> <p>подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p> <p>- подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов</p> <p><b>Умения:</b></p> <p>-выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p>

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

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

		<p>способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;</p>
		<p>условия, сроки, способы хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p>
		<p>ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий и закусок;</p>
		<p>- правила оформления заявок на склад</p>
	<p>ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента</p>	<p><b>Навыки:</b> приготовление, хранение холодных соусов и заправок, их порционирование на раздаче</p> <p><b>Умения:</b> подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления холодных соусов и заправок; выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных соусов и заправок в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные продукты для приготовления холодных соусов и заправок</p> <p>Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления холодных соусов и заправок: смешивать сливочное масло с наполнителями для получения масляных смесей; смешивать и настаивать растительные масла с пряностями; тереть хрен на терке и заливать кипятком;</p>

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

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

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

		приготовлении салатов;
		проверять качество готовых салатов перед отпуском, упаковкой на вынос;
		порционировать, сервировать и оформлять салаты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;
		соблюдать выход при порционировании;
		выдерживать температуру подачи салатов;
		хранить салаты с учетом требований к безопасности готовой продукции;
		рассчитывать стоимость,
		владеть профессиональной терминологией;
		-консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе салатов
		<b>Знания:</b>
		правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
		критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления салатов разнообразного ассортимента;
		виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
		нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов
		методы приготовления салатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов;
		виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
		ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи салатов;
		органолептические способы определения готовности;
		ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении салатных заправок, их сочетаемость с основными продуктами, входящими в салат;
		нормы взаимозаменяемости основного сырья и

		<p>дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей</p> <p>техника порционирования, варианты оформления салатов разнообразного ассортимента для подачи;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос салатов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>методы сервировки и подачи, температура подачи салатов разнообразного ассортимента;</p> <p>правила хранения салатов разнообразного ассортимента;</p> <p>требования к безопасности хранения салатов разнообразного ассортимента;</p> <p>правила и порядок расчета с потребителем при отпуске на вынос;</p> <p>правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;</p> <p>правила, техника общения с потребителями;</p> <p>- базовый словарный запас на иностранном языке</p>
	<p>ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента</p>	<p><b>Навыки:</b></p> <p>приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента;</p> <p>ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p> <p><b>Умения:</b></p> <p>подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>организовывать их хранение в процессе приготовления бутербродов, холодных закусок;</p> <p>выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;</p> <p>взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бутербродов, холодных закусок в соответствии с рецептурой;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в</p>

		<p>соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональные продукты для приготовления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента</p> <p>выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления бутербродов, холодных закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов:</p> <p>нарезать свежие и вареные овощи, грибы, свежие фрукты вручную и механическим способом;</p> <p>вымачивать, обрабатывать на филе, нарезать и хранить соленую сельдь;</p> <p>готовить квашеную капусту;</p> <p>мариновать овощи, репчатый лук, грибы;</p> <p>нарезать, измельчать мясные и рыбные продукты, сыр;</p> <p>охлаждать готовые блюда из различных продуктов;</p> <p>фаршировать куриные и перепелиные яйца;</p> <p>фаршировать шляпки грибов;</p> <p>подготавливать, нарезать пшеничный и ржаной хлеб, обжаривать на масле или без;</p> <p>подготавливать масляные смеси, доводить их до нужной консистенции;</p> <p>вырезать украшения из овощей, грибов;</p> <p>измельчать, смешивать различные ингредиенты для фарширования;</p> <p>доводить до вкуса;</p> <p>выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;</p> <p>соблюдать санитарногигиенические требования при приготовлении бутербродов, холодных закусок;</p> <p>проверять качество готовых бутербродов, холодных закусок перед отпуском, упаковкой на вынос;</p> <p>порционировать, сервировать и оформлять бутерброды, холодные закуски для подачи с учетом рационального</p>
--	--	---

		<p>использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>соблюдать выход при порционировании;</p> <p>выдерживать температуру подачи бутербродов, холодных закусок;</p> <p>хранить бутерброды, холодные закуски с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования</p> <p>рассчитывать стоимость;</p> <p>владеть профессиональной терминологией;</p> <p>- консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе бутербродов, холодных закусок</p> <p><b>Знания:</b></p> <p>правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</p> <p>критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента;</p> <p>виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</p> <p>нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p> <p>методы приготовления бутербродов, холодных закусок, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов;</p> <p>виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</p> <p>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных закусок;</p> <p>органолептические способы определения готовности;</p> <p>ассортимент ароматических веществ, используемых при приготовлении масляных смесей, их сочетаемость с основными продуктами, входящими в состав бутербродов, холодных закусок;</p>
--	--	--

		<p>нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей</p> <p>техника порционирования, варианты оформления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента для подачи;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>методы сервировки и подачи, температура подачи бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента;</p> <p>правила хранения, требования к безопасности хранения бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента;</p> <p>правила маркирования упакованных бутербродов, холодных закусок, правила заполнения этикеток</p> <p>правила и порядок расчета с потребителями при отпуске продукции на вынос;</p> <p>правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;</p> <p>правила, техника общения с потребителями;</p> <p>базовый словарный запас на иностранном языке</p>
	<p><b>ПК 3.5.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p>	<p><b>Навыки:</b> приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;</p> <p>ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p> <p><b>Умения:</b> подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним;</p>

		<p>организовывать их хранение в процессе приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;</p>
		<p>выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;</p>
		<p>взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой;</p>
		<p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;</p>
		<p>использовать региональные продукты для приготовления холодных блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p>
		<p>выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств:</p>
		<p>охлаждать, хранить готовые рыбные продукты с учетом требований к безопасности;</p>
		<p>нарезать тонкими ломтиками рыбные продукты, малосоленую рыбу вручную и на слайсере;</p>
		<p>замачивать желатин, готовить рыбное желе;</p>
		<p>украшать и заливать рыбные продукты порциями;</p>
		<p>вынимать рыбное желе из форм;</p>
		<p>доводить до вкуса;</p>
		<p>подбирать соусы, заправки, гарниры для холодных блюд с учетом их сочетаемости;</p>
		<p>выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;</p>
		<p>соблюдать санитарногигиенические требования при приготовлении холодных блюд, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья</p>
		<p>проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковкой на вынос;</p>
		<p>порционировать, сервировать и оформлять холодные</p>

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

		<p>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <p>органолептические способы определения готовности;</p> <p>ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, их сочетаемость с основными продуктами;</p> <p>нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей</p> <p>техника порционирования, варианты оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента для подачи;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>методы сервировки и подачи, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;</p> <p>правила хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <p>требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;</p> <p>правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос;</p> <p>правила, техника общения с потребителями;</p> <p>- базовый словарный запас на иностранном языке</p>
	<p>ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из</p>	<p><b>Навыки:</b> приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы,</p>

мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента	дичи разнообразного ассортимента
	- ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
	<b>Умения:</b>
	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи и дополнительных ингредиентов к ним;
	организовывать их хранение в процессе приготовления;
	выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;
	взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой;
	осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;
	использовать региональные продукты для приготовления холодных блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи
	– выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств:
	охлаждать, хранить готовые мясные продукты с учетом требований к безопасности;
	порционировать отварную, жареную, запеченую домашнюю птицу, дичь;
	снимать кожу с отварного языка;
	нарезать тонкими ломтиками мясные продукты вручную и на слайсере;
	замачивать желатин, готовить мясное, куриное желе;
украшать и заливать мясные продукты порциями;	
вынимать готовое желе из форм;	
доводить до вкуса;	
подбирать соусы, заправки, гарниры для холодных блюд	

		<p>с учетом их сочетаемости;</p> <p>выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;</p> <p>соблюдать санитарно-гигиенические требования при приготовлении холодных блюд, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи</p> <p>проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи перед отпуском, упаковкой на вынос;</p> <p>порционировать, сервировать и оформлять холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>соблюдать выход при порционировании;</p> <p>выдерживать температуру подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи;</p> <p>охлаждать и замораживать готовые холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</p> <p>хранить холодные блюда, кулинарные изделия, закуски из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования</p> <p>рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос</p> <p>владеть профессиональной терминологией;</p> <p>- консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи</p> <p><b>Знания:</b></p>
--	--	--

		<p>правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</p> <p>критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</p> <p>нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов</p> <p>методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов;</p> <p>виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</p> <p>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи;</p> <p>органолептические способы определения готовности;</p> <p>ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, их сочетаемость с основными продуктами;</p> <p>нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей</p> <p>техника порционирования, варианты оформления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента для подачи;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>методы сервировки и подачи, температура подачи</p>
--	--	--

		<p>холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента;</p> <p>правила хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента;</p> <p>требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента;</p> <p>правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос;</p> <p>правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;</p> <p>правила, техника общения с потребителями;</p> <p>охлаждать, хранить готовые мясные продукты с учетом требований к безопасности;</p> <p>порционировать отварную, жареную, запеченую домашнюю птицу, дичь;</p> <p>снимать кожу с отварного языка;</p> <p>нарезать тонкими ломтиками мясные продукты вручную и на слайсере;</p> <p>замачивать желатин, готовить мясное, куриное желе;</p> <p>украшать и заливать мясные продукты порциями;</p> <p>вынимать готовое желе из форм;</p> <p>доводить до вкуса;</p> <p>подбирать соусы, заправки, гарниры для холодных блюд с учетом их сочетаемости;</p> <p>выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;</p> <p>соблюдать санитарногигиенические требования при приготовлении холодных блюд, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи</p> <p>проверять качество готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней</p>
--	--	--

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

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

		<p>оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов;</p> <p>осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;</p> <p>обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>- своевременно оформлять заявку на склад</p> <p><b>Знания:</b></p> <p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>организация работ на участках (в зонах) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;</p> <p>последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;</p> <p>регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных и горячих 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;</p> <p>правила утилизации отходов;</p>
--	--	---

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

		холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
		выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств:
		готовить сладкие соусы;
		хранить, использовать готовые виды теста;
		нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды;
		варить фрукты в сахарном сиропе, воде, вине;
		запекать фрукты;
		взбивать яичные белки, яичные желтки, сливки;
		подготавливать желатин, агар-агар;
		готовить фруктовые, ягодные, молочные желе, муссы, кремы, фруктовые, ягодные самбуки;
		смешивать и взбивать готовые сухие смеси промышленного производства;
		- использовать и выпекать различные виды готового теста;
		- определять степень готовности отдельных полуфабрикатов, холодных сладких блюд, десертов;
		доводить до вкуса;
		выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления
		проверять качество готовых холодных сладких блюд, десертов перед отпуском, упаковкой на вынос;
		порционировать, сервировать и оформлять холодные сладкие блюда, десерты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;
		соблюдать выход при порционировании;
		выдерживать температуру подачи холодных сладких блюд, десертов;

		<p>охлаждать и замораживать полуфабрикаты для холодных сладких блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</p> <p>хранить свежеприготовленные холодные сладкие блюда, десерты, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования</p> <p>рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос;</p> <p>владеть профессиональной терминологией;</p> <p>консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных сладких блюд, десертов</p> <p><b>Знания:</b></p> <p>ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</p> <p>критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;</p> <p>виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</p> <p>нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p> <p>методы приготовления холодных сладких блюд, десертов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;</p> <p>виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</p> <p>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных сладких блюд, десертов;</p> <p>органолептические способы определения готовности;</p> <p>нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;</p> <p>техника порционирования, варианты оформления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента для подачи;</p>
--	--	--

		<p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p>
		<p>методы сервировки и подачи, температура подачи холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;</p>
		<p>требования к безопасности хранения готовых холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;</p>
		<p>правила общения с потребителями;</p>
		<p>базовый словарный запас на иностранном языке;</p>
		<p>- техника общения, ориентированная на потребителя</p>
	<p>ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p>	<p><b>Навыки:</b> приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов</p>
		<p>- ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>
		<p><b>Умения:</b></p>
		<p>подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p>
		<p>организовывать их хранение в процессе приготовления горячих сладких блюд, десертов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;</p>
		<p>выбирать, подготавливать ароматические вещества;</p>
		<p>взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой;</p>
		<p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p>
		<p>использовать региональные продукты для приготовления горячих сладких блюд, десертов разнообразного</p>

		ассортимента
		выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств:
		готовить сладкие соусы;
		хранить, использовать готовые виды теста;
		нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды;
		варить фрукты в сахарном сиропе, воде, вине;
		запекать фрукты в собственном соку, соусе, сливках;
		жарить фрукты основным способом и на гриле;
		взбивать яичные белки, яичные желтки, сливки;
		готовить сладкие блинчики, пудинги, оладьи, омлеты, вареники с ягодами, шарлотки;
		смешивать и взбивать готовые сухие смеси промышленного производства;
		использовать и выпекать различные виды готового теста;
		определять степень готовности отдельных полуфабрикатов, горячих сладких блюд, десертов;
		доводить до вкуса;
		выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;
		выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;
		Проверять качество готовых горячих сладких блюд, десертов перед отпуском, упаковкой на вынос;
		порционировать, сервировать и оформлять горячие сладкие блюда, десерты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;
		соблюдать выход при порционировании;

		выдерживать температуру подачи горячих сладких блюд, десертов;
		охлаждать и замораживать полуфабрикаты для горячих сладких блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;
		хранить свежеприготовленные горячие сладкие блюда, десерты, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции;
		выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования
		рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос;
		владеть профессиональной терминологией;
		- консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих сладких блюд, десертов
		<b>Знания:</b>
		правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
		критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;
		виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
		нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
		методы приготовления горячих сладких блюд, десертов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;
		виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
		ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих сладких блюд, десертов;
		органолептические способы определения готовности;
		нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;
		техника порционирования, варианты оформления

		<p>хгорячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента для подачи;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос хгорячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>методы сервировки и подачи, температура подачи горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;</p> <p>требования к безопасности хранения готовых горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;</p> <p>базовый словарный запас на иностранном языке;</p> <p>техника общения, ориентированная на потребителя</p>
	<p><b>ПК 4.4.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента</p>	<p><b>Навыки:</b></p> <p>приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных напитков</p> <p>- ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p> <p><b>Умения:</b></p> <p>подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>организовывать их хранение в процессе приготовления холодных напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;</p> <p>выбирать, подготавливать ароматические вещества;</p> <p>взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных напитков в соответствии с рецептурой;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональные продукты для приготовления холодных напитков разнообразного ассортимента</p> <p>выбирать, применять комбинировать различные способы</p>

		<p>приготовления холодных напитков с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств;</p>
		<p>отжимать сок из фруктов, овощей, ягод;</p>
		<p>смешивать различные соки с другими ингредиентам;</p>
		<p>проваривать, настаивать плоды, свежие и сушеные, процеживать, смешивать настоек с другими ингредиентами;</p>
		<p>готовить морс, компоты, холодные фруктовые напитки;</p>
		<p>готовить квас из ржаного хлеба и готовых полуфабрикатов промышленного производства;</p>
		<p>готовить лимонады;</p>
		<p>готовить холодные алкогольные напитки;</p>
		<p>готовить горячие напитки (чай, кофе) для подачи в холодном виде;</p>
		<p>подготавливать пряности для напитков;</p>
		<p>определять степень готовности напитков;</p>
		<p>доводить их до вкуса;</p>
		<p>выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать;</p>
		<p>соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления</p>
		<p>проверять качество готовых холодных напитков перед отпуском, упаковкой на вынос;</p>
		<p>порционировать, сервировать и оформлять холодные напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;</p>
		<p>соблюдать выход при порционировании;</p>
		<p>выдерживать температуру подачи холодных напитков;</p>
		<p>хранить свежеприготовленные холодные напитки с учетом требований по безопасности готовой продукции;</p>
		<p>выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования</p>

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

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

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

		<p>виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</p> <p>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих напитков;</p> <p>органолептические способы определения готовности;</p> <p>нормы, правила взаимозаменяемости продуктов</p> <p>техника порционирования, варианты оформления горячих напитков разнообразного ассортимента для подачи;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>методы сервировки и подачи, температура подачи горячих напитков разнообразного ассортимента;</p> <p>требования к безопасности хранения готовых горячих напитков разнообразного ассортимента;</p> <p>правила расчета с потребителями;</p> <p>базовый словарный запас на иностранном языке;</p> <p>– техника общения, ориентированная на потребителя</p>
<p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p>	<p>ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p><b>Навыки:</b></p> <p>подготовка, уборка рабочего места кондитера, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов</p> <p>- подготовка пищевых продуктов, других расходных материалов, обеспечение их хранения в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты</p> <p><b>Умения:</b></p> <p>выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>проводить текущую уборку, поддерживать порядок на рабочем месте кондитера в соответствии с инструкциями</p>

		<p>и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования;</p> <p>выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;</p> <p>владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;</p> <p>мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;</p> <p>соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования;</p> <p>обеспечивать чистоту, безопасность кондитерских мешков;</p> <p>соблюдать условия хранения производственной посуды, инвентаря, инструментов</p> <p>выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в кондитерском цехе;</p> <p>подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда</p> <p>- выбирать, подготавливать, рационально размещать на рабочем месте материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p><b>Знания:</b></p> <p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p>
--	--	---

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

		приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;
		правила оформления заявок на склад;
		- виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, материалов;
	<p>ПК 5.2.  Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	<p><b>Навыки:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- приготовление и подготовка к использованию, хранению отделочных полуфабрикатов</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>организовывать их хранение в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;</li> <li>выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества с учетом санитарных требований к использованию пищевых добавок;</li> <li>взвешивать, измерять продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой;</li> <li>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</li> <li>использовать региональные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов;</li> <li>хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: желе, гели, глазури, посыпки, фруктовые смеси, термостабильные начинки и пр.</li> <li>- выбирать, применять комбинировать различные методы приготовления, подготовки отделочных полуфабрикатов: готовить желе;</li> <li>хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: гели, желе, глазури,</li> </ul>

		<p>посыпки, термостабильные начинки и пр.;</p> <p>нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды, уваривать фруктовые смеси с сахарным песком до загустения;</p> <p>варить сахарный сироп для промочки изделий;</p> <p>варить сахарный сироп и проверять его крепость (для приготовления помадки, украшений из карамели и пр.);</p> <p>уваривать сахарный сироп для приготовления тиража;</p> <p>готовить жженный сахар;</p> <p>готовить посыпки;</p> <p>готовить помаду, глазури;</p> <p>готовить кремы с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>определять степень готовности отделочных полуфабрикатов;</p> <p>доводить до вкуса, требуемой консистенции;</p> <p>- выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</p> <p>проверять качество отделочных полуфабрикатов перед использованием или упаковкой для непродолжительного хранения;</p> <p>хранить свежеприготовленные отделочные полуфабрикаты, полуфабрикаты промышленного производства с учетом требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>– организовывать хранение отделочных полуфабрикатов</p> <p><b>Знания:</b></p> <p>ассортимент, товароведная характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</p> <p>критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для отделочных полуфабрикатов;</p> <p>виды, характеристика, назначение, правила подготовки</p>
--	--	---

		<p>отделочных полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>характеристика региональных видов сырья, продуктов;</p> <p>нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов</p> <p>методы приготовления отделочных полуфабрикатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;</p> <p>виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</p> <p>ассортимент, рецептуры, требования к качеству отделочных полуфабрикатов;</p> <p>органолептические способы определения готовности;</p> <p>нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;</p> <p>Условия, сроки хранения отделочных полуфабрикатов, в том числе промышленного производства</p> <p>- требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов</p>
	<p><b>ПК 5.3.</b>  Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента</p>	<p><b>Навыки:</b></p> <p>приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;</p> <p>- ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p> <p><b>Умения:</b></p> <p>подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>организовывать их хранение в процессе приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;</p> <p>выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества;</p> <p>взвешивать, измерять продукты, входящие в состав</p>

		<p>хлебобулочных изделий и хлеба в соответствии с рецептурой;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;</p> <p>использовать региональные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба</p> <p>выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств:</p> <p>подготавливать продукты;</p> <p>замешивать дрожжевое тесто опарным и безопарным способом вручную и с использованием технологического оборудования;</p> <p>подготавливать начинки, фарши;</p> <p>подготавливать отделочные полуфабрикаты;</p> <p>прослаивать дрожжевое тесто для хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста вручную и с использованием механического оборудования;</p> <p>проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных хлебобулочных изделий и хлеба;</p> <p>проводить оформление хлебобулочных изделий;</p> <p>выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</p> <p>проверять качество хлебобулочных изделий и хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос;</p> <p>порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>соблюдать выход при порционировании;</p> <p>выдерживать условия хранения хлебобулочных изделий и хлеба с учетом требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования хлебобулочных изделий и хлеба</p> <p>рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителями;</p>
--	--	--

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

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

		<p>готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования;</p> <p>подготавливать начинки, отделочные полуфабрикаты;</p> <p>проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных мучных кондитерских изделий;</p> <p>проводить оформление мучных кондитерских изделий;</p> <p>выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</p> <p>проверять качество мучные кондитерские изделия перед отпуском, упаковкой на вынос;</p> <p>порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>соблюдать выход при порционировании;</p> <p>выдерживать условия хранения мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования мучных кондитерских изделий</p> <p>рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителями;</p> <p>владеть профессиональной терминологией;</p> <p>консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий</p> <p><b>Знания:</b></p> <p>ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</p> <p>критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;</p> <p>виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</p>
--	--	--

		<p>нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p> <p>методы приготовления мучных кондитерских изделий, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;</p> <p>виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</p> <p>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, мучных кондитерских изделий;</p> <p>органолептические способы определения готовности выпеченных изделий;</p> <p>нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;</p> <p>техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;</p> <p>требования к безопасности хранения готовых мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;</p> <p>правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток</p> <p>базовый словарный запас на иностранном языке;</p> <p>- техника общения, ориентированная на потребителя</p>
	<p><b>ПК 5.5.</b>  Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента</p>	<p><b>Навыки:</b></p> <p>- подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов</p> <p>приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p> <p>Хранение, отпуск, упаковка на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p> <p>ведение расчетов с потребителями при отпуске</p>

		<p>продукции на вынос;</p> <p>- взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p> <p><b>Умения:</b></p> <p>подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>организовывать их хранение в процессе приготовления пирожных и тортов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;</p> <p>выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества;</p> <p>взвешивать, измерять продукты, входящие в состав пирожных и тортов в соответствии с рецептурой;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;</p> <p>использовать региональные продукты для приготовления пирожных и тортов</p> <p>выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления пирожных и тортов с учетом типа питания:</p> <p>подготавливать продукты;</p> <p>готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования;</p> <p>подготавливать начинки, кремы, отделочные полуфабрикаты;</p> <p>проводить формование рулетов из бисквитного полуфабриката;</p> <p>готовить, оформлять торты, пирожные с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</p> <p>проверять качество пирожных и тортов перед отпуском,</p>
--	--	---

		упаковкой на вынос;
		порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;
		соблюдать выход при порционировании;
		выдерживать условия хранения пирожных и тортов с учетом требований по безопасности готовой продукции;
		выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования пирожных и тортов
		рассчитывать стоимость,
		владеть профессиональной терминологией;
		консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе пирожных и тортов
		<b>Знания:</b>
		ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
		критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для пирожных и тортов разнообразного ассортимента;
		виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
		нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
		методы приготовления пирожных и тортов, правила их выбора с учетом типа питания;
		виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
		ассортимент, рецептуры, требования к качеству, пирожных и тортов;
		органолептические способы определения готовности выпеченных и отделочных полуфабрикатов;
		нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;
		техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения пирожных и тортов разнообразного ассортимента;

		виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос пирожных и тортов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
		методы сервировки и подачи пирожных и тортов разнообразного ассортимента;
		требования к безопасности хранения готовых пирожных и тортов разнообразного ассортимента;
		правила маркирования упакованных пирожных и тортов разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток
		правила, техника общения с потребителями;
		базовый словарный запас на иностранном языке

#### 4.3. Матрица компетенций выпускника

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

Часть ОПОП-П обязательная /вариативная	Наименование вида деятельности	Код и наименование профессиональной компетенции	Код профессионального стандарта	Код и наименование обобщенной трудовой функции	Код и наименование трудовой функции
ВД по ФГОС СПО	ВД 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	ПК 1.1Подготавливатьрабо чееместо,оборудование, сырье,исходныематери алыдля обработки сырья, приготовления полуфабрикатов всоответствии с инструкциямиирегламе нтами	ПС 33.011 «Повар»	ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/01.03 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе
		ПК 1.2.Осуществлять	ПС 33.011 «Повар»	ОТФ В	ТФ В/01.03

		обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика		Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе
		ПК 1.3.Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья	ПС 33.011 «Повар»	ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/01.03 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе
		ПК 1.4.Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика	ПС 33.011 «Повар»	ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/01.03 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе
	ВД 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления	ПС 33.011 «Повар»	ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/01.03 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе

разнообразного ассортимента	горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами			
	ПК. 2.2.Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента	ПС 33.011 «Повар»	ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/02.04 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
	ПК 2.3.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента	ПС 33.011 «Повар»	ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/02.04 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
	ПК 2.4.Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента	ПС 33.011 «Повар»	ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/02.04 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
	ПК.2.5.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих	ПС 33.011 «Повар»	ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/02.04 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий

		блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента			
		ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента	ПС 33.011 «Повар»	ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/02.04 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
		ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	ПС 33.011 «Повар»	ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/02.04 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
		ПК. 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к	ПС 33.011 «Повар»	ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/02.04 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и

		реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента			кулинарных изделий
ВД 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	ПС 33.011 «Повар»	ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/01.03 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе	
	ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента	ПС 33.011 «Повар»	ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/02.04 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий	
	ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента	ПС 33.011 «Повар»	ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/02.04 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий	
	ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое	ПС 33.011 «Повар»	ОТФ В Приготовление блюд, напитков и	ТФ В/02.04 Приготовление, оформление и	

		оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента		кулинарных изделий	презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
		ПК 3.5.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	ПС 33.011 «Повар»	ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/02.04 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
		ПК 3.6.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента	ПС 33.011 «Повар»	ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/02.04 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
	ВД. 04 Приготовление, оформление и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	ПК 4.1.Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного	ПС 33.011 «Повар»	ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/01.03 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе

		ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами			
		ПК 4.2.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	ПС 33.011 «Повар»	ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/02.04 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
		ПК 4.31.Осуществлять приготовление, творческого оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	ПС 33.011 «Повар»	ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/02.04 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
		ПК 4.4.Осуществлять приготовление, творческого оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента	ПС 33.011 «Повар»	ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/02.04 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
		ПК 4.5.Осуществлять приготовление, творческого оформление и подготовку к реализации горячих	ПС 33.011 «Повар»	ОТФ В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	ТФ В/02.04 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий

		напитков разнообразного ассортимента			
ВД 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	ПК 5.1.Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	ПС 33.010 «Кондитер»	ОТФ В Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента	ТФ В/01.04 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места кондитера к работе	
	ПК 5.2.Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ПС 33.010 «Кондитер»	ОТФ В Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента	ТФ В/02.04 Изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции	
	ПК 5.3.Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий ихлебаразнообразного ассортимента	ПС 33.010 «Кондитер»	ОТФ В Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента	ТФ В/02.04 Изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции	

		ПК 5.4.Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий различного ассортимента	ПС 33.010 «Кондитер»	ОТФ В Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции различного ассортимента	ТФ В/02.04Изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции
		ПК 5.5.Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов различного ассортимента	ПС 33.010 «Кондитер»	ОТФ В Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции различного ассортимента	ТФ В/02.04Изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции
ВД по запросу работодателя	ВД.07 Предоставление услуг предприятия питания	ПК 7.1.Обслуживать гостей в холле организации питания	33.013 Официант, бармен	ОТФ А Выполнение вспомогательных работ по обслуживанию гостей организации питания	А/02.3. Обслуживание гостей в холле организации питания
		ПК 7.2.Выполнять вспомогательные работы по обслуживанию гостей в зале организации питания	33.013 Официант, бармен	ОТФ А Выполнение вспомогательных работ по обслуживанию гостей организации	А/03.3. Выполнение вспомогательных работ по обслуживанию гостей в зале организации питания







МДК.02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+																																												
МДК 02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+																																												
УП.02	Учебная практика	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+																																												
ПП.02	Производственная практика	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+																																												
ПМ.03	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного																																																						









# Раздел 5. Структура и содержание образовательной программы

## 5.1. Учебный план

Идентификатор	Наименование дисциплины, раздела, главы, параграфа, профессионального модуля, МДК, предмета	Формы промежуточной аттестации										Учебная нагрузка обучающихся, ч.										Распределение по уровням семестров																																Максимальная учебная нагрузка																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																	
		Экзамены	Зачеты	Дифференциальные зачеты	Курсовые проекты	Портфолио работы	Выполнение работ	Другие	Поисковые	Спец. (СЭП-МД)	Итого	Обязательная учебная нагрузка										Курс 1								Курс 2								СР	Всего	Всего																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																															
												Лекции	Семинары	Лабораторные работы	СР	Всего	Лекции	Семинары	Лабораторные работы	СР	Всего	Лекции	Семинары	Лабораторные работы	СР	Всего	Лекции	Семинары	Лабораторные работы	СР	Всего																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																								
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	53	54	55	56	57	58	59	60	61	62	63	64	65	66	67	68	69	70	71	72	73	74	75	76	77	78	79	80	81	82	83	84	85	86	87	88	89	90	91	92	93	94	95	96	97	98	99	100	101	102	103	104	105	106	107	108	109	110	111	112	113	114	115	116	117	118	119	120	121	122	123	124	125	126	127	128	129	130	131	132	133	134	135	136	137	138	139	140	141	142	143	144	145	146	147	148	149	150	151	152	153	154	155	156	157	158	159	160	161	162	163	164	165	166	167	168	169	170	171	172	173	174	175	176	177	178	179	180	181	182	183	184	185	186	187	188	189	190	191	192	193	194	195	196	197	198	199	200	201	202	203	204	205	206	207	208	209	210	211	212	213	214	215	216	217	218	219	220	221	222	223	224	225	226	227	228	229	230	231	232	233	234	235	236	237	238	239	240	241	242	243	244	245	246	247	248	249	250	251	252	253	254	255	256	257	258	259	260	261	262	263	264	265	266	267	268	269	270	271	272	273	274	275	276	277	278	279	280	281	282	283	284	285	286	287	288	289	290	291	292	293	294	295	296	297	298	299	300	301	302	303	304	305	306	307	308	309	310	311	312	313	314	315	316	317	318	319	320	321	322	323	324	325	326	327	328	329	330	331	332	333	334	335	336	337	338	339	340	341	342	343	344	345	346	347	348	349	350	351	352	353	354	355	356	357	358	359	360	361	362	363	364	365	366	367	368	369	370	371	372	373	374	375	376	377	378	379	380	381	382	383	384	385	386	387	388	389	390	391	392	393	394	395	396	397	398	399	400	401	402	403	404	405	406	407	408	409	410	411	412	413	414	415	416	417	418	419	420	421	422	423	424	425	426	427	428	429	430	431	432	433	434	435	436	437	438	439	440	441	442	443	444	445	446	447	448	449	450	451	452	453	454	455	456	457	458	459	460	461	462	463	464	465	466	467	468	469	470	471	472	473	474	475	476	477	478	479	480	481	482	483	484	485	486	487	488	489	490	491	492	493	494	495	496	497	498	499	500	501	502	503	504	505	506	507	508	509	510	511	512	513	514	515	516	517	518	519	520	521	522	523	524	525	526	527	528	529	530	531	532	533	534	535	536	537	538	539	540	541	542	543	544	545	546	547	548	549	550	551	552	553	554	555	556	557	558	559	560	561	562	563	564	565	566	567	568	569	570	571	572	573	574	575	576	577	578	579	580	581	582	583	584	585	586	587	588	589	590	591	592	593	594	595	596	597	598	599	600	601	602	603	604	605	606	607	608	609	610	611	612	613	614	615	616	617	618	619	620	621	622	623	624	625	626	627	628	629	630	631	632	633	634	635	636	637	638	639	640	641	642	643	644	645	646	647	648	649	650	651	652	653	654	655	656	657	658	659	660	661	662	663	664	665	666	667	668	669	670	671	672	673	674	675	676	677	678	679	680	681	682	683	684	685	686	687	688	689	690	691	692	693	694	695	696	697	698	699	700	701	702	703	704	705	706	707	708	709	710	711	712	713	714	715	716	717	718	719	720	721	722	723	724	725	726	727	728	729	730	731	732	733	734	735	736	737	738	739	740	741	742	743	744	745	746	747	748	749	750	751	752	753	754	755	756	757	758	759	760	761	762	763	764	765	766	767	768	769	770	771	772	773	774	775	776	777	778	779	780	781	782	783	784	785	786	787	788	789	790	791	792	793	794	795	796	797	798	799	800	801	802	803	804	805	806	807	808	809	810	811	812	813	814	815	816	817	818	819	820	821	822	823	824	825	826	827	828	829	830	831	832	833	834	835	836	837	838	839	840	841	842	843	844	845	846	847	848	849	850	851	852	853	854	855	856	857	858	859	860	861	862	863	864	865	866	867	868	869	870	871	872	873	874	875	876	877	878	879	880	881	882	883	884	885	886	887	888	889	890	891	892	893	894	895	896	897	898	899	900	901	902	903	904	905	906	907	908	909	910	911	912	913	914	915	916	917	918	919	920	921	922	923	924	925	926	927	928	929	930	931	932	933	934	935	936	937	938	939	940	941	942	943	944	945	946	947	948	949	950	951	952	953	954	955	956	957	958	959	960	961	962	963	964	965	966	967	968	969	970	971	972	973	974	975	976	977	978	979	980	981	982	983	984	985	986	987	988	989	990	991	992	993	994	995	996	997	998	999	1000

5.2. Обоснование распределения вариативной части образовательной программы

№ п/п	Код и наименование учебной дисциплины/профессионального модуля	Количество часов	
	ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	24	Освоение дисциплины направлено на детализацию и углубленное изучение профессиональных знаний. Практикоориентированные занятия нацелены на формирование умений и знаний в области реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; определения источников выполнения требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ с пищевым сырьем и продуктами; расчета энергетической ценности блюд; расчета суточного расхода на категории потребителей
	ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров	33	Освоение дисциплины направлено на детализацию и углубленное изучение профессиональных знаний. Практикоориентированные занятия нацелены на формирование умений в области товароведения продовольственных продуктов и сырья; оценки условий и организации хранения продуктов и запасов; ведения отчетной документации по расходу и хранению продуктов; осуществления контроля хранения и расхода
	ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места	34	Освоение дисциплины направлено на детализацию и углубленное изучение профессиональных знаний. Практикоориентированные занятия нацелены на формирование умений в области приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуску в соответствии с правилами техники безопасности и потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов и приспособлений по назначению с учетом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильного
	ОП.04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	20	Освоение дисциплины направлено на детализацию и углубленное изучение профессиональных знаний. Практикоориентированные занятия нацелены на формирование умений в области профессиональной деятельности; ориентирования в общих вопросах основ экономики и трудового права в отношении взаимодействия с персоналом; применения экономических и правовых норм РФ.
	ОП.05 Основы калькуляции и учета	32	Освоение дисциплины направлено на детализацию и углубленное изучение профессиональных знаний. Практикоориентированные занятия нацелены на формирование умений и знаний в области организации питания; составления товарного отчета за день; определения процентной доли потерь в кулинарных изделиях, технологическими и технико-технологическими картами; расчета калькуляционных карточек; участия в проведении инвентаризации складской и производственной; пользования кассовыми машинами и средствами автоматизации при расчетах с потребителями; приема оплаты на

	ОП.06 Охрана труда	18	Освоение дисциплины направлено на детализацию и углубленное изучение профессиональных компетенций. Практикоориентированные занятия нацелены на формирование умений и знаний в области охраны труда, соблюдения требований законодательства Российской Федерации в области охраны труда, а также в области профилактики несчастных случаев и профессиональных заболеваний. Практикоориентированные занятия нацелены на формирование умений и знаний в области охраны труда, соблюдения требований законодательства Российской Федерации в области охраны труда, а также в области профилактики несчастных случаев и профессиональных заболеваний.
	ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности	28	Освоение дисциплины направлено на детализацию и углубленное изучение профессиональных компетенций. Практикоориентированные занятия нацелены на формирование умений и знаний в области использования языковых средств для общения (устного и письменного) на иностранном языке в профессиональной деятельности, ориентированных текстов; самостоятельного совершенствования устной и письменной речи в профессиональной деятельности, необходимых для разговорно-бытового общения.
	ОП.09 Безопасность жизнедеятельности	6	Освоение дисциплины направлено на детализацию и углубленное изучение профессиональных компетенций. Практикоориентированные занятия нацелены на формирование умений и знаний в области профилактики негативных воздействий чрезвычайных ситуаций; приема профилактических мер для снижения уровня риска возникновения чрезвычайных ситуаций; индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения; применения первичных средств индивидуальной защиты; применения мер по обеспечению безопасности в условиях чрезвычайных ситуаций; владения способами бесконфликтного общения; оказания первой помощи пострадавшим; оказания первой помощи пострадавшим; оказания первой помощи пострадавшим.
	ОП.10 Физическая культура	10	Освоение дисциплины направлено на детализацию и углубленное изучение профессиональных компетенций. Практикоориентированные занятия нацелены на формирование умений и знаний в области физической культуры и спорта, применения рациональных приемов двигательных функций в профессиональной деятельности, применения рациональных приемов двигательных функций в профессиональной деятельности.
0	ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	42	Освоение дисциплины направлено на детализацию и углубленное изучение профессиональных компетенций. Практикоориентированные занятия нацелены на формирование навыков, умений и знаний в области приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов, инструментов, весоизмерительных приборов; обработки различных видов сырья (птицы, дичи, кролика); приготовления, порционирования (комплектования), упаковки в вынос, хранения и транспортировки разнообразного ассортимента; ведения расчетов потребителями.
1	ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	47	Освоение дисциплины направлено на детализацию и углубленное изучение профессиональных компетенций. Практикоориентированные занятия нацелены на формирование навыков, умений и знаний в области работы, безопасной эксплуатации технологического оборудования, приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи супов, соусов, закусок, упаковки, складирования неиспользованных продуктов; оценки качества, порционирования и упаковки разнообразного ассортимента; ведения расчетов потребителями.
	ПМ.03 Приготовление,	36	Освоение дисциплины направлено на детализацию и углубленное изучение профессиональных компетенций.

2	оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		Практикоориентированные занятия нацелены на формирование навыков, умений и знаний в обл оборудования, производствен- ного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; вы эстетичной подачи салатов, хо- лодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассо (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой пр
3	ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	94	Освоение дисциплины направлено на детализацию и углубленное изучение профессиональных н Практикоориентированные занятия нацелены на формирование навыков, умений и знаний в обл оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выб эстетичной подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассор (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой пр
4	ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	78	Освоение дисциплины направлено на детализацию и углубленное изучение профессиональных н Практикоориентированные занятия нацелены на формирование навыков, умений и знаний в обл оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выб отделочных полуфабрикатов; подготовки отделочных полуфабрикатов промышленного произ в региональных; порционирования (комплектования), эстетичной упаковки на вынос, хранения с у
5	ДПБ.00 Дополнительный профессиональный блок	290	Освоение дисциплины направлено на детализацию и углубленное изучение профессиональных н Практикоориентированные занятия нацелены на формирование навыков, умений и знаний в обл государственных денежных знаков; оформления документов по кассовым операциям
Итого		792	-

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

№ п/п	Вид учебного занятия Тема /виды работ практики	Код и наименование МДК, практики	Длительность обучения (в ак. часах)	Семестр обучения	Наименование рабочего места, участка	Ответственный от предприятия (при необходимости)
1	Приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента: - приготовление полуфабрикатов из овощей; - приготовление полуфабрикатов из рыбы; - приготовление	МДК 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов ППП Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	72	1	Овощной цех, мясо-рыбный цех, мясной цех, рыбный цех, птицегольевой цех	Руководитель практики

	<p>полуфабрикатов из мяса;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- приготовление полуфабрикатов из с/х птицы и дичи. Подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента:</li> <li>- подготовка к реализации полуфабрикатов из овощей;</li> <li>- подготовка к реализации полуфабрикатов из рыбы;</li> <li>- подготовка к реализации полуфабрикатов из мяса;</li> <li>- подготовка к реализации полуфабрикатов из с/х птицы и дичи.</li> </ul>					
2	<p>Подготовка рабочего места и приготовление к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- подготовка рабочего места для приготовления супов разнообразного ассортимента;</li> <li>- приготовление супов разнообразного ассортимента;</li> <li>- подготовка рабочего места для приготовления горячих соусов разнообразного ассортимента;</li> <li>- приготовление горячих соусов разнообразного ассортимента;</li> <li>- подготовка рабочего места для приготовления блюд из рыбы разнообразного</li> </ul>	<p>МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок ПП. 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p>	216	2	Горячий цех	Руководитель практики

<p>ассортимента; - приготовление блюд из рыбы разнообразного ассортимента; - подготовка рабочего места для приготовления из мяса разнообразного ассортимента; - приготовление блюд из мяса разнообразного ассортимента; - подготовка рабочего места для приготовления блюд из с/х птицы и дичи разнообразного ассортимента; - приготовление блюд из с/х птицы и дичи разнообразного ассортимента; - подготовка рабочего места для приготовления блюд и гарниров из овощей разнообразного ассортимента; - приготовление блюд и гарниров из овощей разнообразного ассортимента; - подготовка рабочего места для приготовления блюд и гарниров из круп разнообразного ассортимента; - приготовление блюд и гарниров из круп разнообразного ассортимента;</p>					
---	--	--	--	--	--

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- подготовка рабочего места для приготовления блюд и гарниров из макаронных изделий разнообразного ассортимента;</li> <li>- приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий разнообразного ассортимента;</li> <li>- подготовка рабочего места для приготовления блюд из яиц и творога разнообразного ассортимента;</li> <li>- приготовление блюд из яиц и творога разнообразного ассортимента;</li> <li>- подготовка рабочего места для приготовления диетических блюд разнообразного ассортимента;</li> <li>- приготовление диетических блюд разнообразного ассортимента</li> </ul>					
3	<p>Подготовка рабочего места и приготовление к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- подготовка рабочего места для приготовления бутербродов и банкетных закусок разнообразного</li> </ul>	<p>МДК 03.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок ПП. 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p>	108	3	Холодный цех, горячий цех	Руководитель практики

<p>ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- приготовление бутербродов и банкетных закусок разнообразного ассортимента;</li><li>- подготовка рабочего места для приготовления салатов и винегретов разнообразного ассортимента;</li><li>- приготовление салатов и винегретов разнообразного ассортимента;</li><li>- подготовка рабочего места для приготовления холодных блюд из овощей и грибов разнообразного ассортимента;</li><li>- приготовление холодных блюд из овощей и грибов разнообразного ассортимента;</li><li>- подготовка рабочего места для приготовления холодных блюд из рыбы и рыбных гастрономических продуктов разнообразного ассортимента;</li><li>- приготовление холодных блюд из рыбы и рыбных гастрономических продуктов разнообразного ассортимента;</li><li>- подготовка рабочего места для приготовления холодных блюд из мяса и мясных гастрономических продуктов разнообразного</li></ul>					
--	--	--	--	--	--

	<p>ассортимента;  - приготовление холодных блюд из мяса и мясных гастрономических продуктов разнообразного ассортимента;  - подготовка рабочего места для приготовления холодных супов разнообразного ассортимента;  - приготовление холодных супов разнообразного ассортимента;  - подготовка рабочего места для приготовления холодных соусов разнообразного ассортимента;  - приготовление холодных соусов разнообразного ассортимента;  - подготовка рабочего места для приготовления холодных блюд и закусок диетического питания разнообразного ассортимента;  - приготовление холодных блюд и закусок диетического питания разнообразного ассортимента</p>					
4	<p>Подготовка рабочего места и приготовление к реализации холодных и горячих сладких блюд,</p>	<p>МДК 04.02  Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков</p>	108	4	<p>Холодный цех, горячий цех, мучной цех, кондитерский цех</p>	<p>Руководитель практики</p>

<p>десертов, напитков разнообразного ассортимента:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- подготовка рабочего места для подготовки к реализации плодов, ягод свежих и быстрозамороженных;</li> <li>- подготовка к реализации плодов, ягод свежих и быстрозамороженных;</li> <li>- подготовка рабочего места для приготовления компотов и киселей разнообразного ассортимента;</li> <li>- приготовление компотов и киселей разнообразного ассортимента;</li> <li>- подготовка рабочего места для приготовления желе, муссов и самбуков разнообразного ассортимента;</li> <li>- приготовление желе, муссов и самбуков разнообразного ассортимента;</li> <li>- подготовка рабочего места для приготовления кремов и взбитых сливок разнообразного ассортимента;</li> <li>- приготовление кремов и взбитых сливок разнообразного ассортимента;</li> <li>- подготовка рабочего места</li> </ul>	<p>ПП.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</p>				
--	--	--	--	--	--

	<p>для приготовления суфле, пудингов и других сладких блюд разнообразного ассортимента;</p> <p>- приготовление суфле, пудингов и других сладких блюд разнообразного ассортимента;</p> <p>- подготовка рабочего места для приготовления мягкого мороженого разнообразного ассортимента;</p> <p>- приготовление мягкого мороженого разнообразного ассортимента;</p> <p>- подготовка рабочего места для приготовления горячих и холодных напитков разнообразного ассортимента;</p> <p>- приготовление горячих и холодных напитков разнообразного ассортимента;</p>					
5	<p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента:</p> <p>- подготовка рабочего места для приготовления дрожжевого теста и изделий из него разнообразного ассортимента;</p> <p>- приготовление дрожжевого теста и изделий</p>	<p>МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий ПП.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p>	216	4	Мучной кондитерский холодный цех	Руководитель практики

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

ассортимента;						
---------------	--	--	--	--	--	--

#### 5.4. Календарный учебный график

##### 1 Календарный учебный график

Курс	Сентябрь				Октябрь				Ноябрь				Декабрь				Январь				Февраль				Март				Апрель				Май				Июнь				Июль				Август								
	1-7	8-14	15-21	22-28	29 сен - 5 окт	6-12	13-19	20-26	27 окт - 2 ноя	3-9	10-16	17-23	24-30	1-7	8-14	15-21	22-28	29 дек - 4 янв	5-11	12-18	19-25	26 янв - 1 фев	2-8	9-15	16-22	23 фев - 1 мар	2-8	9-15	16-22	23-29	30 мар - 5 апр	6-12	13-19	20-26	27 апр - 3 май	4-10	11-17	18-24	25-31	1-7	8-14	15-21	22-28	29 июл - 5 июл	6-12	13-19	20-26	27 июл - 2 авг	3-9	10-16	17-23	24-31	
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	
<b>I</b>											У	У	П	П			К	К										У	У	У	У	П	П	П	П	П	П	П	У	П					К	К	К	К	К	К	К	К	К
<b>II</b>		У	У	П	П	П				У	П						К	К		У	У	П	П	П			У	У	У	У	П	П	П	П	П	П	П					Г	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*

- Обозначения:**
- Обучение по циклам
  - Промежуточная аттестация
  - Каникулы
  - Учебная практика
  - Производственная практика
  - Государственная итоговая аттестация
  - Неделя отсутствует

##### 2 Сводные данные по бюджету времени

Курс	Обучение по циклам						Промежуточная аттестация						Практики						ГИА	Каникулы	Всего	Студентов	Г														
	Всего		1 сем		2 сем		Всего		1 сем		2 сем		Учебная практика (Производственное обучение)			Производственная практика			Прове- дение																		
	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.						нед.													
I	26	13	13																				6	2	4	9	2	7					11	52	25		
II	18	10	8																					9	3	6	13	4	9	1				2	43		
<b>Всего</b>	<b>44</b>	<b>23</b>	<b>21</b>																				<b>15</b>	<b>5</b>	<b>10</b>	<b>22</b>	<b>6</b>	<b>16</b>	<b>1</b>				<b>13</b>	<b>95</b>			



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

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

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

Рабочие программы профессиональных модулей и дисциплин, включая профессиональные модули по запросу работодателя, приведены в Приложениях 1, 2 к ОПОП-П.

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

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

Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер являются частью программы воспитания образовательной организации и представлены в Приложении 5.

#### 5.7. Практическая подготовка

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

Образовательная деятельность в форме практической подготовки:

– реализуется, в том числе на рабочих местах ООО «Хавас», при проведении практических и лабораторных занятий, всех видов практики;

Образовательная деятельность в форме практической подготовки осуществляется на 1 и 2 курсах обучения, охватывая дисциплины, профессиональные модули, все виды практики, предусмотренные учебным планом образовательной программы.

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

#### 5.8. Государственная итоговая аттестация

Государственная итоговая аттестация осуществляется в соответствии с Порядком проведения ГИА.

Государственная итоговая аттестация обучающихся проводится в следующей форме:  
демонстрационный экзамен

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

## Раздел 6. Условия реализации образовательной программы

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

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

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

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

### **Кабинеты:**

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

### **Лаборатории:**

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

учебный кондитерский цех

### **Спортивный комплекс**

### **Залы:**

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

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

6.2. Применение электронного обучения и дистанционных образовательных технологий

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

При реализации образовательной программы применяются электронное обучение и дистанционные образовательные технологии (перечислить наименование дисциплин, МДК или ПМ).

6.3. Кадровые условия реализации образовательной программы

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

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на иных условиях, в том числе из числа руководителей и

работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности: 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочее), имеющими стаж работы в данной профессиональной области не менее трех лет.

Работники, привлекаемые к реализации образовательной программы осваивают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации не реже одного раза в три года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций, в том числе в форме стажировки ООО «Хавас», а также в других областях профессиональной деятельности и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия полученных компетенций требованиям к квалификации педагогического работника.

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

/п	(при наличии) специалиста-практика	Наименование организации, осуществляющей деятельность в профессиональной сфере, в которой работает специалист-практик по основному месту работы или на условиях внешнего совместительства	Занимаемая специалистом -практиком должность	Общий трудовой стаж работы специалиста-практика в организациях, осуществляющих деятельность в профессиональной сфере, соответствующей профессиональной деятельности, к которой готовятся обучающиеся
1	Долгов К.Г.	ООО «Хавас»	руководитель	17 лет

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

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

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

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

# ПРИЛОЖЕНИЕ 1. РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ

к ОПОП-П по профессии  
43.01.09 Повар, кондитер

## РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ

### ОГЛАВЛЕНИЕ

<b>«ПМ.01 ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА»</b> .....	
<b>"ПМ.02 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА</b> .....	
<b>"ПМ .03 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА</b> .....	
<b>"ПМ.04 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ СЛАДКИХ БЛЮД, ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА</b> .....	
<b>«ПМ.05 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРКИХ ИЗДЕЛИЙ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА</b> .....	
<b>«ПМ.06 ФОРМИРОВАНИЕ КЛЮЧНВЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ ДЛЯ ЦИФРОВОЙ ЭКОНОМИКИ»</b> .....	
<b>«ПМ.07 ПРЕДОСТАВЛЕНИЕ УСОУГ ПРЕДПРИЯИЯ ПИТАНИЯ»</b> .....	

**ПРИЛОЖЕНИЕ 1.1**  
**к ОПОП-П по профессии/специальности**  
**43.01.09. Повар, кондитер**

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

**2024 г.**

## **СОДЕРЖАНИЕ**

- 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

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

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

#### 1.1.1. Перечень общих компетенций

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

#### 1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

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

1.1.3.В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен

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

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

Всего часов 290 ч.

в том числе в форме практической подготовки 200 ч

Из них на освоение МДК 120 ч.

в том числе самостоятельная работа 12ч.

практики, в том числе учебная 72 ч.

производственная 72 ч.

Промежуточная аттестация 14 ч

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем профессионального модуля, ак. час.					
				Всего	Обучение по МДК			Практики	
					В том числе			Учебная	Производственная
					Лабораторных и практических занятий	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация		
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>	<i>6</i>	<i>7</i>	<i>8</i>	<i>9</i>	<i>10</i>
<b>ПК 1.1. ОК 01 – 07, 09, 10</b>	Раздел 1. Организация процессов обработки сырья, приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	<b>46</b>	20	<b>46</b>	20	12	-	-	-
<b>ПК 1.1.ПК 1.2.ПК 1.3.ПК 1.4. ОК 01 – 07, 09, 10</b>	Раздел 2. Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него	<b>94</b>	36	<b>86</b>	36	-	<b>8</b>	-	-
	Учебная практика	<b>72</b>	72					<b>72</b>	
	Производственная практика	<b>72</b>	72						<b>72</b>
	Промежуточная аттестация	<b>6</b>	-				<b>6</b>		
	<b>Всего:</b>	<b>290</b>	200	<b>132</b>	56	12	<b>14</b>	<b>72</b>	<b>72</b>

### 3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ. 01)

Наименование МДК, разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся.	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<i>1 курс, 1 семестр</i>			
<b>МДК. 01.01</b> <b>Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов</b>		<b>46</b>	
<b>Раздел 1.</b> <b>Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами</b>			
<b>Тема 1.1.</b> <b>Введение</b>	<p><b>Содержание:</b></p> <p>1 <b>Введение.</b> Понятия сырья, полуфабрикаты, изделия. Классификация кулинарных блюд и изделий. Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР) и нормативно-техническая документация, используемая при обработке сырья, приготовлении, подготовке к реализации полуфабрикатов. <b>Характеристика процессов обработки сырья, приготовления подготовки к реализации полуфабрикатов из них.</b> <b>Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из него.</b> <b>Последовательность, характеристика этапов.</b> <b>Классификация, характеристика способов кулинарной обработки сырья, приготовления полуфабрикатов из него с учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН (последовательность и поточность технологических операций, определение «контрольных точек» - контролируемых этапов технологических операций, контроль качества и безопасности сырья, контроль функционирования технологического оборудования, контроль качества обработанного сырья по ГОСТ 30390-2013).</b></p>	<b>2</b>	<b>2</b>
<b>Тема 1.2.</b> <b>Организация процесса приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд и кулинарных</b>	<p><b>Содержание:</b></p> <p>2 <b>Организация работы овощного цеха.</b> Овощной цех. Назначение, планировка. <b>Организация работ в овощном цехе (зоне кухни ресторана) по обработке овощей. Организация процесса механической кулинарной обработки, нарезки овощей и грибов. Технологический цикл, последовательность, характеристика этапов. Требования к</b></p>	<b>2</b>	<b>2</b>

изделий		<p>организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ  Виды назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, инструментов, посуды овощного цеха, используемых для обработки и нарезки различных видов овощей и грибов, пряностей; правила их безопасного использования.</p> <p>Характеристика технологических операций, выполняемых в овощном цехе. Организация работы овощного цеха. Правила безопасной организации работы в овощном цехе.</p> <p>Подготовка, к работе технологического оборудования производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов. Правила ухода за ними. Требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды. Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены. Организация хранения обработанных овощей и грибов в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними</p>		
	3	<p><b>Практическое занятие. Организация процесса приготовления полуфабрикатов из овощей и грибов.</b>  Организация рабочего места повара по обработке, нарезке овощей и грибов, по приготовлению полуфабрикатов из овощей и грибов. Подбор производственного оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, используемых для обработки овощей и грибов. Правила их безопасного использования. Заполнение таблиц, составление схемы организации рабочего места. Правила составления заявки на сырье. Составление заявки на сырье  Правила ведения расчетов с потребителем при отпуске полуфабрикатов на вынос</p>	2	3
	4	<p><b>Организация работы рыбного и мясного цехов.</b>  Мясной и рыбный цех. Назначение. Планировка. Оснащение. Характеристика технологических операций, выполняемых в мясном и рыбном цехе. Правила безопасной организации работы в цехе. Виды оборудования и производственного инвентаря, инструментов рыбного и мясного цехов для обработки рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи. Подготовка, к работе технологического оборудования производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов. Правила ухода за ними. Требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды. Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены.</p>	2	2
	5	<p><b>Практическое занятие. Организация процесса приготовления полуфабрикатов из рыбы.</b>  Подбор производственного оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, используемых для обработки рыбы. Правила их безопасного использования. Заполнение таблиц, составление схемы организации рабочего места.</p>	2	3
	6	<p><b>Практическое занятие. Организация процесса приготовления полуфабрикатов из мяса.</b>  Подбор производственного оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, используемых для обработки мяса. Правила их безопасного использования. Заполнение таблиц, составление схемы организации рабочего места.</p>	2	3
	<b>Тема 1.3.</b>	<b>Содержание:</b>		

<b>Технологическое оборудование обработки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи</b>	7	<b>Машины для очистки овощей</b> Способы очистки овощей. Машины для очистки овощей. Назначение машин. Классификация. Устройство. Принцип действия. Правила эксплуатации. Техника безопасности. Правила ухода за оборудованием	2	
	8	<b>Практическое занятие. Машины для очистки овощей.</b> Сборка и разборка механизмов машины для обработки сырых и варёных овощей. Эксплуатация машин. Устранение неисправностей, возникающих в процессе работы машины.	2	3
	9	<b>Овощерезательные и протирочные машины.</b> Назначение, классификация, устройство, принцип действия, правила безопасной эксплуатации машин <b>Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, используемого для обработки и нарезки различных видов овощей и грибов</b>	2	2
	10	<b>Практическое занятие. Овощерезательные и протирочные машины.</b> Сборка и разборка механизмов машины для обработки сырых и варёных овощей. Эксплуатация машин. Устранение неисправностей, возникающих в процессе работы машины.	2	3
	11	<b>Практическое занятие. Машины для обработки рыбы.</b> Ознакомление с видами необходимого технологического оборудования для обработки рыбы, устройством, принципом действия, правилами эксплуатации и правилами их безопасного использования по технической документации. Эксплуатация машин для обработки рыбы и устранение неисправностей, возникающих в ходе работы. <b>Освоению правил безопасной эксплуатации рыбоочистительной машины, ручной рыбчистки</b>	2	3
	12	<b>Машины для обработки мяса.</b> <b>Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и приготовления полуфабрикатов из них</b> Мясорубки. Пилы для мяса Назначение машин. Классификация. Устройство. Принцип действия. Правила эксплуатации. Техника безопасности. Правила ухода за оборудованием	2	2
	13	<b>Практическое занятие. Мясорубки.</b> Сборка и разборка мясорубки для приготовления фарша. Эксплуатация мясорубок. Устранение неисправностей, возникающих при работе. <b>Отработка практических приемов безопасной эксплуатации электромясорубки</b>	2	3
	14	<b>Практическое занятие. Мясорыхлители.</b> Ознакомление с видами мясорыхлителей, устройством, принципом действия, правилами эксплуатации и правилами их безопасного использования по технической документации. Сборка машин для рыхления мяса. Эксплуатация машин. Устранение неисправностей, возникающих при работе.	2	3
	15	<b>Практическое занятие. Фаршемешалки.</b> Ознакомление с видами технологического оборудования, устройством, принципом действия, правилами эксплуатации и правилами их безопасного использования по технической документации. Сборка машин. Эксплуатация машин. Устранение неисправностей, возникающих при работе. Сборка	2	3

		машин. Эксплуатация машин. Устранение неисправностей, возникающих при работе.		
16		<b>Размолочные механизмы. Куттеры. Котлетоформовочные машины.</b> Назначение машин. Классификация. Устройство. Принцип действия. Правила эксплуатации. Техника безопасности. Правила ухода за оборудованием	2	2
17		<b>Практическое занятие. Машины для обработки мяса.</b> Эксплуатация машин для обработки мяса. Устранение неисправностей возникающих при работе на машинах для обработки мяса. <b>Отработка практических приемов безопасной эксплуатации куттера</b>	2	3
		<b>Самостоятельная работа обучающегося:</b> сбор информации, в том числе с использованием сети Интернет, ее анализ, систематизация о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов для обработки овощей, рыбы, мяса, способах их безопасной эксплуатации, правилах ухода за ними. Подготовка реферата и/или презентации на темы: - «Новые виды технологического оборудования для обработки мяса» - «Новые виды технологического оборудования для обработки рыбы» - «Новые виды технологического оборудования для обработки овощей» - Составление схемы организации рабочего места для приготовления полуфабрикатов из мяса/рыбы - Составление схемы организации рабочего места для приготовления полуфабрикатов из овощей/грибов - Решение проблемных ситуаций по эксплуатации машин	12	3
<b>Промежуточная аттестация: комплексный экзамен с МДК. 01.02</b>				
<b>Итого по МДК. 01.01 - 46 ч</b> Занятия во взаимодействии с преподавателем – 34 часа (из них теоретическое обучение – 14 ч., практических занятий – 20 ч.); самостоятельной работы обучающегося – 12 часов;				
	<b>МДК.01.02</b> <b>Процессы приготовления, подготовки реализации кулинарных полуфабрикатов</b>		<b>94</b>	
	<b>Раздел 1.</b> <b>Обработка, подготовка овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы дичи</b>			
	<b>Тема 1.1.</b> <b>Товароведная характеристика продуктов.</b>	<b>Содержание:</b>		
	1	<b>Свежие овощи, грибы.</b> Химический состав, <b>основные характеристики, пищевая ценность</b> свежих овощей и грибов. Значение в питании. <b>Классификация</b> овощей и грибов. <b>Ассортимент</b> , товароведная характеристика основных групп овощей и грибов. <b>Требования к качеству</b> различных видов традиционных овощей. <b>Условия и сроки хранения</b> овощей и грибов, процессы, происходящие при хранении. <b>кулинарное назначение традиционных видов овощей, грибов. Органолептическая оценка качества и безопасности овощей и</b>	2	2

		грибов		
	2	<b>Переработанные овощи и грибы.</b> Солёные, квашенные, замороженные, сушёные овощи и грибы. Товароведная характеристика: химический состав и пищевая ценность, классификация, характеристика основных групп переработанных овощей и грибов, требования к качеству, хранение.	2	2
	3	<b>Пряности и приправы.</b> Химический состав, пищевая ценность. Классификация. Ассортимент, товароведная характеристика основных групп пряностей и приправ. Требования к качеству. Условия и сроки хранения пряностей и приправ.	2	2
	4	<b>Практическое занятие. Рыба и рыбные товары.</b> Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы. Органолептическая оценка качества и безопасности рыбы. Ознакомление с химическим составом и пищевой ценностью рыбы. Зарисовка строения тела рыбы. Определение съедобных и несъедобных частей, ликвидных и неликвидных отходов. Ознакомление с отличительными признаками основных семейств и видов промысловых рыб. Выполнение расчётов: определение % содержания отходов.	2	3
	5	<b>Товароведная характеристика нерыбного водного сырья.</b> Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение нерыбного водного сырья. Органолептическая оценка качества и безопасности нерыбного водного сырья Химический состав, пищевая ценность, классификация, ассортимент, товароведная характеристика нерыбного водного сырья, требования к качеству, условия и сроки хранения	2	2
	6	<b>Мясо, мясные товары.</b> Ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения мяса и мясного сырья. Органолептическая оценка качества, безопасности мяса, мясного сырья. Химический состав и пищевая ценность мяса. Морфологическое строение мяса. Классификация мяса. Маркировка мяса. Оценка качества мяса. Общие и специфические показатели. Мясные субпродукты.	2	2
	7	<b>Мясо домашней птицы и пернатой дичи. Мясо кролика.</b> Основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения домашней птицы, пернатой дичи, кролика. Оценка качества и безопасности. Химический состав, пищевая ценность. Значение в питании. Классификация. Ассортимент, товароведная характеристика. Требования к качеству. Условия и сроки хранения домашней птицы, дичи, процессы, происходящие при хранении.	2	2
<b>Тема 1.2.</b>		<b>Содержание:</b>	2	3

<p><b>Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов</b></p>	8	<p><b>Практическое занятие. Обработка и нарезка клубнеплодов</b>  <b>Обработка, нарезка, формовка овощей.</b> Последовательность выполнения технологических операций. Ознакомление с современными методами обработки картофеля, формами, техникой нарезки, формования картофеля, его размерами и кулинарным использованием, нормами отходов картофеля, способами сокращения потерь при обработке, хранении пищевого сырья, способы минимизации отходов при обработке и нарезке картофеля, способами предотвращения потемнения картофеля в процессе обработки и подготовки пищевого сырья, санитарно-гигиеническими требованиями к ведению процессов обработки, подготовки сырья, правилами, условиями, сроками хранения картофеля; способами упаковки, складирования; видами оборудования для обработки сырья и правилами безопасной эксплуатации оборудования, посуды, оборудованием используемым для упаковки, хранения пищевых продуктов. Использование нитрат- тестера для оценки безопасности сырья.</p> <p>Технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки клубнеплодов. Формы нарезки, кулинарное назначение. Международные наименования форм нарезки. Предохранение от потемнения обработанного картофеля, грибов. Кулинарное использование, требования к качеству обработанных овощей</p> <p>Сортировка, калибровка, мытье, очистка, дочистка, мытьё картофеля. <b>Обработка и нарезка картофеля и других клубнеплодов.</b> Методы защиты от потемнения обработанного картофеля.</p> <p>Нарезание картофеля: соломкой, брусочками, дольками, кубиками, ломтиками, кружочками их размеры и кулинарное использование. Утилизация отходов. Расчёты по нормам отходов картофеля.</p> <p><b>Отработка безопасных приемов эксплуатации механического оборудования в процессе обработки, нарезки овощей и грибов (картофелеочистительной машины, овощерезки)</b></p> <p><b>Способы подготовки к реализации полуфабрикатов: порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него. Упаковка на вынос или для транспортирования.</b></p>		
	9	<p><b>Практическое занятие. Обработка и нарезка корнеплодов</b>  Технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки корнеплодов. Формы нарезки, кулинарное назначение. Международные наименования форм нарезки, способы минимизации отходов при обработке и нарезке. Предохранение от потемнения обработанного сырья. Кулинарное использование, требования к качеству обработанных овощей. Последовательность выполнения технологических операций.</p> <p>Ознакомление с методами обработки традиционных видов овощей, техникой обработки корнеплодов, формами, техникой нарезки, размерами и кулинарным использованием, нормами отходов, способами сокращения потерь и минимизации отходов при обработке и хранении сырья, санитарно-гигиеническими требованиями к ведению процесса обработки и подготовки продуктов, правилами, условиями, сроками хранения продуктов; способами упаковки, складирования, видами оборудования для обработки сырья, посудой, оборудованием используемым для упаковки, хранения пищевых продуктов.</p> <p>Сортировка, калибровка, мытье, очистка, дочистка, мытьё моркови и свёклы, формы нарезки моркови и свёклы, размеры и кулинарное использование, с соблюдением санитарно-гигиенических требований к ведению процесса обработки.</p> <p>Нарезание моркови: соломкой, брусочками, дольками, кубиками, ломтиками, кружочками.</p>	2	3

	<p>Нарезание свеклы: соломкой, кубиками, ломтиками.</p> <p>Ознакомление с нормами отходов, способами минимизации отходов при обработке моркови и свёклы, способы хранения очищенных моркови и свёклы, правилами утилизации отходов.</p> <p>Расчёты по нормам отходов корнеплодов, взаимозаменяемость.</p> <p><b>Характеристика способов хранения обработанных и нарезанных овощей: интенсивное охлаждение, шоковая заморозка, вакуумирование: условия, температурный режим, сроки хранения</b></p>		
10	<p><b>Практическое занятие. Обработка и нарезка капустных овощей</b></p> <p>Технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки капустных. Формы нарезки, кулинарное назначение. Международные наименования форм нарезки, способы минимизации отходов при обработке и нарезке. Удаление излишней горечи у некоторых видов овощей.</p> <p>Кулинарное использование, требования к качеству обработанных овощей, плодов и грибов</p> <p>Последовательность выполнения технологических операций.</p> <p>Обработка цветной, брюссельской капусты, кольраби, ознакомление с формами нарезки капусты белокочанной, размерами и кулинарным использованием, нормами отходов капусты, способами минимизации отходов, способами хранения обработанной капусты. Нарезание белокочанной капусты соломкой, шашками, мелкой рубкой. <b>Подготовка белокочанной капусты к фаршированию и для приготовления голубцов и шницеля капустного, капустных шариков.</b> Утилизация отходов с соблюдением санитарно-гигиенических требований к ведению процесса обработки</p> <p>Расчёты по нормам отходов при обработке капусты, на взаимозаменяемость сырья.</p> <p>Ознакомление с правилами, условиями, сроками хранения; способами упаковки, складирования; видами оборудования, посуды, используемыми для упаковки, хранения пищевых продуктов.</p>	2	3
11	<p><b>Практическое занятие. Обработка и нарезка луковых овощей.</b></p> <p>Технологический процесс механической кулинарной обработки луковых. Формы нарезки, кулинарное назначение. Международные наименования форм нарезки. Способы минимизации отходов при обработке и нарезке. Кулинарное использование, требования к качеству обработанных овощей, плодов и грибов</p> <p>Последовательность выполнения технологических операций.</p> <p>Обработка лука-порея, чеснока, зеленого и репчатого лука. Ознакомление с формами нарезки лука репчатого, зелёного, размеры и кулинарное использование, санитарно-гигиеническими требованиями к ведению процесса обработки, правилами утилизации отходов, правилами, условиями, сроками хранения; способами упаковки, складирования; видами оборудования, посуды, используемых для упаковки, хранения пищевых продуктов</p> <p>Нарезание репчатого лука: кольцами, полукольцами, дольками, кубиками; нарезание зеленого лука колечками, мелкими и крупными шпалками. Ознакомление с нормами отходов лука, способами минимизации отходов. Расчёт норм отходов при обработке лука, на взаимозаменяемость сырья.</p>	2	3
12	<p><b>Практическое занятие. Обработка и нарезка салатно – шпинатных, пряных, десертных овощей и плодовых овощей</b></p> <p><b>Технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки плодовых, салатно-шпинатных овощей, зелени. Формы нарезки, кулинарное назначение. Международные наименования форм нарезки. Подготовка овощей к фаршированию, способы минимизации отходов при обработке и нарезке. Кулинарное использование, требования к качеству обработанных овощей.</b></p>	2	3

	<p>Ознакомление с алгоритмом обработки, с формами нарезки, размерами и кулинарным использованием, нормами отходов, способами минимизации отходов при обработке овощей, способами хранения очищенных овощей; санитарно-гигиеническими требованиями к ведению процесса обработки, правилами утилизации отходов, правилами, условиями, сроками хранения; способами упаковки, складирования; видами оборудования, посуды, используемых для упаковки, хранения пищевых продуктов</p> <p>Обработка и нарезание тыквенных овощей: тыква, кабачки, патиссоны, огурцы.</p> <p>Обработка и нарезание томатных овощей: помидоры, баклажаны, перец стручковый.</p> <p>Обработка бобовых овощей: стручки фасоли, бобов, зеленого горошка.</p> <p>Обработка зерновых овощей: сахарная кукуруза.</p> <p><b>Подготовка к фаршированию плодовых овощей (перца, кабачков, баклажан, помидоров)</b></p>		
	<p>13 <b>Практическое занятие. Обработка консервированных овощей, грибов и пряностей.</b></p> <p>Технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки грибов. Формы нарезки, кулинарное назначение. Международные наименования форм нарезки. Подготовка грибов к фаршированию, способы минимизации отходов при обработке и нарезке. Предохранение от потемнения обработанного грибов. Удаление излишней горечи у некоторых видов овощей и грибов.</p> <p>Кулинарное использование, требования к качеству обработанных овощей и грибов</p> <p>Ознакомление с алгоритмом обработки, с формами нарезки, размерами и кулинарным использованием, нормами отходов, способами минимизации отходов при обработке грибов, способами хранения очищенных грибов.</p> <p>Обработка консервированных овощей, грибов. Подготовка и применение пряностей и приправ</p> <p>ознакомление со способами предотвращения потемнения обработанных грибов, санитарно-гигиеническими требованиями к ведению процесса обработки, правилами утилизации отходов.</p> <p><b>Характеристика способов хранения обработанных и нарезанных грибов: интенсивное охлаждение, шоковая заморозка, вакуумирование: условия, температурный режим, сроки хранения</b></p> <p><b>Обработка, нарезка корнеплодов</b></p>	2	3
<p><b>Тема 1.3.</b> <b>Организация и техническое оснащение работ по обработке рыбы и нерыбного водного сырья, приготовлению полуфабрикатов из них</b></p>	<p><b>Содержание:</b></p>	2	2
	<p>14 <b>Механическая кулинарная обработка рыбы.</b></p> <p><b>Организация процесса механической кулинарной обработки рыбы, нерыбного водного сырья, приготовления полуфабрикатов из них. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ.</b></p> <p><b>Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки рыбы, нерыбного водного сырья и приготовления полуфабрикатов из них.</b></p> <p><b>Организация хранения обработанной рыбы, нерыбного водного сырья в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде</b></p> <p><b>Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними.</b></p> <p><b>Обработка, подготовка мяса, мясных продуктов</b></p> <p>Последовательность выполнения технологических операций.</p> <p>Методы обработки рыбы с костным скелетом: размораживание, очистка от чешуи, удаление головы</p>		

		и плавников, удаление слизи, потрошение, промывание, разделка, пластование, филе с кожей и реберными костями, филе с кожей и без реберных костей, филе без кожи и реберных костей (чистое). Обработка мелкой рыбы. Способы минимизации отходов. Взаимозаменяемость сырья. Правила охлаждения и замораживания обработанной рыбы. Правила хранения обработанной рыбы в охлажденном и замороженном виде. Правила утилизации отходов.		
	15	<b>Механическая кулинарная обработка без чешуйчатой рыбы, осетровой рыбы, нерыбного водного сырья</b> Обработка рыбы и нерыбного водного сырья Обработка рыбы с костным скелетом. Способы подготовки рыбы и нерыбного водного сырья к обработке: размораживание замороженной, вымачивание соленой рыбы, подготовка нерыбного водного сырья. Методы разделки рыбы с костным скелетом (чешуйчатой, бесчешуйчатой, округлой и плоской формы, крупной, средней и мелкой), последовательность приготовления обработанной рыбы в целом и пластованном виде. Способы минимизации отходов. Требования к качеству, безопасности, условия и сроки хранения обработанной рыбы Методы обработки нерыбного водного сырья, способы минимизации отходов. Требования к качеству, безопасности, условия и сроки хранения Последовательность и правила обработки рыбы и нерыбных продуктов моря в натуральном и переработанном виде. Обработка нерыбного водного сырья Правила хранения обработанных нерыбных продуктов моря.	2	2
	16	<b>Практическое занятие. Расчёт массы обработанного сырья.</b> Выполнение расчётов. Расчёт массы обработанного сырья. Составление заявки на сырьё.	2	3
<b>Тема 1.4. Обработка, подготовка мяса, субпродуктов</b>	<b>Содержание:</b>			
	17	<b>Обработка мяса. Кулинарная разделка и обвалка говяжьей туши.</b> Организация процесса механической кулинарной обработки мясных продуктов. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ. Организация хранения обработанных мясных продуктов в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними Последовательность выполнения и характеристика технологических операций механической кулинарной обработки мяса: оттаивание мороженого мяса, обмывание, обсушивание, кулинарный разруб туш говядины, обвалка, зачистка, жиловка. Разделка и обвалка передней четвертины, задней четвертины, зачистка, сортировка и кулинарное использование частей мяса. Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработке. Хранение, кулинарное назначение частей туши говядины Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработки. Правила утилизации отходов. Хранение, кулинарное назначение	2	2
	18	<b>Обработка мяса. Кулинарная разделка и обвалка бараньей туши.</b> Последовательность выполнения и характеристика технологических операций механической кулинарной обработки мяса, кулинарный разруб туш баранины, обвалка, зачистка, жиловка. Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработке. Хранение, кулинарное назначение частей туши баранины.	2	2

	19	<b>Кулинарная разделка и обвалка свиной туши.</b> Последовательность выполнения и характеристика технологических операций механической кулинарной обработки свиной туши, кулинарный разруб туши, обвалка, зачистка, жиловка. Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработке. Хранение, кулинарное назначение частей туши свинины. Зачистка, сортировка и кулинарное использование частей мяса.	2	2
	20	<b>Обработка костей. Обработка субпродуктов.</b> Зачистка, сортировка и кулинарное использование субпродуктов. Обработка голов, ног, мозгов, печени, почек, языков, желудков, сердца, лёгкого, вымя, хвостов. Разрубание, промывание, использование костей.	2	2
	21	<b>Практическое занятие. Расчёт массы обработанного сырья</b> Расчёт массы обработанного сырья. <b>Составление заявки на сырьё</b>	2	3
<b>Тема 1.5.</b> <b>Обработка, подготовка домашней птицы дичи</b>	<b>Содержание:</b>			
	22	<b>Механическая кулинарная обработка птицы, дичи, кролика.</b> <b>Обработка домашней птицы, дичи, кролика</b> Организация процесса механической кулинарной обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации инвентаря, инструментов, используемых для обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и приготовления полуфабрикатов из них Организация хранения обработанных мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, полуфабрикатов из них в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними Оттаивание, опаливание, удаление головы, удаление шейки, удаление ножек, потрошение, промывание. <b>Методы обработки домашней птицы и пернатой дичи, кролика. Виды заправки тушек домашней птицы, дичи, кулинарное назначение.</b> Заправка птицы. Заправка «в кармашек», в одну нитку, в две нитки. Обработка кролика.	2	2
	23	<b>Практическое занятие. Расчёт массы обработанного сырья</b> Расчёт массы обработанного сырья Решение задач на определение норм отходов, на расчёт нормы закладки продуктов.	2	3
	24	<b>Практическое занятие. Механическая кулинарная обработка мяса, мясных продуктов</b> Составление алгоритма механической кулинарной обработки мяса, мясных продуктов, субпродуктов, сельскохозяйственной птицы. Составление схем разделки туш	2	3
<b>Раздел 2.</b> <b>Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного</b>			<b>8</b>	

сырья				
<b>Тема 2.1.</b> <b>Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья</b>	<b>Содержание:</b>			
	25	<b>Полуфабрикаты из рыбы.</b> Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из рыбы. Приготовление порционных полуфабрикатов из рыбы. Приготовление полуфабрикатов из рыбы: тушка с головой, тушка без головы, «кругляши», порционный кусок непластованной рыбы (стейк), филе с кожей и реберными костями, филе с кожей без костей, чистое филе, «бабочка», рулетики, мелкие куски рыбы, порционные полуфабрикаты, панированные в различных панировках. Способы и техника маринования, панирования, формования полуфабрикатов из рыбы.	2	2
	26	<b>Полуфабрикаты из рыбы и нерыбного водного сырья.</b> Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья. Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее. Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы Полуфабрикаты из рыбного фарша и изделий из него (котлеты, биточки, тефтели, фрикадельки). Технология приготовления маринадов для рыбы. Полуфабрикаты из нерыбного водного сырья. Температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов.	2	2
	27	<b>Практическое занятие. Полуфабрикаты из рыбы</b> Подбор и размещение оборудования, инвентаря, посуды для процессов обработки и приготовления полуфабрикатов из рыбы. Заполнение таблиц. Работа со сборником рецептов, выполнение расчётов, заполнение требований в кладовую.	2	3
28	<b>Практическое занятие. Полуфабрикаты из рыбы</b> Составление технологических схем. Составление технологических карт. Расчёт энергетической ценности рыбного сырья	2	3	
<b>Раздел 3.</b> <b>Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи</b>		<b>30</b>		
<b>Тема 3.1.</b> <b>Организация и техническое оснащение работ по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них</b>	<b>Содержание:</b>			
	29	<b>Крупнокусковые полуфабрикаты для жарки.</b> Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из мяса, мясного сырья. Характеристика методов приготовления полуфабрикатов из мяса. Ассортимент, рецептуры, классификация полуфабрикатов из мяса. Методы приготовления полуфабрикатов. Способы сокращения потерь, сохранности пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов. Технологический процесс приготовления крупнокусковых полуфабрикатов из мяса говядины, баранины, свинины, телятины.	2	2

	<p>Порционирование , комплектование с учётом ресурсосбережения.  <b>Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.</b>  Температурный режим и правила охлаждения, замораживания полуфабрикатов. Условия и сроки хранения подготовленных полуфабрикатов для последующего использования.</p>		
30	<p><b>Мелкокусковые полуфабрикаты для жарки.</b>  Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении мелкокусковых полуфабрикатов для жарки:  - из говядины: бефстроганов, мясо для шашлыка;  - из баранины: мясо для шашлыка;  - из свинины: мясо для шашлыка, поджарка.  Виды маринадов для шашлыка  Порционирование, комплектование с учётом ресурсосбережения.  Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.  Температурный режим и правила охлаждения, замораживания полуфабрикатов. Условия и сроки хранения подготовленных полуфабрикатов для последующего использования.</p>	2	2
31	<p><b>Порционные полуфабрикаты для жарки.</b>  <b>Технологический процесс приготовления порционных полуфабрикатов из мяса говядины, баранины, свинины, телятины</b>  Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении порционных полуфабрикатов.  - из говядины: стейк, бифштекс, филе, лангет, антрекот,  - из телятины: натуральные котлеты, эскалоп;  - из баранины: натуральные котлеты, эскалоп;  - из свинины: натуральные котлеты, эскалоп.  Требования к качеству полуфабрикатов.  Температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения подготовленных полуфабрикатов для последующего использования.</p>	2	2
32	<p><b>Крупнокусковые и порционные полуфабрикаты для тушения.</b>  <b>Технологический процесс приготовления крупнокусковых и порционных полуфабрикатов из мяса говядины, баранины, свинины, телятины</b>  Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении крупнокусковых и порционных полуфабрикатов для тушения.  - из говядины  - из баранины  - из свинины.  Требования к качеству полуфабрикатов.  Температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения подготовленных полуфабрикатов для последующего использования.</p>	2	2
33	<p><b>Мелкокусковые полуфабрикаты для тушения.</b>  Технологический процесс приготовления мелкокусковых полуфабрикатов из мяса говядины, баранины, свинины, телятины</p>	2	2

		<p>Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении мелкокусковых полуфабрикатов для тушения.</p> <p>Требования к качеству полуфабрикатов.</p> <p>Температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения подготовленных полуфабрикатов для последующего использования</p>		
34		<p><b>Натурально рубленые полуфабрикаты из мяса.</b></p> <p>Организация рабочих мест по приготовлению полуфабрикатов из натурально рубленой массы</p> <p>Приготовление натурально рубленой массы и полуфабрикатов из неё. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении рубленых полуфабрикатов из мяса.</p> <p>Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.</p> <p>Температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения подготовленных полуфабрикатов для последующего использования.</p>	2	2
35		<p><b>Полуфабрикаты из котлетной массы.</b></p> <p>Организация рабочих мест по приготовлению полуфабрикатов из котлетной массы</p> <p>Приготовление котлетной массы. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении полуфабрикатов из котлетной массы. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.</p> <p>Температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения подготовленных полуфабрикатов для последующего использования.</p>	2	2
36		<p><b>Натуральные полуфабрикаты из мяса домашней птицы, дичи, кролика.</b></p> <p>Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика</p> <p>Классификация, ассортимент, характеристика, требования к качеству полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика</p> <p>Технологический процесс приготовления порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.</p> <p>Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении натуральных полуфабрикатов из мяса птицы</p> <p>Температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения подготовленных полуфабрикатов для последующего использования.</p>	2	2
37		<p><b>Рубленые полуфабрикаты из мяса домашней птицы, дичи, кролика.</b></p> <p>Приготовление рубленых полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика</p> <p>Классификация, ассортимент, характеристика, требования к качеству полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика</p> <p>Технологический процесс приготовления. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.</p> <p>Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее. Требования к качеству, условия и сроки хранения.</p> <p>Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении полуфабрикатов из мяса птицы: котлеты и шницель из куриного филе котлетной массы из мякоти, купаты, биточки, шницель, тефтели, фрикадельки, рулет из куриного фарша.</p> <p>Температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения подготовленных</p>	2	2

		полуфабрикатов для последующего использования.		
38	<b>Полуфабрикаты из субпродуктов.</b>	Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении полуфабрикатов из субпродуктов: купаты, колбасные изделия, зельцы, стейк из печени, фарш для печёночных оладий, температурным режимом и правилами охлаждения, замораживания и хранения подготовленных полуфабрикатов для последующего использования.	2	2
39	<b>Практическое занятие. Полуфабрикаты из мяса</b> <b>Организация рабочих мест по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика</b>	Ознакомление с рецептурами, расчёт необходимого количества сырья. Расчёт выхода полуфабрикатов. Изменение нормы закладки продуктов в соответствии с выходом полуфабриката Взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учётом принятых норм взаимозаменяемости.	2	3
40	<b>Практическое занятие. Полуфабрикаты из мяса домашней птицы, кролика.</b>	Работа со сборником рецептур. Ознакомление с рецептурами, расчёт необходимого количества сырья. Расчёт выхода полуфабрикатов.Изменение нормы закладки продуктов в соответствии с выходом полуфабриката	2	3
41	<b>Практическое занятие.Расчёт выхода полуфабрикатов.</b>	Изменение нормы закладки продуктов в соответствии с выходом полуфабриката. Заполнение таблиц, составление технологических схем. Работа со сборником рецептур.	2	3
42	<b>Практическое занятие. Приготовление полуфабрикатов из мяса.</b>	Работа со сборником рецептур, выполнение расчётов, заполнение требований в кладовую.	2	3
43	<b>Практическое занятие. Приготовление полуфабрикатов из мяса.</b>	Составление технологических карт. Составление карт брака. Расчёт энергетической ценности полуфабрикатов из мяса.	2	3
<b>Промежуточная аттестация: комплексный экзамен (МДК. 01.01. и МДК. 01.02.)</b>			<b>6</b>	
<b>Консультации</b>			2	
<b>Итого по МДК. 01.02 - 94 ч</b>				
занятия во взаимодействии с педагогом – 86 часов (из них теоретическое обучение – 50 ч., практических занятий – 36 ч.); <b>промежуточная аттестация – 8 часов.</b>				
<b>Учебная практика</b> <b>Виды работ и трудовые действия</b>			<b>72</b>	3
<ul style="list-style-type: none"> <li>- подготовка, уборка рабочего места при выполнении работ по обработке, нарезке, формовке традиционных видов овощей, грибов, обработке рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи</li> <li>- выбор/подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов</li> <li>- подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов</li> <li>- оценка качества и подготовка сырья (традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи), другихрасходных материалов к использованию</li> <li>- безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами</li> </ul>				

<p>- обработка различными методами, подготовка традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи с соблюдением правил сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовка и применение пряностей и приправ</p> <p>- утилизация отходов, упаковка, складирование неиспользованного сырья, пищевых продуктов</p> <p>- хранение обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи с обеспечением условий, с соблюдением сроков их хранения</p> <p>- приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных</p> <p>- порционирование (комплектование)</p> <p>- проверка качества готовых полуфабрикатов, упаковка, маркировка, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдение товарного соседства, условий и сроков хранения, осуществление ротации сырья, продуктов.</p> <p>Промежуточная аттестация – зачёт</p>		
<p><b>Производственная практика.</b>  <b>Виды работ и трудовые действия:</b></p> <p>- подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по обработке, нарезке, формовке традиционных видов овощей, грибов, обработке рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи</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 полуфабрикатов</p> <p>- подготовка сырья (традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи), других расходных материалов к использованию</p> <p>- безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов</p> <p>- обработка различными методами, подготовка традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи</p> <p>- утилизация отходов, упаковка, складирование неиспользованного сырья, пищевых продуктов</p> <p>- хранение обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи</p> <p>- приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных</p> <p>- порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение полуфабрикатов разнообразного ассортимента</p> <p>- ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p> <p>Промежуточная аттестация – дифференцированный зачёт</p>	72	3
<p><b>Экзамен по ПМ. 01</b></p>	6	
<p>всего 290 часов, в том числе:</p> <p>- занятия во взаимодействии с преподавателем по МДК – 120 (из них практических занятий – 56 ч);</p> <p>- учебной практики – 72 часа; - производственной практики – 72 часа;</p> <p>- промежуточная аттестация в форме экзаменов – 14 часов;</p> <p>- самостоятельной работы обучающегося – 12 часов;</p>		

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1 – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);

2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);

3 – продуктивный (

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

### 3.2.2. Основные электронные издания

1. Борисова, А. В. Техническое оснащение предприятий общественного питания. Механическое оборудование : учебное пособие для СПО / А. В. Борисова. — Саратов : Профобразование, 2021. — 352 с. — ISBN 978-5-4488-1261-3. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/106858>
2. Бочкарева, Н. А. Техническое оснащение организаций питания : учебник для СПО / Н. А. Бочкарева. — Саратов, Москва : Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2020. — 378 с. — ISBN 978-5-4488-0828-9, 978-5-4497-0504-4. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/94725>
3. Бочкарева, Н. А. Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда : учебник для СПО / Н. А. Бочкарева. — Саратов, Москва : Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2020. — 301 с. — ISBN 978-5-4488-0829-6, 978-5-4497-0505-1. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/94724>
4. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях : учебное пособие для СПО / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 180 с. — ISBN 978-5-8114-6457-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148044> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
5. Ботов, М. И. Электротепловое оборудование индустрии питания : учебное пособие для СПО / М. И. Ботов, Д. М. Давыдов, В. П. Кирпичников. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 144 с. — ISBN 978-5-8114-6380-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147251> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
6. Ботов, М. И. Лабораторные работы по технологическому оборудованию (механическое и тепловое оборудование) : учебное пособие для СПО / М. И. Ботов, В. Д. Елхина. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 160 с. — ISBN 978-5-8114-6381-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147252> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. Пользователей
7. Зайцева, Е. А. Приготовление блюд из рыбы, мяса, домашней птицы. Практикум для обучающихся по профессии «Повар, кондитер» : учебное пособие / Е. А. Зайцева, Н. В. Пушина, Ж. В. Морозова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 176 с. — ISBN 978-5-8114-4126-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148212> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
8. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 172 с. — ISBN 978-5-8114-3892-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148178> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

### 3.2.3. Дополнительные источники

1. Федеральный закон от 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. - 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 в 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.

## КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 1.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для	Выполнение всех действий по <b>организации и содержанию рабочего места повара</b> в соответствии с инструкциями, регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:	<b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий для практических/

<p>обработки сырья, приготовления полуфабрикатов соответствии инструкциями регламентами</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу обработки сырья, виду и способу приготовления полуфабрикатов);</li> <li>– рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов;</li> <li>– соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности;</li> <li>– своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара;</li> <li>– рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств;</li> <li>– правильное выполнения работ по уходу за весоизмерительным оборудованием;</li> <li>– соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам;</li> <li>– соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования);</li> <li>– соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</li> <li>– правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;</li> <li>– точность, соответствие заданию расчета потребности в сырье продуктах;</li> <li>– соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты</li> </ul>	<p>лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам;</p> <p>заданий по самостоятельной работе</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b></p> <p>экспертное наблюдение и оценка выполнения: практических заданий на зачете/экзамене по МДК; выполнения заданий экзамена по модулю;</p> <p>экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>
<p><b>ПК 1.2.</b> Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы,</p>	<p>Подготовка, обработка различными методами традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика:</p>	

<p>нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</p>	<p>– адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</p>	
<p><b>ПК 1.3.</b> Проводить приготовление и подготовку реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.</p>	<p>– соответствие отходов и потерь сырья при его обработке и приготовлении и полуфабрикатов действующим нормам; – оптимальность процесса обработки, подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора методов обработки сырья, способов и техник приготовления полуфабрикатов виду сырья, продуктов, его количеству, требованиям рецептуры);</p>	
<p><b>ПК 1.4.</b> Проводить приготовление и подготовку реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</p>	<p>– профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления полуфабрикатов, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности: – корректное использование цветных разделочных досок; – раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; – соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы обработанного сырья, готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры; – точность расчетов закладки сырья при изменении выхода полуфабрикатов, взаимозаменяемости сырья, продуктов;</p>	

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</li> <li>– соответствие внешнего вида готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры;</li> <li>– аккуратность выкладывания готовых полуфабрикатов в функциональные емкости для хранения и транспортирования;</li> <li>– эстетичность, аккуратность упаковки готовых полуфабрикатов для отпуска на вынос</li> </ul>	
<p><b>ОК 01</b> Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</li> <li>– адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</li> <li>– оптимальность определения этапов решения задачи;</li> <li>– адекватность определения потребности в информации;</li> <li>– эффективность поиска;</li> <li>– адекватность определения источников нужных ресурсов;</li> <li>– разработка детального плана действий;</li> <li>– правильность оценки рисков на каждом шагу;</li> <li>– точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: – заданий для практических/лабораторных занятий; – заданий по учебной и производственной практике; – заданий для самостоятельной работы</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: – практических заданий на зачете/экзамене по МДК; – заданий экзамена по модулю; – экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>
<p><b>ОК. 02</b> Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;</li> <li>– адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;</li> <li>– точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;</li> <li>– адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;</li> </ul>	<p>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: – практических заданий на зачете/экзамене по МДК; – заданий экзамена по модулю; – экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>
<p><b>ОК.03</b> Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии;</li> <li>– точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии</li> </ul>	

<p><b>ОК 04.</b> Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<p>– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; и – оптимальность планирования профессиональной деятельности</p>	
<p><b>ОК. 05</b> 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; и – толерантность поведения в рабочем коллективе</p>	
<p><b>ОК 06.</b> Проявлять гражданскопатриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей</p>	<p>– понимание значимости своей профессии</p>	
<p><b>ОК 07.</b> Содействовать сохранению окружающей-</p>	<p>– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</p>	
<p>щей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>– эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте</p>	
<p><b>ОК. 09</b> Использовать информационные технологии профессиональной деятельности</p>	<p>– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности</p>	

<p><b>ОК 10.</b>  Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы);</li> <li>– адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности;</li> <li>– точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);</li> <li>– правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</li> </ul>	
--	---	--

**ПРИЛОЖЕНИЕ 1.2.**  
к ОПОП-П по профессии  
43.01.09 Повар, кондитер

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

**2024 г.**

## **СОДЕРЖАНИЕ**

- 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

## 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

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

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

##### 1.1.1. Перечень общих компетенций

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

##### 1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

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

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

1.1.3.В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

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

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

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

Всего часов 531 ч.

в том числе в форме практической подготовки 418 ч

Из них на освоение МДК 176 ч.

в том числе самостоятельная работа 17 ч.

практики, в том числе учебная 108 ч.

производственная 216 ч.

Промежуточная аттестация 14 ч

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем профессионального модуля, ак. час.					
				Всего	Обучение по МДК			Практики	
					В том числе			Учебная	Производственная
					Лабораторных и практических занятий	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация		
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>	<i>6</i>	<i>7</i>	<i>8</i>	<i>9</i>	<i>10</i>
<b>ПК 2.1. ОК 01 – 07, 09, 10</b>	Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	<b>52</b>	26	<b>46</b>	26	6	-	-	-
<b>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</b>	Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	<b>149</b>	68	<b>130</b>	68	11	8	-	-

	Учебная практика	<b>108</b>	108					<b>108</b>	
	Производственная практика	<b>216</b>	216						<b>216</b>
	Промежуточная аттестация	<b>6</b>	-				<b>6</b>		
	<b>Всего:</b>	<b>531</b>	<b>418</b>	<b>176</b>	<b>94</b>	<b>17</b>	<b>14</b>	<b>108</b>	<b>216</b>

### 3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ. 02)

Наименование МДК, разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся.	Объем часов
1	2	3
МДК. 02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента		
Раздел 1. Организация приготовления, подготовки к реализации презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		46
Тема 1.1. Введение	<b>Содержание:</b>	2
	1 <b>Введение.</b> Общие термины и определения. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок. Ассортимент сложной горячей кулинарной продукции. Специфика производства Супы, соусы, блюда из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы, изделий из яиц, творога и теста. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции. Основные критерии оценки качества готовой сложной кулинарной продукции. Методы контроля безопасности	

		<p>продуктов, процессов приготовления и хранения готовой горячей продукции.  Риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой горячей кулинарной продукции.  Нормативно-техническая документация ПОП. Требования к личной гигиене, персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды.  Правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования. Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены.  Правила утилизации отходов.</p>	
<p><b>Тема 1.2.</b>  <b>Организация и планирование работы производства</b></p>	<b>Содержание:</b>		
	2	<p><b>Организация производства горячего цеха.</b>  Организация производства горячего цеха. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними. Организация работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.  Организация и техническое оснащение работ по приготовлению бульонов, отваров, супов. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.  Организация хранения, отпуска супов с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых бульонов, отваров, супов к отпуску на вынос  Последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.  Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации бульонов, отваров, супов  Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок  Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению бульонов, отваров, супов, процессу хранения и подготовки к реализации  Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система HACCP) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p>	2
	3	<p><b>Организация производства мучного цеха.</b>  Организация производства мучного цеха. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.  Организация работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.  Последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.  Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система HACCP) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p>	2
	4	<p><b>Практическое занятие. Производственный инвентарь, оборудование горячего цеха.</b>  Ознакомление с производственным инвентарём и оборудованием горячего цеха, правилами его безопасного использования. Подбор производственного инвентаря для подготовки сырья и приготовления блюд в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.</p>	2

		<p>Организация рабочего места повара по приготовлению заправочных супов, супов-пюре. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.</p> <p>Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бульонов, различных групп супов.</p>	
	5	<p><b>Практическое занятие. Производственный инвентарь, оборудование мучного цеха.</b></p> <p>Ознакомление с производственным инвентарём и оборудованием мучного цеха, правилами его безопасного использования. Подбор производственного инвентаря для подготовки сырья и приготовления блюд в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.</p>	2
	6	<p><b>Практическое занятие. Подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), подготовки на вынос блюд, кулинарных изделий, закусок.</b></p> <p>Ознакомление со способами и правилами порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Условия, сроки, способы хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Выбирать, подготавливать материалы, посуду, оборудование для упаковки, хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Рационально организовывать рабочее место с учетом стандартов чистоты.</p>	2
<p><b>Тема 1.3.</b> <b>Технологическое оборудование, правила его безопасного использования</b></p>	<b>Содержание:</b>		
	7	<p><b>Практическое занятие. Машины для измельчения и протирания продуктов.</b></p> <p>Ознакомление с назначением, устройством, классификацией, принципом действия, правилами эксплуатации, техникой безопасности машины для измельчения и протирания продуктов: протирочные машины, процессор кухонный, блендер</p> <p>Подготовка машин к эксплуатации. Эксплуатация машин. Устранение неисправностей, возникающих при эксплуатации машин.</p>	2
	8	<p><b>Просеиватели, правила их безопасного использования.</b></p> <p>Назначение машин. Классификация. Устройство. Принцип действия. Правила эксплуатации. Техника безопасности.</p>	2
	9	<p><b>Тестомесильные машины.</b></p> <p>Назначение машин. Классификация. Устройство. Принцип действия. Правила эксплуатации. Техника безопасности.</p>	2
	10	<p><b>Тестораскаточные машины.</b></p> <p>Назначение машин. Классификация. Устройство. Принцип действия. Правила эксплуатации. Техника безопасности.</p>	2
	11	<p><b>Практическое занятие. Машины для обработки муки и теста.</b></p> <p>Назначение машин. Классификация. Устройство. Принцип действия. Правила эксплуатации. Техника безопасности.</p> <p>Подготовка машин к эксплуатации. Эксплуатация машин. Устранение неисправностей, возникающих при эксплуатации машин.</p>	2
	12	<p><b>Практическое занятие. Блинницы.</b></p> <p>Назначение машин. Классификация. Устройство. Принцип действия. Правила эксплуатации. Техника безопасности.</p> <p>Подготовка машин к эксплуатации. Эксплуатация машин. Устранение неисправностей, возникающих при эксплуатации машин.</p>	2
<p><b>Тема 1.4.</b> <b>Товароведная характеристика сырья.</b></p>	<b>Содержание:</b>		
	13	<p><b>Крупы и бобовые.</b></p> <p>Строение зерна. Характеристика основных его частей.</p> <p>Товароведная характеристика круп и бобовых:</p>	2

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- химический состав и пищевая ценность круп и бобовых</li> <li>- классификация и ассортимент круп и бобовых,</li> <li>- характеристика основных видов круп и бобовых</li> <li>- требования к качеству</li> <li>- хранение</li> </ul> <p>Подготовка к производству.</p> <p><b>Ассортимент, товароведная характеристика, требования к качеству, условия и сроки хранения, значение в питании круп, бобовых. Органолептическая оценка качества, безопасности круп, бобовых.</b></p>	
14	<p><b>Практическое занятие. Мука.</b></p> <p>Ознакомление с ассортиментом муки по нормативно – технической документации. Товароведная характеристика муки; химический состав и пищевая ценность, классификация и ассортимент муки, характеристика основных видов муки, требования к качеству, хранение. Подготовка к производству.</p> <p>Заполнение таблиц, решение производственных задач, оценка качества муки пшеничной.</p>	2
15	<p><b>Практическое занятие. Макароны изделия.</b></p> <p>Ознакомление с ассортиментом макаронных изделий. Товароведная характеристика макаронных изделий; химический состав и пищевая ценность, классификация, характеристика трубчатых, нитеобразных, лентообразных и фигурных макаронных изделий, требования к качеству, хранение. Заполнение таблиц, <b>Ассортимент, товароведная характеристика, требования к качеству, условия и сроки хранения, значение в питании макаронных изделий. Международные наименования и формы паст, их кулинарное назначение. Органолептическая оценка качества, безопасность макаронных изделий.</b></p> <p>Решение производственных задач, оценка качества, решение расчётных задач.</p>	2
16	<p><b>Практическое занятие. Молоко и молочные продукты.</b></p> <p>Ознакомление с ассортиментом, товароведной характеристикой, химическим составом и пищевой ценностью по стандарту. Оценка качества. Подготовка к производству. Решение производственных задач.</p>	2
17	<p><b>Кисломолочные продукты.</b></p> <p>Товароведная характеристика кисломолочных продуктов:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- химический состав и пищевая ценность</li> <li>- классификация и ассортимент</li> <li>- характеристика основных групп</li> <li>- требования к качеству</li> <li>- хранение</li> </ul> <p>Подготовка к производству.</p>	2
18	<p><b>Практическое занятие. Масло коровье.</b></p> <p>Ознакомление с ассортиментом и товароведной характеристикой масла коровьего по стандарту. Оценка качества масла. Подготовка к производству. Решение производственных задач.</p>	2
19	<p><b>Характеристика пищевых жиров.</b></p> <p>Классификация, химический состав, пищевая ценность жиров. Свойства жиров. Характеристика основных групп жиров: жиры животные топленые, маргарин, кулинарные жиры, растительные масла. Общие и специфические требования к качеству, хранение, процессы, происходящие при хранении.</p>	2
20	<p><b>Практическое занятие. Пищевые жиры.</b></p> <p>Ознакомление с ассортиментом жиров по нормативно – технической документации. Заполнение таблиц, решение</p>	2

		производственных задач, оценка качества растительных масел, решение расчётных задач.	
	21	<b>Практическое занятие. Яйцо куриное.</b> Ознакомление с ассортиментом и товароведной характеристикой яйца куриного по стандарту. Оценка качества яйца куриного. Подготовка к производству. Решение производственных задач	2
	22	<b>Практическое занятие. Сахар. Сахаросодержащие продукты.</b> Ознакомление с ассортиментом сахаросодержащих продуктов. Товароведная характеристика сахара, сахаросодержащих продуктов, химический состав и пищевая ценность, классификация, характеристика, требования к качеству, хранение. Заполнение таблиц, решение производственных задач, оценка сахара и сахаросодержащих продуктов.	2
	23	<b>Пряности, приправы.</b> Понятие. Значение. Классификация. Пищевая ценность. Характеристика. Упаковка, хранение. Показатели качества.	2
<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Составление и ведение терминологического словаря новых терминов и определений Работа с информационными ресурсами Интернет по изучению новых видов сырья, нового оборудования для приготовления теста и его обработки. Работа с информационными ресурсами Интернет по изучению регламентов, стандартов, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (система HACCP). - Решение задач на взаимозаменяемости продуктов. - Расчёт энергетической ценности сырья. - Выполнение реферата и /или слайдовой презентации по новым видам сырья или оборудования			6
<b>МДК.02.02</b> <b>Процессы приготовления, подготовки реализации презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</b>			149
<b>Раздел 1.</b> <b>Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок различного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</b>			
<b>Тема 1.1.</b> <b>Подготовка основных продуктов и дополнительных</b>	<b>Содержание:</b>		2
1	<b>Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов.</b> Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок различного ассортимента с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости. Критерии оценки		

<b>ингредиентов</b>	качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов. Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.	
<b>Раздел 2. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации бульонов, отваров и супов разнообразного ассортимента</b>		
<b>Тема 2.1. Технология приготовления бульонов и отваров</b>	<p><b>Содержание:</b></p> <p>1 <b>Приготовление, хранение и отпуск бульонов и отваров.</b>  Технологический цикл приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок. Характеристика, последовательность этапов.  Классификация, характеристика способов нагрева, тепловой кулинарной обработки.  Классификация способов тепловой обработки.  <b>Приготовление, назначение, подготовка к реализации бульонов, отваров</b>  Классификация и ассортимент, рецептуры, пищевая ценность и значение в питании бульонов, отваров  Требования к качеству, методы приготовления, кулинарное назначение бульонов, отваров. Температурный режимы приготовления бульонов, отваров. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении бульонов, отваров, правила их безопасной эксплуатации; Санитарно - гигиенические требования к процессам приготовления, хранения и подачи кулинарной продукции.  Техника порционирования, варианты оформления бульонов, отваров для подачи.  <b>Приготовление бульонов и отваров. Правила, режимы варки, нормы закладки продуктов, кулинарное назначение бульонов и отваров</b>  Виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос методы сервировки и подачи бульонов, отваров.  Правила охлаждения, замораживания и хранения готовых бульонов, отваров с учетом требований к безопасности готовой продукции. Правила разогревания. Техника порционирования, варианты оформления бульонов, отваров для подачи. Методы сервировки и подачи, температура подачи бульонов, отваров. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка бульонов и отваров для отпуска на вынос  Температура подачи бульонов, отваров. Правила разогревания, правила охлаждения, замораживания и хранения готовых бульонов, отваров. Требования к безопасности хранения готовых бульонов, отваров; правила маркирования упакованных бульонов, отваров, правила заполнения этикеток.  <b>Организация хранения, отпуска горячих блюд, кулинарных изделий закусок с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых горячих блюд, кулинарных изделий закусок к отпуску на вынос</b>  Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий закусок, процессу хранения и подготовки к реализации</p>	2
<b>Тема 2.2. Приготовление супов</b>	<p><b>Содержание:</b></p> <p>2 <b>Заправочные супы. Щи, борщи.</b></p>	2

<p><b>разнообразного ассортимента, в том числе региональных</b></p>		<p>Приготовление, подготовка к реализации заправочных супов разнообразного ассортимента  Классификация, ассортимент, рецептуры, пищевая ценность и значение в питании заправочных супов  Характерная особенность заправочных супов. Основные правила варки заправочных супов.  <b>Правила выбора</b> основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении супов, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов (специй, приправ, пищевых концентратов, полуфабрикатов высокой степени готовности, выпускаемых пищевой промышленностью) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к супам  Обработка и подготовка продуктов при приготовлении заправочных супов.  <b>Правила и режимы варки, последовательность выполнения технологических операций:</b> подготовка гарниров (виды нарезки овощей, подготовка капусты, пассерование, тушение, подготовка круп, макаронных изделий), последовательность закладки продуктов; приготовление овощной, мучной пассеровки; заправка супов, доведение до вкуса  Правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций при приготовлении заправочных супов. Способы сервировки и варианты оформления супов. Правила хранения и требования к качеству готовых блюд. Правила проведения бракеража.  Щи. Борщи. Ассортимент. Рецептуры и методы приготовления.  <b>Особенности приготовления, последовательность и нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения щей, борщей.</b> Правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций при приготовлении заправочных супов. Методы сервировки и подачи супов; температура подачи супов. Техника порционирования, варианты оформления супов для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос супов. Правила хранения и требования к качеству готовых блюд. Правила разогревания супов; правила охлаждения, замораживания и хранения готовых супов; требования к безопасности хранения готовых супов; правила маркирования упакованных супов, правила заполнения этикеток.</p>	
	3	<p><b>Рассольники. Солянки.</b>  Рассольники. Ассортимент. Рецептуры и методы приготовления.  <b>Особенности приготовления, последовательность и нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения рассольников, солянок.</b>  Правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций при приготовлении заправочных супов. Способы сервировки и варианты оформления супов. Правила хранения и требования к качеству готовых блюд. Правила проведения бракеража.  Солянки. Ассортимент. Рецептуры и методы приготовления. Правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций при приготовлении заправочных супов. Методы сервировки и подачи супов; температура подачи супов. Техника порционирования, варианты оформления супов для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос супов. Правила хранения и требования к качеству готовых блюд. Правила разогревания супов; правила охлаждения, замораживания и хранения готовых супов; требования к безопасности хранения готовых супов; правила маркирования упакованных супов, правила заполнения этикеток.</p>	2
	4-6	<p><b>Лабораторное занятие. Приготовление заправочных супов.</b>  <b>Приготовление, оформление и отпуск заправочных супов разнообразного ассортимента</b>  <b>Отработка практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе варки бульонов, отваров, супов</b></p>	6

	<p>Выбор применение, комбинирование методов приготовления супов:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- пассерование овощей, томатных продуктов и муки;</li> <li>- приготовление лезона;</li> <li>- закладывание продуктов, подготовленных полуфабрикатов в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки; рациональное использование продуктов, полуфабрикатов с соблюдением температурного и временного режима варки супов; изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода супа; определение степени готовности супов; доведение супов до вкуса, до определенной консистенции; порционирование, сервировка и оформление супы для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>соблюдение выхода супов при порционировании; выдерживание температуры подачи супов.</li> </ul>	
7	<p><b>Супы картофельные, с крупами, бобовыми и макаронными изделиями</b>          Ассортимент. Рецептуры и методы приготовления.          Особенности приготовления, последовательность и нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения супов картофельных, с крупами, бобовыми, макаронными изделиями          Правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций при приготовлении заправочных супов. Методы сервировки и подачи супов; температура подачи супов. Техника порционирования, варианты оформления супов для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос супов. Правила хранения и требования к качеству готовых блюд. Правила разогревания супов; правила охлаждения, замораживания и хранения готовых супов; требования к безопасности хранения готовых супов; правила маркирования упакованных супов, правила заполнения этикеток.</p>	2
8	<p><b>Молочные супы. Супы-пюре.</b>          Приготовление, подготовка к реализации супов-пюре, молочных, сладких супов разнообразного ассортимента          Супы-пюре: ассортимент, пищевая ценность, значение в питании. Особенности приготовления, нормы закладки продуктов, правила и режимы варки, требования к качеству, условия и сроки хранения.          Приготовление, оформление и отпуск супов-пюре разнообразного ассортимента          Молочные и сладкие, диетические, вегетарианские супы: ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления          Правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций при приготовлении молочных супов. Методы сервировки и подачи супов; температура подачи супов. Техника порционирования, варианты оформления супов для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос супов. Правила хранения и требования к качеству готовых блюд. Правила разогревания супов; правила охлаждения, замораживания и хранения готовых супов; требования к безопасности хранения готовых супов; правила маркирования упакованных супов, правила заполнения этикеток.          Правила оформления и отпуска горячих супов: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи заправочных супов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Условия и сроки хранения. Упаковка, подготовка заправочных супов для отпуска на вынос</p>	2
9	<p><b>Вегетарианские супы. Диетические супы. Региональные супы.</b>          Приготовление, подготовка к реализации холодных супов, супов региональной кухни          Приготовление, подготовка к реализации диетических, вегетарианских супов разнообразного ассортимента          Холодные супы: ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия</p>	2

		<p>и сроки хранения</p> <p>Супы региональной кухни: рецептуры, особенности приготовления, оформления и подачи. Требования к качеству, условия и сроки хранения</p> <p>Правила оформления и отпуска: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи холодных супов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка супов для отпуска на вынос</p> <p>Ассортимент. Рецептуры и методы приготовления. Правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций при приготовлении заправочных супов.</p> <p>Методы сервировки и подачи супов; температура подачи супов. Правила оформления и отпуска: техника порционирования, варианты оформления супов для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос супов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и методов обслуживания. Упаковка, подготовка супов для отпуска на вынос</p> <p>Правила хранения и требования к качеству готовых блюд. Правила разогревания супов; правила охлаждения, замораживания и хранения готовых супов; требования к безопасности хранения готовых супов; правила маркирования упакованных супов, правила заполнения этикеток.</p>	
	10-12	<p><b>Лабораторное занятие. Приготовление картофельных и молочных супов.</b></p> <p>Приготовление заправочных супов. Выбор применение, комбинирование методов приготовления супов:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- пассерование овощей, томатных продуктов и муки;</li> <li>- приготовление льезона;</li> <li>- закладывание продуктов, подготовленных полуфабрикатов в определенной последовательности с учетом продолжительности их варки; рациональное использование продуктов, полуфабрикатов с соблюдением температурного и временного режима варки супов; изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода супа; определение степени готовности супов; доведение супов до вкуса, до определенной консистенции; порционирование, сервировка и оформление супы для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>соблюдение выхода супов при порционировании; выдерживание температуры подачи супов.</li> </ul>	6
<p><b>Тема 2.3.</b> <b>Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции навынос; взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</b></p>	13	<p><b>Содержание:</b></p> <p><b>Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции.</b></p> <p>Ассортимент и цены на супы на день принятия платежей; правила торговли; виды оплаты по платежам; виды и характеристика контрольно-кассовых машин;</p> <p>виды и правила осуществления кассовых операций; правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты.</p> <p>Правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; правила общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя.1) выполнение расчетов: сырья на определенное количество порций супа, сезонности, взаимозаменяемость.</p> <p><b>Самостоятельная работа:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) составление технологических схем приготовления бульонов, отваров, супов.</li> <li>2) Выполнение расчетов: сырья на определенное количество порций супа с учетом сезонности, взаимозаменяемость сырья.</li> <li>3) составление презентаций на традиционные супы в новом исполнении.</li> </ol>	2
			3

<p><b>Раздел 3. Приготовление, непродолжительно хранение горячих соусов разнообразного ассортимента</b></p>			
<p><b>Тема 3.1. Приготовление полуфабрикатов для соусов</b></p>	<p><b>Содержание:</b></p> <p>1</p>	<p><b>Полуфабрикаты для соусов.</b>  Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании горячих соусов  Характеристика, правила выбора, требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к компонентам для соусов и соусным полуфабрикатам  Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение концентратов для соусов и готовых соусов промышленного производства  Ассортимент отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов. Классификация и методы приготовления отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов: мучных пассеровок, бульонов, овощных пассеровок, овощных и фруктовых пюре.  Органолептические способы определения степени готовности качества отдельных компонентов соусов и соусных полуфабрикатов.  Охлаждение, замораживание, хранение отдельных компонентов соусов; размораживание, разогревание соусных полуфабрикатов. Требования к качеству. Сроки хранения, использование.</p>	<p>2</p>
<p><b>Тема 3.2. Приготовление соусов</b></p>	<p><b>Содержание:</b></p>		
	<p>2</p>	<p><b>Горячие соусы.</b>  Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.  Организация хранения, отпуска горячих соусов с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых соусов к отпуску на вынос  Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих соусов, процессу хранения и подготовки к реализации  Приготовление, подготовка к реализации соусов на муке Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов  Назначение и использование. Классификация. Рецептуры. Пищевая ценность.  Методы приготовления соусов разнообразного ассортимента. Нормы закладки муки и других загустителей для получения соусов различной консистенции. Требования к качеству, сроки хранения.  Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса красного основного и его производных  Соусы мясные красные. Технология приготовления мясного красного соуса и его производных.  Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса белого основного и</p>	<p>2</p>

	<p>его производных</p> <p>Соусы белые на мясном бульоне. Технология приготовления мясного красного соуса и его производных.</p> <p>Соусы белые на рыбном бульоне. Технология приготовления мясного красного соуса и его производных.</p> <p>Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов грибного, молочного, сметанного и их производных</p> <p>Соусы молочные. Технология приготовления мясного красного соуса и его производных.</p> <p>Соусы сметанные. Технология приготовления мясного красного соуса и его производных.</p> <p>Соусы грибные. Технология приготовления мясного красного соуса и его производных.</p> <p>Требования к качеству, сроки хранения соусов.</p> <p>Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов на основе концентратов промышленного производства</p> <p>Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов. Приемы оформления тарелки соусами</p>	
3	<p><b>Соусы региональные. Соусы для диетического питания. Соусы вегетарианские.</b></p> <p>Назначение и использование. Классификация. Рецептуры. Пищевая ценность.</p> <p>Приготовление, подготовка к реализации яично-масляных соусов, соусов на сливках</p> <p>Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов яично-масляных, соусов на сливках</p> <p>Приготовление, подготовка к реализации сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов</p> <p>Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов</p> <p>Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов</p> <p>Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов</p> <p>Методы приготовления соусов разнообразного ассортимента. Требования к качеству, сроки хранения.</p> <p>Методы приготовления, органолептические способы определения степени готовности отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов в соответствии с методами приготовления, типом основных продуктов и технологическими требованиями к соусу. Условия хранения и назначение соусных полуфабрикатов, правила охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов для соусов, соусных полуфабрикатов и готовых соусов.</p> <p>Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов</p> <p>Порционирование, упаковка для отпуска на вынос или транспортирования горячих соусов сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов</p>	2
4	<p><b>Практическое занятие. Расчет сырья.</b></p> <p>Расчёт нормы закладки муки и других загустителей для получения соусов определенной консистенции.</p> <p>Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода соуса с учётом сезонность и взаимозаменяемости продуктов. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления соусов. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач</p>	2
5-7	<p><b>Лабораторное занятие. Приготовление соусов.</b></p> <p>Организация рабочего места повара по приготовлению соусов</p> <p>Приготовление соусов</p>	6

	<p><b>Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих соусов</b>          Выбор применение, комбинирование методов приготовления соусов:          рациональное использование продуктов, полуфабрикатов с соблюдением температурного и временного режима варки соусов; изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода соуса; определение степени готовности соусов; доведение соусов до вкуса, до определенной консистенции; проверка качества готовых соусов перед отпуском их на раздачу;          порционирование соусов с применением мерного инвентаря, дозаторов, с соблюдением требований по безопасности готовой продукции;          соблюдение выхода соусов при порционировании; выдерживание температуры подачи; охлаждение и замораживание готовых соусов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных соусов.</p>	
	<p><b>Самостоятельная работа:</b>          Работа с информационными ресурсами Интернет по изучению новых видов соусов, оборудования для соусов, а также соусов промышленного производства.          Работа с информационными ресурсами Интернет по изучению регламентов, стандартов, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (система HACCP).          Составление слайдовой презентации по новым видам соусов, оборудования для соусов, а также соусов промышленного производства.</p>	2
<p><b>Раздел 4.          Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.</b></p>		
<p><b>Тема 4.1.          Приготовление и творческое оформление блюд и гарниров из овощей.</b></p>	<p><b>Содержание:</b></p> <p>1 <b>Отварные и припущенные блюда и гарниры из овощей.</b>  <b>Классификация, ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из овощей и грибов</b>  <b>Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к основным блюдам из овощей и грибов. Подбор для приготовления блюд из овощей, подготовка к использованию пряностей, приправ.</b>  <b>Выбор методов приготовления различных типов овощей для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления овощей: варка основным способом, в молоке и на пару, припускание, жарка основным способом (глубокая и поверхностная), жарка на гриле и плоской поверхности, тушение, запекание, сотирование, приготовление в воке, фарширование, формовка, порционирование, паровая конвекция и СВЧ-варка. Методы приготовления грибов.</b>  <b>Методы приготовления блюд и гарниров из овощей, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств овощей и грибов; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд и гарниров из овощей и грибов; органолептические способы определения готовности; ассортимент пряностей, приправ,</b></p>	2

		используемых при приготовлении блюд из овощей и грибов, их сочетаемость с основными продуктами; нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей.	
2		<b>Жареные блюда и гарниры из овощей.</b> Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов Приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов: ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подбора соусов. Методы приготовления блюд и гарниров из овощей, из овощных масс, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств овощей и грибов; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд и гарниров из овощей и грибов; органолептические способы определения готовности; ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении блюд из овощей и грибов, их сочетаемость с основными продуктами; нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей.	2
3		<b>Тушеные блюда и гарниры из овощей. Блюда из запеченных овощей.</b> Методы приготовления блюд и гарниров из овощей, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств овощей и грибов; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд и гарниров из овощей и грибов; органолептические способы определения готовности; ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении блюд из овощей и грибов, их сочетаемость с основными продуктами; нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей. Правила оформления и отпуска горячих блюд и гарниров из овощей и грибов: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд и гарниров из круп и бобовых, правила охлаждения, замораживания, разогрева. Упаковка, подготовка горячих блюд и гарниров из овощей и грибов для отпуска на вынос, транспортирования	2
4		<b>Блюда из фаршированных овощей. Блюда из грибов.</b> Методы приготовления блюд и гарниров из овощей, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств овощей и грибов; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд и гарниров из овощей и грибов; органолептические способы определения готовности; ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении блюд из овощей и грибов, их сочетаемость с основными продуктами; нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей.	2
5		<b>Практическое занятие. Расчет сырья.</b> Расчет количества сырья для приготовления соусов на муке различной консистенции. Расчет нормы закладки продуктов на определенное количество порций. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода гарнира с учётом сезонность и взаимозаменяемости продуктов.	2
6-8		<b>Лабораторное занятие. Приготовление блюд из овощей и грибов.</b>	6

	<p>Организация рабочего места повара по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в отварном, жареном, запеченном и тушеном виде.</p> <p>Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из отварных и припущенных, овощей и грибов</p> <p>Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из тушеных и запеченных овощей и грибов</p> <p>Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из жареных овощей и грибов</p> <p>Выбор, применение комбинирование различных способов приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- замачивание сушеных;</li> <li>- бланширование;</li> <li>- варка в воде или в молоке; на пару;</li> <li>- припускание в воде, бульоне и собственном соку;</li> <li>- жарка сырых и предварительно отваренных;</li> <li>- жарка на решетке гриля и плоской поверхности;</li> <li>- фарширование, тушение, запекание;</li> <li>- приготовление овощных пюре; начинки из грибов;</li> </ul> <p>Определение степени готовности блюд и гарниров из овощей и грибов; доведение до вкуса, нужной консистенции блюд и гарниров из овощей и грибов; порционирование и творческое оформление.</p> <p>Выбор оборудования, производственного инвентаря, посуды, инструментов в соответствии со способом приготовления;</p>	
	<p><b>Самостоятельная работа:</b></p> <p>Работа с информационными ресурсами Интернет по изучению блюд и гарниров из овощей и грибов.</p> <p>Работа с информационными ресурсами Интернет по изучению регламентов, стандартов, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР).</p> <p>Составление алгоритма приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов.</p> <p>Составление слайдовой презентации по новым видам блюд из овощей и грибов.</p>	2
<p><b>Тема 4.2.</b></p> <p><b>Приготовление и творческое оформление блюд и гарниров из круп</b></p>	<p><b>Содержание:</b></p> <p>9 <b>Технология приготовления каш, гарниров и блюд из круп.</b></p> <p>Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп и бобовых.</p> <p>Ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из круп и бобовых.</p> <p>Правила варки каш. Расчет количества круп и жидкости, необходимых для получения каш различной консистенции, расчет выхода каш различной консистенции. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Приготовление изделий из каш: котлет, биточков, клецек, запеканок, пудингов. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Подбор соусов</p> <p>Температурный режим и правила приготовления блюд и гарниров из круп: рассыпчатых каш; вязких и жидких каш на воде и молоке гарниров из каш.</p> <p>Способы сервировки и подачи каш и гарниров.</p> <p>Варианты оформления приготовленных каш для подачи в виде блюда и гарнира.</p> <p>Температура подачи.</p> <p>Правила оформления и отпуска горячих блюд и гарниров из круп: техника порционирования, варианты оформления.</p> <p>Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа</p>	2

		организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд и гарниров из круп правила охлаждения, замораживания, разогрева. Упаковка, подготовка горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий для отпуска на вынос, транспортирования Правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд.		
<b>Тема 4.3. Приготовление и творческое оформление блюд и гарниров из бобовых</b>	<b>Содержание:</b>		2	
	10	<b>Приготовление простых блюд из бобовых и кукурузы</b> Температурный режим и правила приготовления блюд и гарниров из бобовых и кукурузы: отварной горох, фасоль; бобовые со шпиком и луком; пюре; отварная кукуруза; воздушная кукуруза; начинки из гороха. Правила варки бобовых. Приготовление блюд и гарниров из бобовых. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения Правила оформления и отпуска горячих блюд и гарниров из бобовых: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд и гарниров из бобовых, правила охлаждения, замораживания, разогрева. Упаковка, подготовка горячих блюд и гарниров из бобовых для отпуска на вынос, транспортирования Способы сервировки и подачи блюд из бобовых и кукурузы в виде блюда и гарнира Варианты оформления для подачи в виде блюда и гарнира. Температура подачи. Правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд		
<b>Тема 4.4. Приготовление и творческое оформление блюд и гарниров из макаронных изделий</b>	<b>Содержание:</b>		2	
	11	<b>Приготовление простых блюд и гарниров из макаронных изделий</b> Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из макаронных изделий Ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из макаронных изделий Правила варки макаронных изделий. Расчет количества жидкости для варки макаронных изделий откидным и не откидным способом. Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Подбор соусов Температурный режим и правила приготовления блюд и гарниров из макаронных изделий. Способы сервировки и подачи. Варианты оформления для подачи в виде блюда и гарнира. Температура подачи. Правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд и гарниров. Правила оформления и отпуска горячих блюд и гарниров из макаронных изделий: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд и гарниров из макаронных изделий, правила охлаждения, замораживания, разогрева. Упаковка, подготовка горячих блюд и гарниров из макаронных изделий для отпуска на вынос, транспортирования.		
	12	<b>Практическое занятие. Работа со сборником рецептов</b> Работа со сборником рецептов. Выполнение расчётов нормы закладки продуктов на определенное количество порций.		2
	13-15	<b>Лабораторное занятие. Приготовление и творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.</b> Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий		6

	<p>Выбор, применение комбинирования различными способами приготовления блюда гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий с учетом типа питания, вида основного сырья и его кулинарных свойств:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- замачивание в воде;</li> <li>- бланширование;</li> <li>- варка в воде или в молоке; на пару;</li> <li>- припускание в воде, бульоне и смеси молока и воды;</li> <li>- приготовление массы из каш, формование, жарка, запекание изделий из каш;</li> <li>- приготовление блюд из круп в сочетании с мясом, овощами;</li> <li>- выкладывание в формы для запекания, запекание подготовленных макаронных изделий, бобовых;</li> <li>- приготовление пюре из бобовых.</li> </ul> <p>Определение степени готовности блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий;  Доведение до вкуса, нужной консистенции блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий;  расчёт соотношения жидкости и основного продукта в соответствии с нормами для замачивания, варки, припускания круп, бобовых, макаронных изделий;  выбор оборудования, производственного инвентаря, посуды, инструментов в соответствии со способом приготовления.  Проверка качества готовых блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий перед отпуском, упаковка вынос; порционирование, сервировка и оформление блюда гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий для подачи с учетом рационального использования ресурсов с соблюдением требований по безопасности готовой продукции; соблюдение выхода при порционировании; выдерживание температуры подачи горячих блюд и гарниров</p>			
<p><b>Раздел 5.  Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.</b></p>				
<p><b>Тема 5.1.  Приготовление и творческое оформление блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога и сыра</b></p>	<p><b>Содержание:</b></p> <table border="1" data-bbox="495 1082 1980 1422"> <tr> <td data-bbox="495 1082 591 1422">1</td> <td data-bbox="591 1082 1980 1422"> <p><b>Технология приготовления и оформление блюд и закусок из яиц, творога и сыра.</b>  Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра  Ассортимент, значение в питании (пищевая, энергетическая ценность) блюд из яиц, творога, сыра  Правила выбора яиц, яичных продуктов, творога, сыра и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Правила взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд из яиц, творога, сыра. Правила расчета требуемого количества яичного порошка, меланжа, творога, сыра при замене продуктов в рецептуре. Подбор, подготовка ароматических веществ.  Выбор методов приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога сыра правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов.</p> </td> </tr> </table>	1	<p><b>Технология приготовления и оформление блюд и закусок из яиц, творога и сыра.</b>  Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра  Ассортимент, значение в питании (пищевая, энергетическая ценность) блюд из яиц, творога, сыра  Правила выбора яиц, яичных продуктов, творога, сыра и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Правила взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд из яиц, творога, сыра. Правила расчета требуемого количества яичного порошка, меланжа, творога, сыра при замене продуктов в рецептуре. Подбор, подготовка ароматических веществ.  Выбор методов приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога сыра правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов.</p>	2
1	<p><b>Технология приготовления и оформление блюд и закусок из яиц, творога и сыра.</b>  Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра  Ассортимент, значение в питании (пищевая, энергетическая ценность) блюд из яиц, творога, сыра  Правила выбора яиц, яичных продуктов, творога, сыра и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Правила взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд из яиц, творога, сыра. Правила расчета требуемого количества яичного порошка, меланжа, творога, сыра при замене продуктов в рецептуре. Подбор, подготовка ароматических веществ.  Выбор методов приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога сыра правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов.</p>			

		<p>Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд, кулинарных изделий, закусок из творога, сыра; органолептические способы определения готовности; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов.</p> <p>Приготовление горячих блюд из яиц и яичных продуктов: яиц отварных в скорлупе и без (пашот), яичницы, омлетов для различных типов питания. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения.</p> <p>Приготовление горячих блюд из творога: сырников, запеканок, пудингов, вареников для различных типов питания. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения</p> <p>Приготовление горячих блюд из сыра. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения</p> <p>Правила оформления и отпуска горячих блюд из яиц, творога, сыра: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд из яиц, творога, сыра. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования</p>	
<p><b>Тема 5.2.</b> <b>Приготовление и творческое оформление горячих блюд, кулинарных изделий из муки</b></p>	<b>Содержание:</b>		
	2	<p><b>Приготовление горячих блюд, кулинарных изделий из муки.</b> <b>Приготовление, подготовка к реализации блюд из муки</b></p> <p>Методы приготовления блюд, кулинарных изделий из муки, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов.</p> <p><i>Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи блюд, кулинарных изделий из муки; органолептические способы определения готовности; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов.</i></p> <p><b>Ассортимент, значение в питании (пищевая, энергетическая ценность) блюд из муки</b></p> <p><b>Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Подбор, подготовка пряностей и приправ.</b></p> <p><b>Выбор методов приготовления горячих блюд из муки для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд из муки. Замес дрожжевого и бездрожжевого теста различной консистенции, разделка, формовка изделий из теста</b></p> <p><b>Приготовление горячих блюд из муки: лапши домашней, пельменей вареников, блинчиков, блинов, оладий, пончиков. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления. Выбор соусов и приправ. Требования к качеству, условия и сроки хранения блюд из муки.</b></p> <p><b>Правила оформления и отпуска горячих блюд из муки: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд из муки. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования</b></p>	2
	3	<p><b>Практическое занятие. Расчет сыря.</b> <b>Расчет количества продуктов для приготовления горячих блюд из яиц, творога с учетом взаимозаменяемости продуктов</b></p> <p>Рассчитывать нормы закладки продуктов на определенное количество порций. Учитывать сезонность при расчете гарнира и производить взаимозаменяемость продуктов.</p>	2
4-6	<p><b>Лабораторное занятие. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.</b></p>	6	

	<p><b>Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из яиц, творога, муки</b>  <b>Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</b></p> <p>Проверка качества готовых блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос; порционирование, сервировка и оформление блюд, кулинарных изделий, закусок для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции; соблюдение выхода при порционировании; выдерживание температуры подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки; охлаждение и замораживание готовых горячих блюд и полуфабрикатов из теста с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, полуфабрикатов для них с учетом требований по безопасности готовой продукции; разогревание охлажденные и замороженные блюд, кулинарные изделия с учетом требований к безопасности готовой продукции; выбор контейнеров, эстетичное упаковывание на вынос, для транспортирования</p>	
	<p><b>Самостоятельная работа:</b>  Работа с информационными ресурсами Интернет по изучению блюд и закусок из яиц, сыра, творога и теста.  Работа с информационными ресурсами Интернет по изучению регламентов, стандартов, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР).  Составление алгоритма приготовления блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, сыра, творога, теста.  Составление слайдовой презентации по новым видам блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, сыра, творога, теста.</p>	2
<p><b>Раздел 6.</b>  <b>Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.</b></p>		
<p><b>Тема 6.1.</b>  <b>Приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</b></p>	<p><b>Содержание:</b></p> <p>1 <b>Приготовление отварных и припущенных блюд из рыбы.</b>  <b>Классификация, ассортимент, значение в питании, блюд из рыбы и нерыбного водного сырья</b>  <b>Правила выбора рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов (приправ, панировок, маринадов и т.д.) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Международные наименования различных видов рыб и нерыбного водного сырья.</b>  <b>Методы приготовления блюд: варка основным способом и на пару, припускание, тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, сотирование, запекание (с гарниром, соусом и без)</b>  <b>Принципы формирования ассортимента горячих рыбных блюд в меню организаций питания различного типа</b>  <b>Приготовление и подготовка к реализации блюд из рыбы и нерыбного водного сырья</b>  Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов.  Методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, правила их выбора с учетом типа</p>	2

	<p>питания, кулинарных свойств рыбы. <b>Выбор методов приготовления горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для разных типов питания, в том числе диетического.</b></p> <p>Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы.</p> <p><b>Приготовление блюд из рыбы и нерыбного водного сырья: отварных (основным способом и на пару, припущенных). Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для различных форм обслуживания, типов питания.</b></p> <p>Способы определения готовности; ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы.</p>	
2	<p><b>Приготовление жареных блюд из рыбы.</b></p> <p>Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов.</p> <p>Методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств рыбы .</p> <p>Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы.</p> <p><b>Приготовление блюд из рыбы и нерыбного водного сырья: жареных (жарка основным способом и во фритюре, на гриле). Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для различных форм обслуживания, типов питания.</b></p> <p>Способы определения готовности; ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы.</p>	2
3	<p><b>Приготовление запеченных блюд из рыбы. Приготовление тушеных блюд из рыбы.</b></p> <p><b>Выбор методов приготовления горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд: тушение, сотирование, запекание (с гарниром, соусом и без). Приготовление блюд из рыбы и нерыбного водного сырья: тушеных, запеченных. Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для различных форм обслуживания, типов питания.</b></p> <p>Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов.</p> <p>Методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств рыбы.</p> <p>Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы.</p> <p>Способы определения готовности; ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы.</p> <p><b>Правила оформления и отпуска горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.</b></p> <p><b>Хранение готовых блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания,</b></p>	2

		размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд. Упаковка, подготовка для отпуски на вынос, транспортирования	
4	<b>Приготовление блюд из нерыбного водного сырья.</b> Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из нерыбного водного сырья, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств нерыбного водного сырья. Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из нерыбного водного сырья. Способы определения готовности; ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из нерыбного водного сырья.		2
5	<b>Практическое занятие. Расчет сырья.</b> Расчёт нормы закладки продуктов на определенное количество порций.		2
6-8	<b>Лабораторное занятие. Приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.</b> Приготовление, оформление и отпуск блюд из отварной и припущенной, тушеной рыбы, жареной и запеченной рыбы. Приготовление, оформление и отпуск блюд из нерыбного водного сырья Отработка умений безопасной эксплуатации теплового оборудования: пароконвектомата, жарочного шкафа, электрофритюрницы, электрогрилей. Выбор, применение, комбинирование различными способами приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом типа питания, их вида и кулинарных свойств: - варка рыбы порционными кусками в воде или в молоке; на пару - пропускание рыбы порционными кусками, изделий из рыбной котлетной массы в воде, бульоне; - жарка порционными кусками рыбы, рыбы целиком, изделий из рыбной котлетной массы основным способом, во фритюре; - жарка порционных кусков рыбы, рыбы целиком, изделий из рыбной котлетной массы на решетке гриля и плоской поверхности; - фарширование, тушение, запекание с гарниром и без; - варка креветок, раков, гребешков, филе кальмаров, морской капусты в воде и других жидкостях; - бланширование и - отваривание мяса крабов; припускание мидий в небольшом количестве жидкости и собственном соку; жарка кальмаров, креветок, мидий на решетке гриля, основным способом, в большом количестве жира; определение степени готовности горячих блюд, кулинарных изделий из рыбы, нерыбного водного сырья; доведение до вкуса; выбор оборудования, производственного инвентаря, посуды, инструментов в соответствии со способом приготовления; Проверка качества готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья перед отпуском, упаковка на вынос; порционирование, сервировка и оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закуски из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдение требований по безопасности готовой продукции; соблюдение выхода при порционировании; выдерживание температуры подачи.		6
	<b>Самостоятельная работа:</b> Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой		2

	<p>Работа с информационными ресурсами Интернет по изучению блюд, кулинарных изделий и закусок из рыбы и нерыбного водного сырья.</p> <p>Работа с информационными ресурсами Интернет по изучению регламентов, стандартов, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР).</p> <p>Составление алгоритма приготовления блюд, кулинарных изделий и закусок из рыбы и нерыбного водного сырья.</p> <p>Составление слайдовой презентации по новым видам блюд, кулинарных изделий и закусок из рыбы и нерыбного водного сырья.</p>			
<p><b>Раздел 7.</b> <b>Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.</b></p>				
<p><b>Тема 7.1.</b> <b>Классификация, ассортимент блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика</b></p>	<p><b>Содержание:</b></p> <table border="1" data-bbox="495 719 1980 1425"> <tr> <td data-bbox="495 719 595 1425">1</td> <td data-bbox="595 719 1980 1425"> <p><b>Приготовление отварных блюд из мяса и мясных продуктов.</b>  Классификация, ассортимент, значение в питании горячих блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика  Правила выбора мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и дополнительных ингредиентов (приправ, панировок, маринадов и т.д.) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями  Принципы формирования ассортимента горячих мясных блюд в меню организаций питания различного типа  Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов.  <b>Приготовление и подготовка к реализации блюд из мяса, мясных продуктов</b>  Методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов. Правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов  Выбор методов приготовления горячих блюд из мяса, мясных продуктов для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд: варка основным способом и на пару, припускание, тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, сотирование, запекание (с гарниром, соусом и без)  Приготовление блюд из мяса, мясных продуктов: отварных (основным способом и на пару, припущенных).  Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из мяса, мясных продуктов для различных форм обслуживания, типов питания  Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов.  Органолептические способы определения готовности; ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, их сочетаемость с основными продуктами; нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей.</p> </td> </tr> </table>	1	<p><b>Приготовление отварных блюд из мяса и мясных продуктов.</b>  Классификация, ассортимент, значение в питании горячих блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика  Правила выбора мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и дополнительных ингредиентов (приправ, панировок, маринадов и т.д.) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями  Принципы формирования ассортимента горячих мясных блюд в меню организаций питания различного типа  Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов.  <b>Приготовление и подготовка к реализации блюд из мяса, мясных продуктов</b>  Методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов. Правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов  Выбор методов приготовления горячих блюд из мяса, мясных продуктов для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд: варка основным способом и на пару, припускание, тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, сотирование, запекание (с гарниром, соусом и без)  Приготовление блюд из мяса, мясных продуктов: отварных (основным способом и на пару, припущенных).  Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из мяса, мясных продуктов для различных форм обслуживания, типов питания  Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов.  Органолептические способы определения готовности; ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, их сочетаемость с основными продуктами; нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей.</p>	2
1	<p><b>Приготовление отварных блюд из мяса и мясных продуктов.</b>  Классификация, ассортимент, значение в питании горячих блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика  Правила выбора мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и дополнительных ингредиентов (приправ, панировок, маринадов и т.д.) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями  Принципы формирования ассортимента горячих мясных блюд в меню организаций питания различного типа  Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов.  <b>Приготовление и подготовка к реализации блюд из мяса, мясных продуктов</b>  Методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов. Правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов  Выбор методов приготовления горячих блюд из мяса, мясных продуктов для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд: варка основным способом и на пару, припускание, тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, сотирование, запекание (с гарниром, соусом и без)  Приготовление блюд из мяса, мясных продуктов: отварных (основным способом и на пару, припущенных).  Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из мяса, мясных продуктов для различных форм обслуживания, типов питания  Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов.  Органолептические способы определения готовности; ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, их сочетаемость с основными продуктами; нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей.</p>			

	2	<p><b>Приготовление жареных блюд из мяса и мясных продуктов.</b>          Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов.  <b>Приготовление блюд из мяса, мясных продуктов: жареных. Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из мяса, мясных продуктов для различных форм обслуживания, типов питания</b>          Методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов. правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов          Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов.          Органолептические способы определения готовности; ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, их сочетаемость с основными продуктами; нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей.  <b>Правила оформления и отпуска горячих блюд из мяса, мясных продуктов: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.</b>  <b>Хранение готовых блюд из мяса, мясных продуктов. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд.</b>  <b>Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования</b></p>	2
	3	<p><b>Приготовление тушеных и запеченных мясных блюд.</b>          Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов.          Методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса. Правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов          Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса.          Органолептические способы определения готовности; ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, их сочетаемость с основными продуктами; нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей.</p>	2
	4	<p><b>Приготовление блюда из субпродуктов.</b>          Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов.          Методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из субпродуктов. Правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов          Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов.          Органолептические способы определения готовности; ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, их сочетаемость с основными продуктами; нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей.</p>	2
	5-7	<p><b>Лабораторное занятие. Приготовление блюд и закусок из жареного, тушеного и запеченного мяса.</b></p>	6

	<p>Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в отварном, припущенном и жареном виде. Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из мяса, мясных продуктов в тушеном и запеченном (с соусом и без) виде.</p> <p>Выбор, применение, комбинирование различными способами приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, доведение до вкуса;</p> <p>выбор оборудования, производственного инвентаря, посуды, инструментов в соответствии со способом приготовления. Проверка качества готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов.</p> <p>Порционирование, сервировка и оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов.</p> <p>Соблюдение выхода при порционировании; соблюдение температуры подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов.</p>	
	<p>8 <b>Практическое занятие. Расчет сыря.</b></p> <p>Расчёт нормы закладки продуктов на определенное количество порций.</p> <p>Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок в отварном, жареном, запеченном и тушеном виде.</p>	2
<p><b>Тема 7.2.</b> <b>Приготовление и подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика</b></p>	<p><b>Содержание:</b></p> <p>9 <b>Приготовление отварных и жареных блюд из птицы, дичи, кролика.</b></p> <p>Выбор методов приготовления горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд: варка основным способом и на пару, припускание, тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, сотирование, запекание (с гарниром, соусом и без)</p> <p>Приготовление блюд из домашней птицы, дичи, кролика: отварных (основным способом и на пару, припущенных, жареных, тушеных, запеченных). Органолептические способы определения степени готовности. Правила выбора соуса, гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме. Особенности приготовления блюд из мяса, мясных продуктов для различных форм обслуживания, типов питания</p> <p>Правила оформления и отпуска горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.</p> <p>Хранение готовых блюд из домашней птицы, дичи, кролика. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд.</p> <p>Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования</p> <p>Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов.</p> <p>Методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из домашней птицы, дичи, кролика. Правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов</p> <p>Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>Органолептические способы определения готовности; ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок домашней птицы, дичи, кролика, их сочетаемость с основными продуктами; нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей.</p>	2

	10	<b>Приготовление тушёных и запечённых блюд из птицы, дичи, кролика.</b> Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из домашней птицы, дичи, кролика. Правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств продуктов Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из домашней птицы, дичи, кролика. Органолептические способы определения готовности; ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок домашней птицы, дичи, кролика, их сочетаемость с основными продуктами; нормы взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов с учетом сезонности, региональных особенностей.	2
	11	<b>Практическое занятие. Расчет сырья.</b> Работа со сборником рецептур. Выполнение расчётов нормы закладки продуктов на определенное количество порций.	2
	12-14	<b>Лабораторное занятие. Приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из котлетной массы мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</b> <b>Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика</b> Выбор, применение, комбинирование различных способов приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из домашней птицы, дичи, кролика, доведение до вкуса; выбор оборудования, производственного инвентаря, посуды, инструментов в соответствии со способом приготовления Проверка качества готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из домашней птицы, дичи, кролика. Порционирование, сервировка и оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из домашней птицы, дичи, кролика. Соблюдение выхода при порционировании; соблюдение температуры подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из домашней птицы, дичи, кролика.	6
<b>Тема 7.3. Приготовление национальных блюд из мяса, домашней птицы, субпродуктов</b>	15	<b>Приготовление национальных блюд из мяса, домашней птицы, субпродуктов.</b> Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении национальных блюд из мяса, домашней птицы, субпродуктов. Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд.	2
<b>Промежуточная аттестация в форме комплексного экзамена по МДК. 02.01 и МДК. 02.02</b>			<b>6 ч</b>
<b>Консультации</b>			<b>2ч.</b>
<b>Итого по МДК. 02.02</b> Объём образовательной программы – 149 часов, включая: Занятия во взаимодействии с педагогом – 130 часов (в том числе практических занятий – 14 ч., лабораторных работ – 54 ч. промежуточная аттестация – 6 ч. консультации – 4 часа. самостоятельной работы обучающегося – 11 часов;			
<b>Учебная практика</b> <b>Виды работ и трудовые действия</b> - подготовка, уборка рабочего места при выполнении работ по обработке, нарезке, формовке традиционных видов овощей, грибов, обработке рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи; - <b>выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты;</b>			<b>108</b>

- выбор/подбор с учетом способа приготовления, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда
- подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов
- оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, проверка органолептическим способом качества, безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; обеспечение их хранения до момента использования в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; осуществление их выбора в соответствии с технологическими требованиями;
- оформление заявок на складе продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;
- проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной;
- выбор, подготовка пряностей, приправ, специй (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом;
- взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью, изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок
- подготовка сырья (традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи), других расходных материалов к использованию
- безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами
- обработка различными методами, подготовка традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи с соблюдением правил сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовка и применение пряностей и приправ
- утилизация отходов, упаковка, складирование неиспользованного сырья, пищевых продуктов
- хранение обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи с обеспечением условий, с соблюдением сроков их хранения
- приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- выбор, применение, комбинирование методов приготовления супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа;
- приготовление, оформление супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции;
- оценка качества готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос.
- порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. упаковка, хранение полуфабрикатов;
- хранение с учетом температуры подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче;
- охлаждение и замораживание готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.
- хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.
- разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции.
- выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.
- расчет стоимости супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.
- консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, эффективное использование

<p>профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</li> <li>- мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты;</li> </ul>	
<p><b>Производственная практика.</b>  <b>Виды работ и трудовые действия:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания;</li> <li>- подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по обработке, нарезке, формовке традиционных видов овощей, грибов, обработке рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи</li> <li>- подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов</li> <li>- подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</li> <li>- проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.</li> <li>- выполнение задания (заказа) по приготовлению супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.</li> <li>- подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов</li> <li>- подготовка сырья (традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи), других расходных материалов к использованию</li> <li>- безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов</li> <li>- обработка различными методами, подготовка традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи</li> <li>- утилизация отходов, упаковка, складирование неиспользованного сырья, пищевых продуктов</li> <li>- хранение обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи</li> <li>- приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных</li> <li>- порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение полуфабрикатов разнообразного ассортимента</li> <li>- подготовка к реализации (презентации) готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования;</li> <li>- организация хранения готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</li> <li>- подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</li> <li>- разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов высокой степени готовности перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции.</li> <li>- самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).</li> <li>- консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное</li> </ul>	<p><b>216</b></p>

использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос - ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	
Промежуточная аттестация по ПМ - 6 часов	
объём образовательной программы – 531 час, включая: занятия во взаимодействии с педагогом – 176 часов (в том числе практических занятий 40 ч., лабораторных работ – 54 ч); самостоятельной работы обучающегося– 17 часов; учебной практики – 108 часов производственной практики – 216 часов промежуточная аттестация – 14 часов	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

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

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

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

#### 3.2.1. Основные печатные издания

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

6. Ботов, М. И. Лабораторные работы по технологическому оборудованию (механическое и тепловое оборудование) : учебное пособие для СПО / М. И. Ботов, В. Д. Елхина. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 160 с. — ISBN 978-5-8114-6381-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147252> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. Пользователей

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

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

### 3.2.3. Дополнительные источники

1. Федеральный закон от 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. - 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 в 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.

## КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код профессиональных и общих компетенций	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 2.1.	Выполнение всех действий по <b>организации и содержанию рабочего места повара</b> в соответствии с инструкциями и регламентами,	<b>Текущий контроль:</b> наблюдение и оценка в процессе выполнения

<p>стандартами чистоты(системаХАССП),требованиямиохранытрудаитехникебезопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки);</li> <li>-рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов;</li> <li>-соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности;</li> <li>-своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара;</li> <li>-рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств;</li> <li>-правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием;</li> <li>-соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам;</li> <li>- соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовой горячей кулинарной продукции требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования);</li> <li>- соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов в технике безопасности, охраны труда, санитарии и гигиене;</li> <li>- правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;</li> <li>- точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах;</li> </ul> <p>Соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам</p>	<p>ия:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- заданий для практических занятий;</li> <li>- заданий по учебной и производственной практикам;</li> <li>- заданий по самостоятельной внеаудиторной работе</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> наблюдение и оценка выполнения: практических заданий на комплексном экзамене по МДК, выполнение заданий экзамена по ПМ</p> <p>оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам, выполнение заданий на зачете по учебной практике. дифференцированном зачете по производственной практике</p>
---	---

<p><b>ПК 2.2. ПК 2.3. ПК 2.4.ПК 2.5. ПК 2.6. ПК 2.7. ПК 2.8.</b></p>	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячейкулинарнойпродукции:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов,в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественныхпродуктов;</li> <li>-соответствие потерь при приготовлении горячей кулинарной продукциидействующимнормам;</li> <li>-оптимальность процесса приготовления супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени,энергетическихзатратит.д.,соответствиевыбораспособовитехникприготовлениярецептуре, особенностямзаказа);</li> <li>- профессиональнаядемонстрациянавыковработысно жом;</li> <li>-правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведениепроцессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок,соответствиепроцессов инструкциям, регламентам;</li> <li>-соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартамчистоты,требованиямохранытрудаитехникибезопасности: <ul style="list-style-type: none"> <li>• корректноеиспользованиецветныхразделочныхдосок;</li> <li>• раздельное использование контейнеров для органических и неорганическихотходов;</li> <li>• соблюдение требований персональной гигиены в соответствии стрбованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, храненияиожейвчистомвидевовремяработы,правильная(обязательная) дегустацияв процессеприготовления,чистотанарабочемместеивхолодильнике;</li> <li>• адекватныйвыборицелее,безопасноеиспользованиеоборудования,инвентаря,инструментов,посуды;</li> </ul> </li> <li>- соответствиивременивыполненияработнормативам;</li> <li>- соответствииемассысупов,соусов,горячихблюд,кулинарныхизделий,закусоктребованиямрецептуры,меню,особенностямзаказа;</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b> наблюдениеиоценка впроцессевыполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- заданий на практических занятиях;</li> <li>- заданий на учебной ипроизводственнойпрактикам;</li> <li>- заданий по самостоятельной работе внеадиторной работе</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> наблюдение и оценка выполнения: практических заданийна комплексном экзамене по МДК, выполнение заданийэкзаменапо ПМ</p> <p>оценказащиты отчетов поучебнойипроизводственнойпрактикам, выполнение заданий на зачете по учебной практике.</p> <p>Дифференцированном зачете по производственной практике</p>
--	--	--

	<p>- точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода горячей кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов;</p> <p>- адекватность оценки качества готовой продукции, соответствие ее требованиям рецептуры, заказа;</p> <p>- соответствие внешнего вида готовой горячей кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• соответствие температуры подачи в виду блюда;</li> <li>• аккуратность порционирования горячих блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюд только съедобных продуктов)</li> <li>• соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки;</li> <li>• гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное)</li> <li>• гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;</li> <li>• соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре</li> </ul> <p>- эстетичность, аккуратность упаковки готовой горячей кулинарной продукции для отпусканавынос</p>	
<p><b>ОК 01</b></p>	<p>- точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</p> <p>- адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</p> <p>- оптимальность определения этапов решения задачи;</p> <p>- адекватность определения потребности в информации;</p> <p>- эффективность поиска;</p> <p>- адекватность определения источников нужных ресурсов;</p> <p>- разработка детального плана действий;</p> <p>- правильность оценки рисков на каждом шагу;</p> <p>- точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</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>Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических заданий</p>
<p><b>ОК 02</b></p>	<p>- оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;</p>	<p>на комплексном экзамене по МДК; -заданий на экзамене по модулю ПМ;</p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;</li> <li>- точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;</li> <li>- адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;</li> </ul>	<p>Защита отчетов по учебной и производственной практикам, заданий на зачете по учебной практике, заданий на дифференцированном зачете по производственной практике</p>
<b>ОК 03</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии;</li> <li>- точность, адекватность применения современной профессиональной терминологии</li> </ul>	
<b>ОК 04</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;</li> <li>- оптимальность планирования профессиональной деятельности</li> </ul>	
<b>ОК 05</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке;</li> <li>- толерантность поведения в рабочем коллективе</li> </ul>	
<b>ОК 06</b>	понимание значимости своей профессии	
<b>ОК 07</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</li> </ul>	
<b>ОК 09</b>	адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	
<b>ОК 10</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы);</li> <li>- адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности;</li> <li>- точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);</li> <li>- правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</li> </ul>	

**ПРИЛОЖЕНИЕ 1.3.**

к ОПОП-П по профессии  
43.01.09 Повар, кондитер

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

**2024г.**

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

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

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

#### 1.1.1. Перечень общих компетенций

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

#### 1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

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

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

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

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

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

Всего часов 344 ч.

в том числе в форме практической подготовки 238 ч

Из них на освоение МДК 150 ч.

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

производственная 108 ч.

Промежуточная аттестация 14 ч

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем профессионального модуля, ак. час.					
				Всего	Обучение по МДК			Практики	
					В том числе			Учебная	Производственная
					Лабораторных и практических занятий	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация		
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>	<i>6</i>	<i>7</i>	<i>8</i>	<i>9</i>	<i>10</i>
<b>ПК 3.1. ОК 01 – 07, 09, 10</b>	Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусокразнообразного ассортимента	<b>42</b>	18	<b>42</b>	18	-	-	-	-
<b>ПК 3.1.ПК 3.2.ПК 3.3.ПК 3.4.ПК 3.5. ПК 3.6. ОК 01 – 07, 09, 10,</b>	Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации бутербродов, салатов, холодных блюд и закусокразнообразного ассортимента	<b>116</b>	40	<b>108</b>	40	-	8	-	-

	Учебная практика	<b>72</b>	72					<b>72</b>	
	Производственная практика	<b>108</b>	108						<b>108</b>
	Промежуточная аттестация	<b>6</b>	-				<b>6</b>		
	<b>Всего:</b>	<b>344</b>	238	<b>150</b>	58	-	<b>14</b>	<b>72</b>	<b>108</b>

### 3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ. 03)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>МДК. 03.01</b> <b>Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента</b>		42	
<b>Раздел 1.</b> <b>Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами</b>		42	
<b>Тема 1.1.</b> <b>Организация производства</b>	<b>Содержание:</b>	2	2
	1 <b>Введение.</b> Понятие, классификация холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Ассортимент холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Общие правила приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Температурный и санитарный режимы, правила приготовления разных видов холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.		
	2 <b>Технология приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</b> Технологический цикл приготовления холодной кулинарной продукции. Характеристика, последовательность этапов.	2	2

	3	<b>Варианты оформления холодных блюд и закусок</b> Методы сервировки, способы и температура подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Органолептические способы определения степени готовности и качества холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Требования к качеству готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.	2	2
	4	<b>Инновационные технологии приготовления холодных блюд и закусок</b> Инновационные технологии, обеспечивающие оптимизацию процессов приготовления и подготовки к реализации и безопасность готовой продукции. Технология Cook&Serve – технология приготовления пищи на охлаждаемых поверхностях	2	2
	5	<b>Организация работы холодного цеха.</b> Назначение. Планировка, удобная связь с цехами. Виды, назначение оборудования производственного инвентаря, инструментов, посуды холодного цеха, правила их безопасного использования. Правила ухода за оборудованием Санитарно-гигиенические требования к организации работы повара по приготовлению холодных блюд и закусок. Система ХАССП в общественном питании, как эффективный инструмент управления, безопасностью приготавливаемой предприятиями общественного питания продукции и блюд.	2	2
	6	<b>Организация подготовки к реализации</b> Организация подготовки к реализации (порционирования (комплектования), упаковки для отпуска на вынос, хранения на раздаче/прилавке). Техническое оснащение работ. Оборудование, посуда, инвентарь для реализации готовых холодных блюд и закусок по типу «шведского стола». Правила ведения расчетов с потребителем при отпуске продукции на вынос	2	2
	7	<b>Практическое занятие. Организация рабочего места при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</b> Тренинг по организации рабочего места повара по приготовлению салатов, бутербродов. Организация рабочего места повара по приготовлению различных групп холодной кулинарной продукции. Подбор производственного инвентаря, оборудования и инструментов для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов для холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, правила их безопасного использования. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования. производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок. Составление схемы организации рабочего места, заполнение таблицы.	2	3
	8	<b>Практическое занятие. Нормативно-техническая документация.</b> Нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Работа со сборником рецептов, технологическими картами, выполнение расчётов	2	3
<b>Тема 1.2. Технологическое оборудование</b>	9	<b>Технологическое оборудование холодного цеха.</b> Виды торговотехнологического оборудования, правила безопасной эксплуатации. Виды, назначение правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов. Классификация, устройство, принцип действия, правила эксплуатации, техника безопасности.	2	2
	10	<b>Практическое занятие. Машины для нарезки гастрономических продуктов.</b>	2	3

	Слайсеры. Ознакомление с назначением, устройством, принципом действия, правилами безопасной эксплуатации. Подготовка машин к эксплуатации. Эксплуатация машин. Устранение неисправностей возникающих при работе машин. Отработка умений безопасной эксплуатации механического оборудования: слайсера		
	11 <b>Практическое занятие. Машины для нарезки хлеба.</b> Хлеборезка. Ознакомление с назначением, устройством, принципом действия, правилами безопасной эксплуатации. Подготовка машин к эксплуатации. Эксплуатация машин. Устранение неисправностей возникающих при работе машин. Отработка умений безопасной эксплуатации механического оборудования: электрохлеборезки.	2	3
	12 <b>Практическое занятие. Машины для измельчения продуктов.</b> Блендер, миксер, бликсер. Ознакомление с назначением, устройством, принципом действия, правилами безопасной эксплуатации. Подготовка машин к эксплуатации. Эксплуатация машин. Устранение неисправностей возникающих при работе машин.	2	3
	13 <b>Практическое занятие. Безопасная эксплуатация технологического оборудования</b> Тренинг по организации хранения подготовленных продуктов, полуфабрикатов, готовых салатов, бутербродов, холодных блюд и закусок, отработке умений безопасной эксплуатации технологического оборудования: аппарата для вакуумирования, шкафов холодильных, интенсивного охлаждения	2	3
<b>Тема 1.3. Товароведная характеристика сырья</b>	14 <b>Мясные гастрономические товары.</b> Колбасы. Классификация и товароведная характеристика мясных гастрономических продуктов: химический состав и пищевая ценность. Классификация и характеристика мясных гастрономических продуктов. Показатели качества продуктов, условия и сроки хранения.	2	2
	15 <b>Мясные копчености</b> Классификация и товароведная характеристика мясных гастрономических продуктов: химический состав и пищевая ценность. Классификация и характеристика мясных гастрономических продуктов. Показатели качества продуктов, условия и сроки хранения.	2	2
	16 <b>Рыбные гастрономические товары.</b> Классификация и товароведная характеристика рыбных гастрономических продуктов: химический состав и пищевая ценность. Классификация и характеристика рыбных гастрономических продуктов. Показатели качества продуктов, условия и сроки хранения.	2	2
	17 <b>Практическое занятие. Рыбные консервы, пресервы.</b> Ознакомление с ассортиментом, с требованиями нормативно - технической документации. Оценка качества консервов, пресервов. Расшифровка маркировки. Заполнение таблиц.	2	3
	18 <b>Рыбная икра.</b> Классификация и товароведная характеристика: химический состав и пищевая ценность, показатели качества, условиям и сроки хранения	2	2
	19 <b>Практическое занятие. Сыры.</b> Ознакомление с классификацией и товароведной характеристикой сыров: химическим составом и пищевой ценностью, показателями качества, условиями и сроками хранения по нормативно технической документации Органолептическая оценка качества сыров, решение ситуационных	2	3

	задач.		
20	<b>Хлебобулочные изделия.</b> Классификация и товароведная характеристика: химический состав и пищевая ценность, классификация, характеристика хлебобулочных изделий. Органолептическая оценка качества продуктов, хранение, процессы, происходящие при хранении хлеба и хлебобулочных изделий. Болезни хлеба, причины возникновения, способы предупреждения.	2	2
21	<b>Практическое занятие. Оценка качества пищевых продуктов.</b> Оценка качества пищевых продуктов по органолептическим показателям. Установление градации качества. Установление дефектов. Работа с натуральными образцами и нормативно-технологическими документами.	2	3
<b>Промежуточная аттестация в форме комплексного экзамена с МДК. 03.02</b>			
<b>Итого по МДК 03.01 - 42 ч</b> занятия во взаимодействии с преподавателем – 42 часа (из них теоретическое обучение – 24 ч., практических занятий – 18 ч.);			
<b>МДК. 03.02.</b> <b>Процессы приготовления и подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</b>		116	
<b>Раздел 1.</b> <b>Приготовление и подготовка к реализации бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента</b>			
<b>Тема 1.1.</b> <b>Технология приготовления холодных соусов и заправок</b>	<b>Содержание:</b>		
1	<b>Общие сведения о соусах.</b> Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании холодных соусов, заправок. Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение концентратов для холодных соусов и заправок, готовых соусов и заправок промышленного производства. Характеристика, правила выбора, требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к компонентам для холодных соусов, заправок и соусным полуфабрикатам промышленного производства (уксусы, растительные масла, специи и т.д.)	2	2
2	<b>Приготовление соусных полуфабрикатов</b> Методы приготовления отдельных соусных полуфабрикатов: ароматизированных масел, эмульсий, смесей пряностей и приправ, овощных и фруктовых пюре, молочнокислых продуктов и т.д.	2	2
3	<b>Холодные соусы на основе растительного масла.</b> Требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления холодных соусов. Требования к качеству готовых холодных соусов. Органолептические способы определения степени готовности и качества холодных соусов	2	2

	Температурный и санитарный режимы, правила приготовления холодных соусов. Ассортимент вкусовых добавок для холодных соусов и варианты их использования. Правила соусной композиции соусов. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении холодных соусов и заправок.		
4	<b>Холодные соусы на основе уксуса.</b> Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов; ассортимент, методы приготовления, температурный режим приготовления, органолептические способы определения степени готовности. Варианты подачи соусов, способы оформления тарелки соусами, температура подачи. Требования к безопасности хранения отдельных компонентов соусных полуфабрикатов.	2	2
5	<b>Холодные соусы на основе рыбного, мясного бульона.</b> Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов; ассортимент, методы приготовления, температурный режим приготовления, органолептические способы определения степени готовности. Варианты подачи соусов, способы оформления тарелки соусами, температура подачи. Требования к безопасности хранения отдельных компонентов соусных полуфабрикатов.	2	2
6	<b>Масляные смеси. Заправки.</b> Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов; ассортимент, методы приготовления, температурный режим приготовления, органолептические способы определения степени готовности.	2	2
7	<b>Соусы сладкие.</b> Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов; ассортимент, методы приготовления, температурный режим приготовления, органолептические способы определения степени готовности. Варианты подачи соусов, способы оформления тарелки соусами, температура подачи. Требования к безопасности хранения отдельных компонентов соусных полуфабрикатов.	2	2
8	<b>Практическое занятие. Организация процесса приготовления холодных соусов и заправок</b> Выполнение расчетов сырья, выхода готовой продукции. Выполнение расчетов по взаимозаменяемости продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.	2	3
<b>Тема 1.2. Технология приготовления салатов</b>	<b>Содержание:</b>	2	2
	9 <b>Технология приготовления салатов</b> Классификация, ассортимент, значение в питании салатов разнообразного ассортимента. Актуальные направления в приготовлении салатов.		
	10 <b>Салаты из сырых овощей.</b> Приготовление, оформление и отпуск салатов из сырых овощей Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом сочетаемости. Оценка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления салатов разнообразного ассортимента. Методы приготовления салатов, требования к качеству, температура	2	2

	подачи салатов, органолептические способы определения готовности. Варианты оформления, правила хранения, требования к безопасности хранения		
11	<b>Салаты из свежих овощей.</b> Приготовление, оформление и отпуск салатов из свежих овощей Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом сочетаемости. Оценка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления салатов разнообразного ассортимента. Методы приготовления салатов, требования к качеству, температура подачи салатов, органолептические способы определения готовности. Варианты оформления, правила хранения, требования к безопасности хранения	2	2
12	<b>Приготовление, оформление и отпуск салатов из фруктов</b> Приготовление, оформление и отпуск салатов из фруктов. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом сочетаемости. Оценка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления салатов разнообразного ассортимента. Методы приготовления салатов, требования к качеству, температура подачи салатов, органолептические способы определения готовности. Варианты оформления, правила хранения, требования к безопасности хранения	2	2
13	<b>Салаты из вареных овощей.</b> Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом сочетаемости. Оценка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления салатов разнообразного ассортимента. Методы приготовления салатов, требования к качеству, температура подачи салатов, органолептические способы определения готовности. Варианты оформления, правила хранения, требования к безопасности хранения	2	2
14	<b>Винегреты.</b> Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом сочетаемости. Оценка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления винегретов разнообразного ассортимента. Методы приготовления винегретов, требования к качеству, температура подачи винегретов, органолептические способы определения готовности. Варианты оформления, правила хранения, требования к безопасности хранения	2	2
15	<b>Салаты-коктейли.</b> Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом сочетаемости. Оценка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления салатов разнообразного ассортимента. Методы приготовления салатов, требования к качеству, температура подачи салатов, органолептические способы определения готовности. Варианты оформления, правила хранения, требования к безопасности хранения	2	2
16	<b>Практическое занятие. Работа со сборником рецептов</b> Ознакомление с рецептурами блюд, расчёт необходимого количества сырья. Расчёт потерь при холодной обработке. Выполнение расчётов по взаимозаменяемости продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.	2	3
17-19	<b>Лабораторное занятие. Приготовление и оформление салатов, холодных соусов и заправок.</b> Приготовление и оформление заданных салатов, соусов, заправок. Подготовка сырья, органолептическая оценка качества и безопасности основных продуктов и	6	3

		дополнительных ингредиентов к ним; организация их хранения в процессе приготовления; выбор, подготовка пряностей, приправ, специй; взвешивание измерение продуктов, входящих в состав холодных соусов и салатов в соответствии с рецептурой; осуществление взаимозаменяемости продуктов в соответствии с нормами закладки; выбор, применение, комбинирование различных способов приготовления холодных соусов и салатов; охлаждение, хранение готовых продуктов с учетом требований к безопасности; порционирование, нарезание, украшение, доведение до вкуса, подбор соуса и гарнира с учетом сочетаемости; выбор оборудования, инвентаря, посуды, инструментов в соответствии со способом приготовления с соблюдение санитарно-гигиенических требований при приготовлении. Проверка качества готовых холодных соусов и салатов перед отпуском, порционирование сервировка и оформление салатов. Соблюдение выхода при порционировании; Выдерживание температуры подачи холодных соусов и салатов. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции Оценка качества (бракераж) готовой продукции		
	20	<b>Особенности приготовления салатов региональных кухонь мира.</b> Методы приготовления салатов, требования к качеству, температура подачи салатов, органолептические способы определения готовности. Варианты оформления, правила хранения, требования к безопасности хранения	2	2
<b>Тема 1.3.</b> <b>Технология приготовления бутербродов, холодных закусок</b>	<b>Содержание:</b>		2	2
	21	<b>Общие сведения о бутербродах и холодных закусках.</b> Понятие. Классификация, ассортимент бутербродов. Значение в питании. Ассортимент бутербродов, холодных закусок из овощей, грибов, рыбы, мяса, птицы. Значение в питании. Общие правила приготовления бутербродов, холодных закусок. Правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления бутербродов, холодных закусок. Температурный и санитарный режимы, правила приготовления разных видов бутербродов, холодных закусок. Технология приготовления бутербродов, холодных закусок. Методы сервировки бутербродов, холодных закусок, способы и температура подачи бутербродов, холодных закусок. Варианты оформления бутербродов, холодных закусок. Органолептические способы определения степени готовности и качества бутербродов, холодных закусок. Требования к качеству готовых бутербродов, холодных закусок.		
	22	<b>Бутерброды.</b> Технологический процесс приготовления, оформления и отпуска бутербродов: открытых (простых, сложных), закрытых Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом сочетаемости взаимозаменяемости; оценка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для бутербродовразнообразного ассортимента. Варианты оформления, виды, назначение посуды для подачи, правила хранения, требования к безопасности хранения бутербродов разнообразного ассортиментаТребования к качеству, условия и сроки хранения.	2	2
	23	<b>Приготовление горячих бутербродов</b> Технология приготовления горячих бутербродов: взвешивание, нарезка вручную и на слайсере, укладка наполнителей, порционирование, запекание, подача. Варианты оформления, виды, назначение посуды для подачи, правила хранения, требования к безопасности хранения	2	2

	бутербродов разнообразного ассортимента Требования к качеству, условия и сроки хранения.		
24	<b>Гастрономические продукты порциями.</b> Технологический процесс приготовления, оформления и отпуска гастрономических продуктов порциями Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом сочетаемости взаимозаменяемости; оценка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Варианты оформления, виды, назначение посуды для подачи, правила хранения, требования к безопасности хранения. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Оптимизация процесса приготовления с использованием технологии Cook&Serve. Правила, варианты выкладки нарезанных гастрономических продуктов на блюдах для банкетов, банкетов-фуршетов, для отпуска по типу «шведского стола».	2	2
25	<b>Роллы</b> Технологический процесс приготовления, оформления и отпуска роллов Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом сочетаемости взаимозаменяемости; оценка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Варианты оформления, виды, назначение посуды для подачи, правила хранения, требования к безопасности хранения. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	2
26	<b>Ассортимент, значение в питании простых холодных блюд и закусок.</b> Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним и их соответствие требованиям к качеству холодных блюд и закусок. Ассортимент, методы приготовления холодных закусок, требования к качеству, температура подачи холодных закусок, органолептические способы определения готовности.	2	2
27	<b>Овощные и грибные блюда и закуски.</b> Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом сочетаемости взаимозаменяемости; оценка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных закусок разнообразного ассортимента Варианты оформления, виды, назначение посуды для подачи, правила хранения, требования к безопасности хранения холодных закусок разнообразного ассортимента.	2	2
28	<b>Блюда и закуски из яиц.</b> Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом сочетаемости взаимозаменяемости; оценка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных закусок разнообразного ассортимента. Ассортимент, методы приготовления холодных закусок, требования к качеству, температура подачи холодных закусок, органолептические способы определения готовности. Варианты оформления, виды, назначение посуды для подачи, правила хранения, требования к безопасности хранения холодных закусок разнообразного ассортимента.	2	3
29	<b>Практическое занятие. Работа со сборником рецептур</b> Расчет количества сырья, выхода бутербродов, холодных закусок Составление технологической карты. Выполнение расчетов по взаимозаменяемости продуктов в соответствии с нормами закладки,	2	3

	особенностями заказа, сезонностью.		
30-31-32	<b>Лабораторное занятие. Приготовление и оформление бутербродов, холодных блюд и закусок</b> Приготовление и оформление бутербродов, холодных блюд и закусок Подготовка сырья, органолептическая оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; организация их хранения в процессе приготовления; выбор, подготовка пряностей, приправ, специй; взвешивание измерение продуктов; осуществление взаимозаменяемости продуктов в соответствии с нормами закладки; выбор, применение, комбинирование различных способов приготовления холодных блюд и закусок; охлаждение, хранение готовых продуктов с учетом требований к безопасности; порционирование, нарезание, украшение, доведение до вкуса; выбор оборудования, инвентаря, посуды, инструментов в соответствии со способом приготовления с соблюдением санитарно-гигиенических требований при приготовлении. Проверка качества готовых холодных блюд и закусок перед отпуском, порционирование сервировка и оформление блюд. Соблюдение выхода при порционировании; Выдерживание температуры подачи холодных блюд и закусок Оценка качества (бракераж) готовой продукции	6	3
<b>Тема 1.4. Технология приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья</b>	<b>Содержание:</b>		
	33 <b>Холодные блюда и закуски из рыбы.</b> Понятие. Ассортимент холодных блюд и закусок из рыбы. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом сочетаемости взаимозаменяемости; оценка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного разнообразного ассортимента. Методы приготовления, рецептуры, требования к качеству, температура подачи, органолептические способы определения готовности. Варианты оформления, виды, назначение посуды для подачи, правила хранения, требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного разнообразного ассортимента	2	2
	34 <b>Холодные блюда закуски из консервированной рыбы.</b> Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом сочетаемости взаимозаменяемости; оценка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для блюд и закусок из рыбы. Ассортимент, методы приготовления, рецептуры, требования к качеству, температура подачи, органолептические способы определения готовности. Варианты оформления, виды, назначение посуды для подачи, правила хранения, требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы.	2	2
	35 <b>Рыба отварная, фаршированная, заливная.</b> Температурный и санитарный режимы, правила приготовления разных видов холодных рыбных блюд. Технология приготовления холодных блюд из рыбы. Варианты комбинирования различных способов приготовления холодных рыбных блюд. Органолептические способы определения степени готовности и качества блюд из рыбы. Методы сервировки, способы и температура подачи блюд из рыбы. Варианты оформления блюд из рыбы. Техника приготовления украшений для рыбных блюд из различных продуктов. Варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении холодных блюд из рыбы.	2	2
	36 <b>Практическое занятие. Работа со сборником.</b>	2	3

	Ознакомление с рецептурами блюд, расчёт необходимого количества сырья. Расчёт потерь при холодной обработке. Выполнение расчётов по взаимозаменяемости продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.		
37-38-39	<b>Лабораторное занятие. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок из рыбы</b> Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы. Оценка качества (бракераж) готовой продукции. Подготовка сырья, органолептическая оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; организация их хранения в процессе приготовления; выбор, подготовка пряностей, приправ, специй; взвешивание измерение продуктов; осуществление взаимозаменяемости продуктов в соответствии с нормами закладки; выбор, применение, комбинирование различных способов приготовления холодных блюд и закусок; охлаждение, хранение готовых продуктов с учетом требований к безопасности; порционирование, нарезание, украшение, доведение до вкуса; выбор оборудования, инвентаря, посуды, инструментов в соответствии со способом приготовления с соблюдением санитарно-гигиенических требований при приготовлении. Подбор гарниров, соусов, заправок. Оформление тарелки Проверка качества готовых холодных блюд и закусок перед отпуском, порционирование сервировка и оформление блюд. Соблюдение выхода при порционировании; Выдерживание температуры подачи холодных блюд и закусок. Оценка качества (бракераж) готовой продукции	2	3
40	<b>Холодные блюда закуски из нерыбного водного сырья.</b> Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом сочетаемости взаимозаменяемости; оценка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для блюд и закусок из нерыбного водного разнообразного ассортимента. Ассортимент, методы приготовления, рецептуры, требования к качеству, температура подачи, органолептические способы определения готовности. Варианты оформления, виды, назначение посуды для подачи, правила хранения, требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из нерыбного водного разнообразного ассортимента.	6	3
41-42-43	<b>Лабораторное занятие. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок из морепродуктов.</b> Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из нерыбного водного сырья. Оценка качества (бракераж) готовой продукции Подготовка сырья, органолептическая оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; организация их хранения в процессе приготовления; выбор, подготовка пряностей, приправ, специй; взвешивание измерение продуктов; осуществление взаимозаменяемости продуктов в соответствии с нормами закладки; выбор, применение, комбинирование различных способов приготовления холодных блюд и закусок; охлаждение, хранение готовых продуктов с учетом требований к безопасности; порционирование, нарезание, украшение, доведение до вкуса; выбор оборудования, инвентаря, посуды, инструментов в соответствии со способом приготовления с соблюдением санитарно-гигиенических требований при приготовлении. Проверка качества готовых холодных блюд и закусок перед отпуском, порционирование сервировка и оформление блюд. Соблюдение выхода при порционировании; Выдерживание температуры подачи холодных блюд и закусок Оценка качества (бракераж) готовой	6	3

**Тема 1.5.  
Технология приготовления  
холодных блюд из мяса,  
мясных продуктов, домашней  
птицы, дичи**

	продукции		
	<b>Содержание:</b>	2	2
44	<b>Холодные блюда и закуски из мяса.</b> Понятие. Ассортимент блюд из мяса. Общие правила приготовления блюд из мяса. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом сочетаемости взаимозаменяемости; оценка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса. Методы приготовления, ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи, органолептические способы определения готовности. Ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении холодных блюд из мяса их сочетаемость с основными продуктами. Варианты оформления, правила хранения, требования к безопасности хранения готовых холодных блюд из мяса	2	2
45	<b>Холодные блюда и закуски из мясных продуктов.</b> Понятие. Ассортимент блюд из мясных продуктов. Общие правила приготовления блюд из мясных продуктов. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом сочетаемости взаимозаменяемости; оценка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мясных продуктов. Методы приготовления, ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи, органолептические способы определения готовности. Ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении холодных блюд из мясных продуктов их сочетаемость с основными продуктами. Варианты оформления, правила хранения, требования к безопасности хранения готовых холодных блюд из мясных продуктов	2	2
46	<b>Холодные блюда и закуски из субпродуктов.</b> Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом сочетаемости взаимозаменяемости; оценка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из субпродуктов. Методы приготовления, ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи, органолептические способы определения готовности. Ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении холодных блюд из субпродуктов их сочетаемость с основными продуктами. Варианты оформления, правила хранения, требования к безопасности хранения готовых холодных блюд из субпродуктов.	2	2
47	<b>Холодные блюда из домашней птицы.</b> Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом сочетаемости взаимозаменяемости; оценка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд, кулинарных изделий из домашней птицы. Методы приготовления, ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи, органолептические способы определения готовности. Ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий из домашней птицы, их сочетаемость с основными продуктами. Варианты оформления, правила хранения, требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий из домашней птицы.	2	2
48	<b>Холодные закуски из домашней птицы.</b> Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом сочетаемости взаимозаменяемости; оценка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для	2	2

	холодных закусок из домашней птицы. Методы приготовления, ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи, органолептические способы определения готовности. Ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении холодных закусок из домашней птицы, их сочетаемость с основными продуктами. Варианты оформления, правила хранения, требования к безопасности хранения готовых холодных закусок из домашней птицы.		
49	<b>Холодные блюда и закуски из дичи.</b> Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом сочетаемости взаимозаменяемости; оценка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из дичи. Методы приготовления, ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи, органолептические способы определения готовности. Ассортимент пряностей, приправ, используемых при приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из дичи, их сочетаемость с основными продуктами. Варианты оформления, правила хранения, требования к безопасности хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из дичи.	2	2
50	<b>Практическое занятие. Организация процесса приготовления холодных блюд.</b> Выполнение расчетов количества сырья необходимого для приготовления, заданного количества блюд и закусок. Составление технологических схем, подбор технологического оборудования, посуды, инвентаря. Заполнение таблицы. Составление схемы организации рабочего места.	2	3
51- 52- 53	<b>Лабораторное занятие. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок</b> Приготовление и оформление холодных блюд и закусок Подготовка сырья, органолептическая оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; организация их хранения в процессе приготовления; выбор, подготовка пряностей, приправ, специй; взвешивание измерение продуктов; осуществление взаимозаменяемости продуктов в соответствии с нормами закладки; выбор, применение, комбинирование различных способов приготовления холодных блюд и закусок; охлаждение, хранение готовых продуктов с учетом требований к безопасности; порционирование, нарезание, украшение, доведение до вкуса; выбор оборудования, инвентаря, посуды, инструментов в соответствии со способом приготовления с соблюдением санитарно-гигиенических требований при приготовлении. Проверка качества готовых холодных блюд и закусок перед отпуском, порционирование сервировка и оформление блюд. Соблюдение выхода при порционировании; Выдерживание температуры подачи холодных блюд и закусок Оценка качества (бракераж) готовой продукции	6	3
54	<b>Разработка ассортимента холодных блюд и закусок</b> Методика разработки ассортимента холодных блюд и закусок в соответствии с заказом (тематический вечер, праздник и т.д.) для различных форм обслуживания	2	2
<b>Промежуточная аттестация в форме комплексного экзамена МДК. 03.01 и МДК 03.02</b>			
<b>Итого по МДК 03.02 –116 ч</b> занятия во взаимодействии с преподавателем – 108 часов (из них теоретическое обучение – 68 ч., пр. занятий - 10 ч., лаб. занятий– 30 ч.); промежуточная аттестация – 8 ч.			
<b>Учебная практика.</b>			3

<p><b>Виды работ и трудовые действия:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатов и простых холодных блюд и закусок. Подготовка их к использованию.</li> <li>-Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий: взвешивания/измерения, нарезки вручную и на слайсере, измельчении, смешивании, прослаивании, порционировании, фаршировании, взбивании, настаивании, запекании, варке, заливании желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями</li> <li>-Использование различных технологий приготовления бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы.</li> <li>-Определение степени готовности основных холодных блюд и закусок, определение достаточности специй в салатах, доведение до вкуса, подготовке бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок для подачи.</li> <li>-Сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции.</li> <li>-Обеспечивать температурный и временной режим подачи бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</li> </ul> <p>Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок.</p> <p>Промежуточная аттестация – зачёт</p>		
<p><b>Производственная практика</b></p> <p><b>Виды работ и трудовые действия:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатам и простых холодных блюд и закусок при приемке продуктов со склада.</li> <li>-Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним к использованию.</li> <li>-Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий в холодном цехе: взвешивания/измерения, нарезке вручную и на слайсере, измельчение, смешивание, прослаивание, порционирование, фарширование, взбивание, настаивание, запекание, варка, охлаждение, заливание желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями</li> <li>-Использование различных технологий приготовления бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок по ассортименту и меню базы практики и с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, с соблюдением технологических и санитарно-гигиенических режимов.</li> <li>-Определение степени готовности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, доведение до вкуса.</li> <li>-Оформление и подача бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции на раздаче.</li> <li>-Обеспечение условий, температурного и временного режима охлаждения, хранения и реализации простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов, типа предприятия и способов обслуживания</li> </ul> <p>Промежуточная аттестация – дифференцированный зачёт</p>	108	3
<p><b>Промежуточная аттестация по ПМ 03. экзамен</b></p>	6 ч.	
<p>всего 344 часа, в том числе:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>занятия во взаимодействии с преподавателем – 150 часов (в том числе лабораторных занятий – 30 ч. и практических занятий – 28 ч);</li> <li>учебной практики – 72 часа</li> <li>производственной практики – 108 ч.</li> <li>промежуточная аттестация в форме экзамена – 14 ч. (в том числе 2 ч. – консультации)</li> </ul>		

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

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

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

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

#### 3.2.1. Основные печатные издания

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

### 3.2.2. Основные электронные издания

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

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

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

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

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

6. Ботов, М. И. Лабораторные работы по технологическому оборудованию (механическое и тепловое оборудование) : учебное пособие для СПО / М. И. Ботов, В. Д. Елхина. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 160 с. — ISBN 978-5-8114-6381-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147252> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. Пользователей

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

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

<https://e.lanbook.com/book/148178> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

### 3.2.3. Дополнительные источники

1. Федеральный закон от 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. — 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 и производств 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.

## КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код профессиональных и общих компетенций	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 3.1.	Выполнение всех действий по <b>организации и содержанию рабочего места повара</b> в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: - адекватный выбор и целевое, безопасное	<b>Текущий контроль:</b> наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий на практических занятиях; - заданий по учебной и

	<p>использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов;</li> <li>- соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности;</li> <li>- своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара;</li> <li>- рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств;</li> <li>- правильное выполнения работ по уходу за весоизмерительным оборудованием;</li> <li>- соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам;</li> <li>- соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовой холодной кулинарной продукции требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования);</li> <li>- соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</li> <li>- правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;</li> <li>- точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах;</li> <li>- соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам</li> </ul>	<p>производственной практикам;</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b></p> <p>наблюдение и оценка выполнения практических заданий на комплексном экзамене по МДК, выполнение заданий экзамена по ПМ</p> <p>оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам, выполнение заданий на зачете по учебной практике, дифференцированном зачете по производственной практике</p>
<p>ПК 3.2. ПК 3.3. ПК 3.4. ПК 3.5. ПК 3.6.</p>	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодной кулинарной продукции:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- адекватный выбор основных продуктов и</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b></p> <p>наблюдение и оценка процессов выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- заданий на практи-</li> </ul>

	<p>дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</p> <p>- соответствие потерь при приготовлении холодной кулинарной продукции действующим нормам;</p> <p>- оптимальность процесса приготовления соусов, салатов, бутербродов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбору способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);</p> <p>- профессиональная демонстрация навыков работы с ножом;</p> <p>- правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодной кулинарной продукции, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</p> <p>- соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• корректное использование цветных разделочных досок;</li> <li>• раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</li> <li>• соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); адекватный выбор целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</li> </ul> <p>– соответствие времени выполнения работ нормативам;</p> <p>– соответствие массы холодной кулинарной продукции требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;</p> <p>– точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодной кулинарной продукции, взаимозаменяемость сырья, продуктов;</p> <p>– адекватность оценки качества готовой продукции</p>	<p>ческих занятиях и лабораторных работах;</p> <p>- заданий по учебной и производственной практикам;</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b></p> <p>наблюдение и оценка выполнения:</p> <p>практических заданий на комплексном экзамене по МДК, выполнение заданий экзамена по ПМ</p> <p>оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам, выполнение заданий на зачете по учебной практике, дифференцированном зачете по производственной практике</p>
--	--	--

	<p>и,соответствияеетребованиямрецептуры,заказу;</p> <p>–соответствиевнешнеговидаготовойхолоднойкулинарнойпродукцииитребованиямрецептуры,заказа:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• соответствие температуры подачи виду блюда, кулинарного изделия,закуски;</li> <li>• аккуратность порционирования холодных блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюдатолькосъедобныхпродуктов)</li> <li>• соответствиеобъема,массыблюдаразмеруиформетарелки;</li> <li>• гармоничность, креативностьвнешнего вида готовой продукции(общее визуальное впечатление:цвет/сочетание/баланс/композиция)</li> <li>• гармоничность вкуса, текстурыи аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиямрецептуры,отсутствиевкусовыхпротиворечий;</li> <li>• соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделиязаданию, рецептуре</li> </ul> <p>эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарнойпродукциидля отпусканавынос</p>	
<p><b>ОК 01.</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</li> <li>- адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</li> <li>- оптимальность определения этапов решения задачи;</li> <li>- адекватность определения потребности в информации;</li> <li>- эффективность поиска;</li> <li>- адекватность определения источников нужных ресурсов;</li> <li>- разработка детального плана действий;</li> <li>- правильность оценки рисков на каждом шагу;</li> <li>- точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</li> </ul>	<p>Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения: заданий на практических занятиях и лабораторных работах, заданий по учебной и производственной практике.</p> <p>Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических заданий на комплексном экзамене по МДК;</p>
<p><b>ОК.02</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- оптимальность планирования информационного поиска из широкогонабораисточников,необходимогодля выполненияпрофессиональныхзадач;</li> </ul>	<p>-заданий на экзамене по модулю ПМ; Защита отчетов по учебной и</p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;</li> <li>- точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;</li> <li>- адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;</li> </ul>	<p>производственной практикам, заданий на зачете по учебной практике, заданий на дифференцированном зачете по производственной практике</p>
<b>ОК.03</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии;</li> <li>- точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии</li> </ul>	
<b>ОК04.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;</li> <li>- оптимальность планирования профессиональной деятельности</li> </ul>	
<b>ОК. 05</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке;</li> <li>- толерантность поведения в рабочем коллективе</li> </ul>	
<b>ОК 06.</b>	понимание значимости своей профессии	
<b>ОК 07.</b>	– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;	
<b>ОК 09.</b>	адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	
<b>ОК 10.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известных профессиональных темах);</li> <li>- адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности;</li> <li>- точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);</li> <li>- правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</li> </ul>	

**ПРИЛОЖЕНИЕ 1.4.**

к ОПОП-П по профессии  
43.01.09 Повар, кондитер

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

2024 г.

## **СОДЕРЖАНИЕ**

- 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

## 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

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

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

##### 1.1.1. Перечень общих компетенций

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

##### 1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

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

<b>ПК 4.5.</b>	Осуществлять приготовление, творческого оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента
----------------	---

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

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

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

Всего часов 334 ч.

в том числе в форме практической подготовки 244 ч

Из них на освоение МДК 132 ч.

в том числе самостоятельная работа 14 ч.

практики, в том числе учебная 72 ч.

производственная 108 ч.

Промежуточная аттестация 8 ч

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем профессионального модуля, ак. час.					
				Всего	Обучение по МДК			Практики	
					В том числе			Учебная	Производственная
					Лабораторных и практических занятий	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация		
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>	<i>6</i>	<i>7</i>	<i>8</i>	<i>9</i>	<i>10</i>
<b>ПК 4.1. ОК 01 – 07, 09, 10</b>	Раздел 1. Организация приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	<b>52</b>	24	<b>48</b>	24	4	-	-	-
<b>ПК 4.1.ПК 4.2.ПК 4.3.ПК 4.4.ПК 4.5. ОК 01 – 07, 09, 10</b>	Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов, напитков разнообразного ассортимента	<b>96</b>	40	<b>84</b>	40	10	2	-	-

	Учебная практика	<b>72</b>	72					<b>72</b>	
	Производственная практика	<b>108</b>	108						<b>108</b>
	Промежуточная аттестация	<b>6</b>	-			<b>6</b>			
	<b>Всего:</b>	<b>334</b>	<b>244</b>	<b>132</b>	<b>64</b>	<b>14</b>	<b>8</b>	<b>72</b>	<b>108</b>

## 2. Содержание обучения по профессиональному модулю

Наименование МДК, разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся.	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<i>2 курс, 3 семестр</i>			
МДК 04.01. Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков		52	
Раздел 1. Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами			
Введение.	<b>Содержание:</b>		
	1 <b>Введение.</b> Понятие сладкие блюда, десерты, напитки. Классификация. Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, <b>характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков, методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания. Комбинирование способов приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, с учетом ассортимента продукции.</b>	2	2

Тема 1.1.	Содержание:			
<b>Организация производства и производственный инвентарь</b>	2	<b>Организация работ по приготовлению горячих сладких блюд, десертов, напитков.</b> Организация работ по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков. Последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ним. <b>Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации</b>	2	2
	3	<b>Практическое занятие. Организация рабочего места для приготовления горячих сладких блюд, десертов, напитков.</b> <b>Организация рабочего места повара по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов.</b> Подготовка рабочего места, проверка и подбор производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. <b>Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов и изделий разнообразного ассортимента.</b>	2	3
	4	<b>Практическое занятие. Организация рабочего места для приготовления холодных сладких блюд, десертов, напитков.</b> Подготовка рабочего места, проверка и подбор производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. <b>Организация рабочих мест по приготовлению горячих напитков.</b> Составление схемы рабочего места.	2	3
	<b>Тема 1.2. Технологическое оборудование, правила его безопасного использования</b>	5	<b>Кофемашин. Кофеварка. Кофемолка.</b> Виды, назначение, классификация, устройство, принцип действия, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования для приготовления кофе и правила ухода за ним	2
6		<b>Практическое занятие. Машины для варки кофе.</b> Ознакомление с видами, назначением оборудования, используемого для порционирования (комплектования) готовых напитков. Подготовка к работе, проверка технологического оборудования. Сборка, разборка и эксплуатация машин. Соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда. <b>Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.</b>	2	3
7		<b>Практическое занятие. Машины для варки кофе.</b> Подготовка к работе, проверка технологического оборудования. Сборка, разборка и эксплуатация машин. Соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда.	2	3
8		<b>Аппарат для горячего шоколада. Соковыжималки.</b>	2	2

		Назначение, классификация, устройство, принцип действия. Правилами безопасной эксплуатации, правила ухода за оборудованием		
	9	<b>Практическое занятие. Машины для приготовления шоколада.</b> Ознакомление с видами, назначением оборудования, используемого для приготовления шоколада, устройством, принципом действия, правилами эксплуатации, техникой безопасности по инструкции. Сборка, разборка и эксплуатация машин. Подготовка к работе, проверка технологического оборудования, Соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда.	2	3
	10	<b>Практическое занятие. Соковыжималки.</b> Подготовка машин к эксплуатации. Эксплуатация машин. Устранение неисправностей, возникающие при работе на машинах.	2	3
	11	<b>Фризер. Гранитор.</b> Назначение, классификация, устройство, принцип действия, правила ухода. Правилами безопасной эксплуатации технологического оборудования	2	2
	12	<b>Льдогенератор.</b> Назначение, классификация, устройство, принцип действия, правила ухода. Правилами безопасной эксплуатации технологического оборудования	2	2
	13	<b>Практическое занятие. Машины для приготовления льда.</b> Подготовка к работе, проверка технологического оборудования. Эксплуатация машин. Соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда.	2	3
	14	<b>Практическое занятие. Машины для приготовления мороженого.</b> Ознакомление с видами, назначением оборудования, используемого для приготовления мороженого, устройством, принципом действия, правилами эксплуатации, техникой безопасности по инструкции. Проверка технологического оборудования. Подготовка к работе. Эксплуатация машин с соблюдением правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда.	2	3
<b>Тема 1.3. Товароведная характеристика сырья.</b>	<b>Содержание:</b>			
	15	<b>Плоды, ягоды и продукты их переработки.</b> Товароведная характеристика химический состав и пищевая ценность, классификация, характеристика основных групп плодов, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	2
	16	<b>Практическое занятие. Качество свежих плодов и ягод</b> Оценка качества свежих плодов и ягод по стандартам и натуральным образцам (определение % стандартной, нестандартной продукции и отхода).	2	3
	17	<b>Крахмал. Мед. Сахар.</b> Крахмал. Химический состав, свойства, производство. Классификация. Крахмалопродукты. Требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности крахмала. Мед. Пищевая ценность. Классификация. Требования к качеству, срокам и условия хранения. Сахар. Химический состав, пищевая ценность, характеристика отдельных видов. Условия и сроки хранения. Показатели качества.	2	2

	18	<b>Практическое занятие. Определение качества меда, крахмала, сахара.</b> Признаки и органолептические методы определения доброкачественности меда. Определение качества мёда, крахмала, сахара.	2	3
	19	<b>Вкусовые продукты.</b> Чай, кофе. Какао-порошок. Товароведная характеристика вкусовых товаров: химический состав и пищевая ценность, классификация, характеристика.	2	2
	20	<b>Алкогольные напитки.</b> Понятие. Значение. Классификация. Товароведная характеристика напитков: химический состав, классификация, характеристика основных групп, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	2
	21	<b>Практическое занятие. Определение доброкачественности напитков.</b> Признаки и органолептические методы определения доброкачественности алкогольных напитков. Работа с нормативной документацией.		
	22	<b>Безалкогольные напитки.</b> Товароведная характеристика: химический состав и пищевая ценность, классификация, характеристика основных групп, требования к качеству, условия и сроки хранения	2	3
	23	<b>Практическое занятие. Определение доброкачественности безалкогольных напитков.</b> Признаки и органолептические методы определения доброкачественности безалкогольных напитков. Работа с натуральными образцами и нормативной документацией.	2	2
	24	<b>Вспомогательное сырье для приготовления сладких блюд</b> Пищевые красители и ароматизаторы. Желатин, агар - агар. Товароведная характеристика: химический состав и пищевая ценность, классификация, характеристика основных групп, требования к качеству, условия и сроки хранения	2	3
<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Работа с информационными ресурсами Интернет: составление и ведение терминологического словаря, изучение новых видов продуктов, изучение современного технологического оборудования. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. 1) Выполнение реферата по товароведной характеристике сырья на одну из тем: «Экзотические овощи», «Экзотические плоды», «Мед и продукты меда», «Ассортимент алкогольных напитков», «Ассортимент безалкогольных напитков», «История возникновения чая», «История появления кофе» 2) Выполнение реферата на одну из тем: «История возникновения кофемашин», «История возникновения машин для приготовления мороженого».			4	3
<b>Промежуточная аттестация – комплексный дифференцированный зачёт по МДК. 04.01 и МДК. 04.02</b>				
<b>Итого по МДК. 04.01 - 52 ч</b> Занятия во взаимодействии с преподавателем – 48 часов (из них теоретическое обучение – 24 ч., практических занятий – 24 ч.); самостоятельной работы обучающегося – 4 часа;				
<b>2 курс, 4 семестр</b>				
<b>МДК 04.02</b> <b>Процессы приготовления,</b> <b>подготовки к реализации</b>			96	

холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.			
Раздел 1. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента			
Тема 1.1. Технология приготовления холодных сладких блюд и десертов	<p><b>Содержание:</b></p> <p>1 <b>Фрукты натуральные, быстрозамороженные, мороженое.</b> Температурный режим и правила приготовления холодных сладких блюд, десертов. Ассортимент, характеристика, кулинарное использование, безопасность ароматических и красящих веществ. Техника порционирования, варианты оформления холодных сладких блюд, десертов для подачи. Виды, назначения столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпусканавынос. Методы сервировки и подачи холодных сладких блюд, десертов. Температура подачи. Требования к безопасности хранения готовых холодных сладких блюд, десертов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП). Правила маркирования упакованных холодных сладких блюд, десертов. Правила заполнения этикеток.</p> <p>2 <b>Компоты. Кисели. Желе.</b> Температурный режим и правила приготовления. Методы сервировки и подачи. Температура подачи. Требования к безопасности хранения готовых холодных сладких блюд, десертов.</p> <p>3 <b>Муссы. Самбуки. Кремы.</b> Температурный режим и правила приготовления. Методы сервировки и подачи. Температура подачи. Требования к безопасности хранения готовых холодных сладких блюд, десертов.</p> <p>4-6 <b>Лабораторное занятие. Приготовление желированных холодных блюд, десертов.</b> Подготовка рабочего места, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов с учетом инструкций и регламентов; Приготовление блюд и десертов, соблюдение правил сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья, подготовка и применение пряностей и приправ; Выбор, применение, комбинирование методов приготовления, творческого оформления и подачи блюд и десертов разнообразного ассортимента; Приготовление блюд и десертов с соблюдением температурного и временного режима процессов приготовления. Определение степени готовности холодных желированных блюд, десертов. Доведение холодных сладких блюд, десертов до вкуса, до определенной консистенции. Соблюдение санитарно-гигиенических требований в процессе приготовления холодных сладких блюд, десертов. Выбор в соответствии со способом приготовления,</p>	<p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>6</p>	<p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>3</p>

		<p>безопасное использование технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды. Порционирование (комплектование), эстетичное упаковывание на вынос, организация хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>Соблюдение выхода холодных сладких блюд, десертов при их порционировании. Презентации блюд, десертов.</p>		
	7	<p><b>Тирамису. Чизкейк. Парфе. Десерты из сухой смеси промышленного производства.</b></p> <p>Ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи. Нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении; правила и способы сервировки, презентации блюд, десертов, разнообразного ассортимента.</p> <p>Температурный режимы правила приготовления холодных сладких блюд, десертов. Техника порционирования, варианты оформления холодных сладких блюд, десертов для подачи.</p> <p>Виды, назначения столовой посуды для отпуска раздачи, прилавка, контейнеров для отпусканавынос. Методы сервировки и подачи холодных сладких блюд, десертов.</p> <p>Температура подачи. Требования к безопасности хранения готовых холодных сладких блюд, десертов. Правила маркирования упакованных холодных сладких блюд, десертов. Правила заполнения этикеток.</p>	2	2
	8-10	<p><b>Лабораторное занятие. Приготовление холодных сладких блюд, десертов.</b></p> <p>Подготовка рабочего места, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов с учетом инструкций и регламентов;</p> <p>Приготовление блюд и десертов, соблюдение правил сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья, подготовка и применение пряностей и приправ;</p> <p>Выбор, применение, комбинирование методов приготовления, творческого оформления и подачи холодных сладких блюд и десертов разнообразного ассортимента.</p> <p>Приготовление холодных сладких блюд и десертов с соблюдением температурного и временного режима процессов приготовления. Определение степени готовности холодных сладких блюд, десертов. Доведение холодных сладких блюд, десертов до вкуса, до определенной консистенции. Соблюдение санитарно-гигиенических требований в процессе приготовления холодных сладких блюд, десертов. Выбор в соответствии со способом приготовления, безопасное использование технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды. Порционирование (комплектование), эстетичное упаковывание на вынос, организация хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции. Соблюдение выхода холодных сладких блюд, десертов при их порционировании. Презентация блюд, десертов.</p>	6	3
	11	<p><b>Сладкие холодные блюда и десерта с использованием региональных продуктов.</b></p> <p>Температурный режимы правила приготовления региональных холодных сладких блюд, десертов. Техника порционирования, варианты оформления региональных холодных сладких блюд, десертов для подачи. Методы сервировки и подачи региональных холодных сладких блюд, десертов. Температура подачи региональных холодных сладких блюд, десертов</p>	2	2

		разнообразного ассортимента, в том числе региональных. Требования к безопасности хранения готовых региональных холодных сладких блюд, десертов.		
	12-14	<p><b>Лабораторное занятие. Приготовление холодных блюд, десертов с использованием региональных продуктов.</b>  <b>Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных блюд, десертов. Оценка качества готовой продукции.</b></p> <p>Подготовка рабочего места, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов с учетом инструкций и регламентов;  Приготовление блюд и десертов с использованием региональных продуктов, соблюдение правил сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья, подготовка и применение пряностей и приправ;  Выбор, применение, комбинирование методов приготовления, творческого оформления и подачи холодных сладких блюд и десертов разнообразного ассортимента.  Приготовление холодных сладких блюд и десертов с соблюдением температурного и временного режима процессов приготовления. Определение степени готовности холодных сладких блюд, десертов. Доведение холодных сладких блюд, десертов до вкуса, до определенной консистенции. Соблюдение санитарно-гигиенических требований в процессе приготовления холодных сладких блюд, десертов. Выбор в соответствии со способом приготовления, безопасное использование технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды. Порционирование (комплектование), эстетичное упаковывание на вынос, организация хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции. Соблюдение выхода холодных сладких блюд, десертов при их порционировании. Презентация блюд, десертов.</p>	6	3
	15	<p><b>Практическое занятие. Расчет взаимозаменяемости продуктов, оформление заявки на склад.</b></p> <p>Ознакомление с нормами взаимозаменяемости сырья и продуктов, правилами расчета потребности в сырье и пищевых продуктах, правилами составления заявки на склад. Выполнение расчетов, заполнение требований в кладовую.</p>	2	3
<p><b>Самостоятельная работа обучающихся:</b></p> <p>1) Сбор информации, в том числе с использованием Интернет, выполнение реферата на одну из тем:  Работа с информационными ресурсами Интернет по изучению технологии приготовления холодных сладких блюд и десертов, изучение новых производственных технологий, выполнение реферата на одну из тем:  - Технология приготовления холодных сладких блюд, десертов с использованием региональных продуктов.  - Технология приготовления холодных сладких блюд, десертов из сухой смеси промышленного производства.  - Технология приготовления железированных холодных сладких блюд, десертов.</p> <p>2) Составление технологических схем приготовления сладких блюд, десертов</p>			4	3
<p><b>Раздел 2.</b>  <b>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного</b></p>			32	

ассортимента				
<p align="center"><b>Тема 2.1.</b></p> <p align="center"><b>Технология приготовления горячих сладких блюд, десертов</b></p>	<b>Содержание:</b>			
	1	<p><b>Приготовление сладких горячих блюд из фруктов</b>            Фрукты отварные в сахарном сиропе, воде, вине, жареные основным способом и на гриле, запечённые в собственном соку, соусе, сливках, яблоки в тесте.            Температурный режимы приготовления горячих сладких блюд, десертов. Ассортимент, характеристика, кулинарное использование, безопасность ароматических красящих веществ. Техника порционирования, варианты оформления горячих сладких блюд, десертов для подачи.            Виды, назначения столовой посуды для отпуска сраздачи, прилавка, контейнеров для отпусканавынос горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных. Методы сервировки подачи горячих сладких блюд, десертов.            Температура подачи горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных. Требования к безопасности хранения готовых горячих сладких блюд, десертов.</p>	2	2
	2	<p><b>Суфле. Фондан.</b>            Температурный режимы приготовления горячих сладких блюд, десертов. Ассортимент, характеристика, кулинарное использование, безопасность ароматических красящих веществ. Техника порционирования, варианты оформления горячих сладких блюд, десертов для подачи.            Виды, назначения столовой посуды для отпуска сраздачи, прилавка, контейнеров для отпусканавынос горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента. Методы сервировки и подачи горячих сладких блюд, десертов. Температура подачи горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента. Требования к безопасности хранения готовых горячих сладких блюд, десертов.</p>	2	2
	3	<p><b>Пудинги. Омлеты.</b>            Температурный режимы приготовления горячих сладких блюд, десертов. Ассортимент, характеристика, кулинарное использование, безопасность ароматических красящих веществ. Техника порционирования, варианты оформления горячих сладких блюд, десертов для подачи.            Виды, назначения столовой посуды для отпуска сраздачи, прилавка, контейнеров для отпусканавынос горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента. Методы сервировки и подачи горячих сладких блюд, десертов. Температура подачи горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных. Требования к безопасности хранения готовых горячих сладких блюд, десертов.</p>	2	2
	4	<p><b>Сладкие блинчики. Оладьи.</b>            Температурный режим и правила приготовления.            Методы сервировки и подачи. Температура подачи.            Требования к безопасности хранения готовых холодных сладких блюд, десертов.</p>	2	2
5	<p><b>Шарлотка. Пай. Штрудель.</b></p>	2	2	

	<p>Температурный режимы приготовления горячих сладких блюд, десертов. Ассортимент, характеристика, кулинарное использование, безопасность ароматических красящих веществ. Техника порционирования, варианты оформления горячих сладких блюд, десертов для подачи.</p> <p>Виды, назначения столовой посуды для отпуска сраздачи, прилавка, контейнеров для отпусканавынос горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных. Методы сервировки подачи горячих сладких блюд, десертов.</p> <p>Температура подачи горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных. Требования к безопасности хранения готовых горячих сладких блюд, десертов.</p>		
6	<p><b>Вареники с ягодами. Снежки.</b></p> <p>Температурный режимы приготовления горячих сладких блюд, десертов. Ассортимент, характеристика, кулинарное использование, безопасность ароматических красящих веществ. Техника порционирования, варианты оформления горячих сладких блюд, десертов для подачи.</p> <p>Виды, назначения столовой посуды для отпуска сраздачи, прилавка, контейнеров для отпусканавынос горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных. Методы сервировки подачи горячих сладких блюд, десертов.</p> <p>Температура подачи горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных. Требования к безопасности хранения готовых горячих сладких блюд, десертов.</p>	2	2
7	<p><b>Тесто фило. Сладкие соусы.</b></p> <p>Температурный режимы приготовления горячих сладких блюд, десертов. Ассортимент, характеристика, кулинарное использование, безопасность ароматических красящих веществ. Техника порционирования, варианты оформления горячих сладких блюд, десертов для подачи.</p> <p>Виды, назначения столовой посуды для отпуска сраздачи, прилавка, контейнеров для отпусканавынос горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных. Методы сервировки подачи горячих сладких блюд, десертов.</p> <p>Температура подачи горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных. Требования к безопасности хранения готовых горячих сладких блюд, десертов. Правила маркирования упакованных горячих сладких блюд, десертов правила заполнения этикеток.</p>	2	2
8-9-10	<p><b>Лабораторное занятие. Приготовление горячих сладких блюд, десертов.</b></p> <p>Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих сладких блюд традиционного ассортимента.</p> <p>Подготовка рабочего места, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов с учетом инструкций и регламентов;</p> <p>Приготовление блюд и десертов, соблюдение правил сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья, подготовка и применение пряностей и приправ;</p> <p>Выбор, применение, комбинирование методов приготовления, творческого оформления и</p>	6	3

	<p>подачи блюд и десертов разнообразного ассортимента;          Приготовление блюд и десертов с соблюдением температурного и временного режима процессов приготовления. Определение степени готовности горячих сладких блюд, десертов. Доведение горячих сладких блюд, десертов до вкуса, до определенной консистенции. Соблюдение санитарно-гигиенических требований в процессе приготовления горячих сладких блюд, десертов. Выбор в соответствии со способом приготовления, безопасное использование технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды. Порционирование (комплектование), эстетичное упаковывание на вынос, организация хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции. Соблюдение выхода холодных сладких блюд, десертов при их порционировании. Презентации блюд, десертов.</p>		
11	<p><b>Сладкие горячие блюда и десерта с использованием региональных продуктов.</b>          Ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов. Температурный режимы приготовления региональных горячих сладких блюд, десертов.          Техника порционирования, варианты оформления региональных горячих сладких блюд, десертов для подачи. Методы сервировки подачи региональных горячих сладких блюд, десертов. Температура подачи региональных горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных. Требования к безопасности хранения готовых региональных горячих сладких блюд, десертов.</p>	2	2
12-13-14	<p><b>Лабораторное занятие. Приготовление горячих сладких блюд, десертов с использованием региональных продуктов.</b>          Подготовка рабочего места, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов с учетом инструкций и регламентов;          Приготовление блюд и десертов с использованием региональных продуктов, соблюдение правил сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья, подготовка и применение пряностей и приправ;          Выбор, применение, комбинирование методов приготовления, творческого оформления и подачи блюд и десертов разнообразного ассортимента.          Приготовление блюд и десертов с соблюдением температурного и временного режима процессов приготовления. Определение степени готовности блюд, десертов. Доведение горячих сладких блюд, десертов до вкуса, до определенной консистенции. Соблюдение санитарно-гигиенических требований в процессе приготовления холодных сладких блюд, десертов. Выбор в соответствии со способом приготовления, безопасное использование технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды. Порционирование (комплектование), эстетичное упаковывание на вынос, организация хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции.          Соблюдение выхода холодных сладких блюд, десертов при их порционировании. Презентации блюд, десертов.</p>	6	3
15	<p><b>Практическое занятие. Расчет взаимозаменяемости продуктов, оформление заявки на склад.</b>          Выполнение расчетов, заполнение требований в кладовую. Решение расчетных задач</p>	2	3

<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> 1) Работа с информационными ресурсами Интернет по изучению технологии приготовления горячих сладких блюд и десертов, изучение новых производственных технологий, выполнение реферата на одну из тем - История возникновения десертов. - Актуальные направления в приготовлении горячих сладких блюд, десертов. - Актуальные направления в приготовлении горячих сладких блюд, десертов. - Самые популярные десерты.		2	3
<b>Раздел 3</b> <b>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента</b>		12	
<b>Тема 3.1.</b> <b>Технология приготовления холодных напитков</b>	<b>Содержание:</b>		
1	<b>Холодные напитки.</b> Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных напитков. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении холодных напитков. Рецептуры, технология приготовления холодных напитков (свежеотжатые соки, фруктово-ягодные прохладительные напитки, лимонады) Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении. Способы сервировки и варианты оформления, правила хранения напитков. Температурный режим хранения, температура подачи. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП). Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	2	2
2	<b>Технология приготовления холодных напитков</b> Рецептуры, технология приготовления холодных напитков (смузи, компоты, холодные чай и кофе) Варианты подачи холодных напитков. Правила оформления и отпуска холодных напитков: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных напитков. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных напитков для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов.	2	2
3	<b>Приготовление холодных напитков</b> Рецептуры, технология приготовления холодных напитков (коктейли, морсы и т.д.). Варианты подачи холодных напитков. Правила оформления и отпуска холодных напитков: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных напитков. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа	2	2

		обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных напитков для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов.		
	4	<b>Хлебный квас и напитки из него.</b> Температурный режимы приготовления хлебного кваса и напитков из него. Техника порционирования, варианты оформления напитков для подачи. Методы сервировки подачи холодных напитков. Температура подачи холодных напитков разнообразного ассортимента Требования к безопасности хранения готовых холодных напитков.	2	2
	5	<b>Напитки с использованием региональных продуктов.</b> Температурный режимы приготовления региональных напитков. Техника порционирования, варианты оформления региональных напитков для подачи. Методы сервировки подачи региональных напитков. Температура подачи региональных напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных. Требования к безопасности хранения готовых региональных напитков.	2	2
<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> 1) работа с информационными ресурсами Интернет по изучению технологии приготовления холодных напитков, изучение новых производственных технологий, выполнение реферата на тему: - Актуальные направления в приготовлении холодных напитков. - Рецептуры, технология приготовления холодных напитков			2	3
<b>Раздел 4</b> <b>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента</b>			16	
<b>Тема 4.1.</b> <b>Технология приготовления горячих напитков</b>		<b>Содержание:</b>		
	1	<b>Горячие напитки.</b> Классификация и ассортимент горячих напитков. Пищевая ценность. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним при приготовлении горячих напитков. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении горячих напитков: чай, кофе. Способы варки кофе, способы подачи кофе, чая. Эстетическая подача. Температурный режим хранения, температура подачи. Требования к качеству горячих напитков. Правила проведения бракеража Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении горячих напитков сложного ассортимента. Организация работы бариста.	2	2
	2	<b>Какао. Горячий шоколад.</b> Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении горячих напитков: какао, горячий шоколад. Способы сервировки и варианты оформления, правила хранения горячих напитков. Температурный режим хранения, температура подачи. Требования к качеству горячих напитков. Правила проведения бракеража.	2	2

		Температурный режимы приготовления чая, кофе, какао. Техника порционирования, варианты оформления горячих напитков для подачи. Методы сервировки подачи горячих напитков. Температура подачи горячих напитков разнообразного ассортимента. Требования к безопасности хранения готовых горячих напитков.		
	3	<b>Технология приготовления горячих напитков</b> Рецептуры, технология приготовления горячих напитков (сбитень, взвар и т.д.). Эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих напитков. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих напитков для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	2	2
	4	<b>Горячие алкогольные напитки.</b>  Температурный режимы приготовления горячих алкогольных напитков: пунш. Глинтвейн. Техника порционирования, варианты оформления горячих напитков для подачи. Методы сервировки подачи горячих напитков. Температура подачи горячих напитков разнообразного ассортимента. Требования к безопасности хранения готовых горячих напитков.	2	2
	5-7	<b>Лабораторное занятие. Приготовление холодных и горячих напитков.</b> Расчёт необходимого количества сырья. Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления горячих и холодных напитков. Выбор и подготовка производственного инвентаря и оборудования для приготовления холодных и горячих напитков. Приготовление и оформление холодных и горячих напитков с использованием различных технологий приготовления и оформления напитков. Оценка качества готовых напитков. Соблюдение температурного и временного режима процессов приготовления. Определение степени готовности напитков. Доведение напитков до вкуса, до определенной консистенции. Соблюдение санитарно-гигиенических требований в процессе приготовления напитков. Соблюдение выхода напитков при их порционировании. Презентация напитков	6	3
<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> 1) работа с информационными ресурсами Интернет по изучению технологии приготовления горячих напитков, изучение новых производственных технологий, выполнение реферата на одну из тем - Актуальные направления в приготовлении горячих напитков. - Классификация горячих напитков. - Технология приготовления горячих напитков с использованием региональных продуктов. - Технология приготовления горячих напитков из сухой смеси промышленного производства.			2	3
<b>Промежуточная аттестация в форме комплексного дифференцированного зачета по МДК. 04.01 и МДК. 04.02</b>			2	2
<b>Итого по МДК. 04.02 - 96 ч</b> Занятия во взаимодействии с преподавателем – 84 часов (из них практических занятий – 4 ч., лаб. зан. – 36 ч.); Промежуточная аттестация – 2 часа; самостоятельной работы обучающегося – 10 часов;				

<p><b>Учебная практика.</b>  <b>Виды работ и трудовые действия</b>  - подготовка, уборка рабочего места при выполнении работ по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков  - оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил  подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сладких блюд, напитков, десертов.  Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом  Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.  Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих десертов, напитков.  Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.  Приготовление, оформление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.  Выбор/подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов  Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда  Подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых изделий  Безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами  Оценка качества холодных и горячих десертов, напитков перед отпуском, упаковкой на вынос.  Хранение с учетом температуры подачи холодных и горячих десертов, напитков на раздаче.  Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.  Охлаждение и замораживание готовых холодных десертов, напитков сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.  Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.  <i>Промежуточная аттестация в форме зачёта</i></p>	72	3
<p><b>Производственная практика.</b>  <b>Виды работ и трудовые действия</b>  Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.  Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).  подготовка, уборка рабочего места при выполнении работ по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков  Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по</p>	108	3

<p>количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.</p> <p>Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.</p> <p>Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных и горячих десертов, напитков для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования.</p> <p>Организация хранения готовых холодных и горячих десертов, напитков на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</p> <p>Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p> <p>Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).</p> <p>Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования.</p> <p>Разработка ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.</p> <p>Расчет стоимости холодных и горячих десертов, напитков.</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос</p> <p>Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</p> <p>Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</p> <p><b><i>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта</i></b></p>		
<p><b>Всего – 334 часа</b> включая:</p> <p>Занятия во взаимодействии с преподавателем – 132 часа (в том числе практических занятий – 28, лаб. работ – 36 ч.); самостоятельной работы обучающегося – 14 часов.</p> <p>Учебная практика – 72 часа; Производственная практика – 108 часов; Промежуточная аттестация – 8 часов.</p>		



### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

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

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

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

#### 3.2.1. Основные печатные издания

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

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

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

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

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

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

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

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

#### 3.2.2. Основные электронные издания

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

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

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

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

5.Ботов, М. И. Лабораторные работы по технологическому оборудованию (механическое и тепловое оборудование) : учебное пособие для СПО / М. И. Ботов, В. Д. Елхина. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 160 с. — ISBN 978-5-8114-6381-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147252> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

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

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

### **3.2.3. Дополнительные источники**

- 1.Федеральныйзакон от2012г. №184-ФЗ«Отехническом регулировании».
- 2.Федеральныйзакон«Озащитеправпотребителей»(сизменениямиидополнениями)
- 3.Федеральныйзаконот30.03.99ФЗ-52«Осанитарно-эпидемиологическомблагополучии населения»(с изменениями и дополнениями)
- 4.Федеральныйзаконот02.01.2000N29-ФЗ«Окачествебезопасностипищевыхпродуктов»
- 5.ГОСТ31984-2012Услугиобщественногопитания.Общитребования.-Введ.2015-01-01.-М.: Стандартиформ, 2014.-III,8 с.
- 6.ГОСТ30524-2013Услугиобщественногопитания.Требованиякперсоналу.Введ.2016-01-01.-М.: Стандартиформ,2014.-III,48 с.
- 7.ГОСТ31985-2013Услугиобщественногопитания.Терминыиопределения.-Введ.2015-01-01.-М.: Стандартиформ, 2014.-III,10 с.
- 8.ГОСТ30390-2013Услугиобщественногопитания.Продукцияобщественногопитания,реализуемаянаселению.

- Общетехнические 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 в 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.

#### КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код профессиональных и общих компетенций	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 4.1.	<p>Выполнение всех действий по <b>организации и содержанию рабочего места</b> в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки);</li> <li>– рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов;</li> <li>– соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности;</li> <li>– своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара;</li> <li>– рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств;</li> <li>– правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием;</li> <li>– соответствие методов мытья (вручную и в</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b> наблюдение и оценка процесса выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- заданий на практических занятиях;</li> <li>- заданий по учебной и производственной практикам;</li> <li>- заданий по самостоятельной работе</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>практических заданий на комплексном дифференцированном зачете по МДК, выполнение заданий экзамена по ПМ</li> </ul> <p>оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам,</p>

	<p>посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам;</p> <p>– соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования);</p> <p>– соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</p> <p>правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;</p> <p>– точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах;</p> <p>соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам</p>	<p>выполнение заданий на зачете по учебной практике и дифференцированном зачете по производственной практике</p>
<p>ПК 4.2. ПК 4.3. ПК 4.4. ПК 4.5.</p>	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков:</p> <p>– адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</p> <p>– соответствие потерь при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков действующим нормам;</p> <p>– оптимальность процесса приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);</p> <p>– профессиональная демонстрация навыков работы с ножом;</p> <p>– правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и</p>	<p><b>Текущий контроль:</b> наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <p>– заданий на практических и лабораторных занятиях;</p> <p>– заданий по учебной и производственной практике;</p> <p>– заданий по самостоятельной работе</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> наблюдение и оценка выполнения: практических заданий на комплексном дифференцированном зачете по МДК, выполнение заданий экзамена по ПМ</p> <p>оценка защиты отчетов по учебной и производственной</p>

	<p>подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, соответствии процессов инструкциям, регламентам;</p> <p>-соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• корректное использование цветных разделочных досок;</li> <li>• раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</li> <li>• соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная)</li> </ul> <p>- дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте (в холодильнике);</p> <p>- адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</p> <p>- соответствие времени выполнения работ нормативам;</p> <p>- соответствие массы холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;</p> <p>- точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, взаимозаменяемости сырья, продуктов;</p> <p>- адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказа;</p> <p>- соответствие внешнего вида готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям рецептуры, заказа:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• соответствие температуры подачи;</li> <li>• аккуратность порционирования (чистота столовой посуды после порционирования, оформления, правильное использование пространства посуды, использование для оформления готовой продукции только съедобных продуктов)</li> <li>• соответствие объема, массы порции размеру и форме тарелки;</li> <li>• гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное</li> </ul>	<p>ной практикам, выполнение заданий на зачете по учебной практике, дифференцированном зачете по производственной практике</p>
--	---	--

	<p>впечатление:цвет/сочетание/баланс/композиция )</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• гармоничность вкуса, текстуры аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствию вкусовых противоречий;</li> <li>• соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия, напитка заданию, рецептуре</li> </ul> <p>-эстетичность, аккуратность упаковки готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков для отпуска на вынос</p>	
<b>ОК 01.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</li> <li>- адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</li> <li>- оптимальность определения этапов решения задачи;</li> <li>- адекватность определения потребности в информации;</li> <li>- эффективность поиска;</li> <li>- адекватность определения источников нужных ресурсов;</li> <li>- разработка детального плана действий;</li> <li>- правильность оценки рисков на каждом шагу;</li> <li>- точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</li> </ul>	<p>Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения: заданий на практических и лабораторных занятиях заданий по учебной и производственной практике, заданий для внеаудиторной самостоятельной работы.</p> <p>Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических заданий на комплексном дифференцированном зачете по МДК;</p>
<b>ОК.02</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;</li> <li>- адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;</li> <li>- точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;</li> <li>- адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;</li> </ul>	<p>-заданий на экзамене по модулю ПМ;</p> <p>Защита отчетов по учебной и производственной практикам, оценка выполнения заданий на зачете по учебной практике, заданий на дифференцированном зачете по производственной практике</p>
<b>ОК.03</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии;</li> <li>- точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии</li> </ul>	

<b>ОК04.</b>	- эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; - оптимальность планирования профессиональной деятельности	
<b>ОК. 05</b>	- грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; - толерантность поведения в рабочем коллективе	
<b>ОК 06.</b>	понимание значимости своей профессии	
<b>ОК 07.</b>	- точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;	
<b>ОК 09.</b>	адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	
<b>ОК 10.</b>	- адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); - адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; - точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); - правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересные профессиональные темы	

**ПРИЛОЖЕНИЕ 1.5.**

к ОПОП-П по профессии  
43.01.09 Повар, кондитер

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

**2024 г.**

## **СОДЕРЖАНИЕ**

- 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

## 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

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

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

##### 1.1.1. Перечень общих компетенций

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

##### 1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

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

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

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

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

Всего часов 598 ч.

в том числе в форме практической подготовки 448 ч

Из них на освоение МДК 232 ч.

в том числе самостоятельная работа 26 ч.

практики, в том числе учебная 144 ч.

производственная 216 ч.

Промежуточная аттестация 14 ч

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем профессионального модуля, ак. час.					
				Всего	Обучение по МДК			Практики	
					В том числе			Учебная	Производственная
					Лабораторных и практических занятий	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация		
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>	<i>6</i>	<i>7</i>	<i>8</i>	<i>9</i>	<i>10</i>
<b>ПК 5.1. ОК 01 – 07, 09, 10</b>	Раздел 1. Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	<b>40</b>	18	<b>34</b>	18	6	-	-	-
<b>ПК 5.1.ПК 5.2.ПК 5.3.ПК 5.4.ПК 5.5. ОК 01 – 07, 09, 10,</b>	Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделийразнообразного ассортимента	<b>192</b>	70	<b>164</b>	70	20	8	-	-

	Учебная практика	<b>144</b>	144					<b>144</b>	
	Производственная практика	<b>216</b>	216						<b>216</b>
	Промежуточная аттестация	<b>6</b>	-				<b>6</b>		
	<b>Всего:</b>	<b>598</b>	<b>448</b>	<b>198</b>	<b>88</b>	<b>26</b>	<b>14</b>	<b>144</b>	<b>216</b>

## 2.Содержание обучения по профессиональному модулю

Наименование МДК, разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>2 курс, 3 семестр</b>			
<b>МДК. 05.01.</b> <b>Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b>		40	
<b>Раздел 1.</b> <b>Организация процесса приготовления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b>			
<b>Тема 1.1.</b> <b>Организация работы кондитерского и мучного цеха.</b>	<b>Содержание:</b>		
	1 <b>Организация работы кондитерского и мучного цеха.</b> Назначение, планировка, оснащение кондитерского и мучного цеха.. Организация работ на различных участках цеха. Последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания.	2	2
	2 <b>Практическое занятие. Нормативно-технологическая документация кондитерского производства.</b> Ознакомление с регламентами, стандартами, в том числе системой анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР) и нормативно-технической документацией, используемой при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Работа с нормативно технологическими документами.	2	3
	3 <b>Оборудование для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</b>	2	2

	Машины и приспособления для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Взбивальные машины. Назначение машин. Классификация. Устройство. Принцип действия. Правила эксплуатации. Техника безопасности. Правила ухода за машинами.		
4	<b>Практическое занятие. Взбивальные машины.</b> Подготовка машин к работе, эксплуатация машин, устранение неисправностей при работе. Соблюдение правил техники безопасности.	2	3
5	<b>Инвентарь кондитерского и мучного цеха.</b> Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и правила ухода за ними. Виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов. Виды, назначение инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных изделий хлеба разнообразного ассортимента, в том числе региональных.	2	2
6	<b>Практическое занятие. Организация рабочих мест кондитера.</b> Подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Составление схемы организации рабочего места. <b>Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в различных отделениях кондитерского цеха</b>	2	3
7	<b>Практическое занятие. Современное оснащение кондитерского производства.</b> Ознакомление с актуальными направлениями в оснащении предприятий общественного питания, видами, назначением современного технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды. Выбор, посуды, контейнеров, оборудования для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2	3
8	<b>Санитарно-гигиенические требования к содержанию кондитерского цеха.</b> 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 обработки яиц в соответствии с требованиями санитарных норм и правил. Условия, сроки, способы хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Правила утилизации отходов. Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены.	2	2
9	<b>Практическое занятие. Работа с нормативной документацией.</b> Применение регламентов, стандартов и нормативно-технической документации, санитарных	2	3

		требований при решении производственных ситуаций.		
<b>Тема 1.2.</b> <b>Виды кондитерского сырья и подготовка его к производству</b>	<b>Содержание:</b>			
	10	<b>Подготовка основного сырья к производству.</b> Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья и продуктов. Правила выбора основных продуктов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости. Критерии оценки качества основных продуктов, используемых для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов.	2	2
	11	<b>Подготовка вспомогательного сырья к производству.</b> Правила выбора дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости. Критерии оценки качества дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов.	2	2
	12	<b>Практическое занятие. Современное сырье для кондитерского производства.</b> Ознакомление с ассортиментом, требованиями к качеству, условиями и сроками хранения современного сырья для кондитерского производства, правилами выбора сырья с учетом сочетаемости, взаимозаменяемости. Оценка наличия, подбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов.	2	3
	13	<b>Практическое занятие. Взаимозаменяемость сырья.</b> Применение норм взаимозаменяемости сырья и продуктов. Осуществление взаимозаменяемости продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Использование региональных, сезонных продуктов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Выполнение расчетов на взаимозаменяемость сырья.	2	3
	14	<b>Практическое занятие. Расчет необходимого количества сырья. Составление заявки на склад.</b> Расчет потребности в сырье и пищевых продуктах. Оформление заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Составление заявки на склад.	2	3
	15	<b>Практическое занятие. Контроль качества и безопасности сырья и готовой продукции.</b> Оценка наличия, проверка органолептическим способом качества, безопасности обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, ароматических и красящих веществ и других расходных материалов. Заполнение таблиц. <b>Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, готовых сухих смесей и отделочных полуфабрикатов.</b>	2	3
<b>Тема 1.3.</b> <b>Особенности технологического процесса приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b>	<b>Содержание</b>			
	16	<b>Виды теста, способы его разрыхления.</b> Ассортимент, рецептуры, методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания. Классификация видов теста, способы разрыхления.	2	2

	17	<b>Процессы, происходящие при тепловой обработке продуктов.</b> Сущность процессов, происходящих при тепловой обработке полуфабрикатов и изделий. Органолептические способы определения готовности выпеченных изделий.	2	2
		<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов, сырья и подготовка рефератов и презентаций.	6	3
<b>Промежуточная аттестация в форма комплексного экзамена с МДК.05.02</b>				
<b>Итого по МДК. 05.01 - 40 ч</b> Занятия во взаимодействии с преподавателем – 34 часа (из них теоретическое обучение –16 ч., практических занятий – 18 ч.);самостоятельной работы обучающегося – 6 часов;				
<b>2 курс, 3 семестр</b>				
<b>МДК05.02</b> <b>Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b>				
<b>Раздел 1.</b> <b>Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента</b>				
<b>Тема 1.1.</b> <b>Технология приготовления дрожжевого теста и изделий из него.</b>	<b>Содержание</b>			
	1	<b>Общие сведения о хлебобулочных изделиях. Безопарное дрожжевое тесто.</b> Хлебобулочные изделия: понятие, ассортимент. Методы приготовления хлебобулочных изделий хлеба, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта. Рецептуры, технология приготовления дрожжевого теста безопасным способом. Виды, назначения и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов.	2	2
	2	<b>Опарное дрожжевое тесто. Разделка, расстойка, выпечка изделий.</b> Рецептуры, технология приготовления дрожжевого теста безопасным способом. Виды, назначения и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении изделий; способы отделки и варианты оформления изделий; требования к качеству; правила хранения; виды и возможные причины брака изделий. Органолептические способы определения готовности выпеченных изделий.	2	2
	3	<b>Простые хлебобулочные изделия.</b> Методы приготовления хлебобулочных изделий, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта. Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, хлебобулочных изделий. Органолептические способы определения готовности выпеченных изделий. Методы сервировки и подачи хлебобулочных изделий разнообразного ассортимента.	2	2

		Техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения хлебобулочных изделийразнообразного ассортимента. Требования к безопасности хранения готовых хлебобулочных изделий разнообразного ассортимента. Правила маркирования упакованных хлебобулочных изделий разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток.		
4	<b>Хлеб.</b> Методы приготовления хлеба, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта. Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, хлеба. Органолептические способы определения готовности выпеченных изделий. Методы сервировки и подачи хлеба разнообразного ассортимента. Техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения хлеба разнообразного ассортимента. Требования к безопасности хранения готового хлеба разнообразного ассортимента. Правила маркирования упакованного хлеба разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток.	2	2	
5	<b>Приготовление фаршей и начинок.</b> Ассортимент, рецептуры, технология приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения, использование. Правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых полуфабрикатов промышленного производства. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении.	2	2	
6	<b>Изделия из теста с фаршем.</b> Ассортимент, рецептуры, технология приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения, использование. Органолептические способы определения готовности выпеченных изделий. Методы сервировки и подачи, правила и способы презентации изделий. Правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых полуфабрикатов промышленного производства. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении.	2	2	
7	<b>Практическое занятие. Расчет рецептур.</b> Расчет потребности в сырье и пищевых продуктах. Взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Оформление заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2	3	
8-10	<b>Лабораторное занятие. Приготовление дрожжевого теста и изделий из него.</b> Взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с рецептурой. Подготовка продуктов. Выбор, применение и комбинирование различных способов приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств: - замес дрожжевого теста опарным и безопарным способом определенной консистенции вручную и с использованием технологического оборудования; - подготовка начинок, фаршей; - подготовка отделочных полуфабрикатов;	6	3	

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- формование, расстойка, выпечка, оценка готовности выпеченных хлебобулочных изделий и хлеба;</li> <li>- оформление хлебобулочных изделий;</li> <li>- выбор оборудования, производственного инвентаря, посуды, инструментов в соответствии со способом приготовления;</li> </ul> <p>Соблюдение температурного и временного режима процессов приготовления: замеса теста, выпечки изделий. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода хлебобулочных изделий. Определение степени готовности хлебобулочных изделий при выпечке. Владение техниками отделки, оформления готовых изделий. Соблюдение санитарно-гигиенических требований в процессе приготовления хлебобулочных изделий. Проведение текущей уборки рабочего места кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Выбор и применение моющих и дезинфицирующих средств.</p>		
<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b>			6	3
Работа с информационными ресурсами Интернет и дополнительными источниками информации по изучению ассортимента хлебобулочных изделий, новых производственных технологий; подготовка рефератов, сообщений, презентаций;				
<b>Итого за 3 семестр по МДК 05.02 - 26 ч</b>				
Занятия во взаимодействии с преподавателем – 20 часов (из них теоретическое обучение – 12 ч., практических занятий – 2 ч. лабораторных занятий – 6 ч.); самостоятельной работы обучающегося – 6 часов;				
<b>2 курс, 4 семестр</b>				
<b>Тема 1.1. Технология приготовления дрожжевого теста и изделий из него.</b>	11	<b>Изделия из теста с фаршем.</b> Ассортимент, рецептуры, технология приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения, использование. Органолептические способы определения готовности выпеченных изделий. Методы сервировки и подачи, правила и способы презентации изделий. Правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых полуфабрикатов промышленного производства. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении.	2	2
	12	<b>Изделия, жаренные во фритюре.</b> Ассортимент, рецептуры, технология приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения, использование. Органолептические способы определения готовности выпеченных изделий. Методы сервировки и подачи, правила и способы презентации изделий. Правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых полуфабрикатов промышленного производства. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении.	2	2
	13	<b>Блины. Оладьи.</b> Ассортимент, рецептуры, технология приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения, использование. Органолептические способы определения готовности выпеченных изделий. Методы сервировки и подачи, правила и способы презентации изделий. Правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых полуфабрикатов промышленного производства. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности	2	2

		продуктов при приготовлении.		
	14	<b>Дрожжевое слоеное тесто и изделия из него.</b> Ассортимент, рецептуры, технология приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения, использование. Органолептические способы определения готовности выпеченных изделий. Методы сервировки и подачи, правила и способы презентации изделий. Правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых полуфабрикатов промышленного производства. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении.	2	2
	15	<b>Чувашские национальные изделия.</b> Ассортимент, рецептуры, технология приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения, использование. Органолептические способы определения готовности выпеченных изделий. Методы сервировки и подачи, правила и способы презентации изделий. Правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых полуфабрикатов промышленного производства. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении.	2	2
	16	<b>Изделия из дрожжевого теста пониженной калорийности</b> Ассортимент, рецептуры, технология приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения, использование. Органолептические способы определения готовности выпеченных изделий.	2	2
	17	<b>Дрожжевое тесто, изделия из него.</b> Методы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта. Ассортимент, рецептуры, требования к качеству хлебобулочных изделий. Органолептические способы определения готовности выпеченных изделий. Методы сервировки и подачи хлебобулочных изделий разнообразного ассортимента. Техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения хлебобулочных изделий разнообразного ассортимента. Требования к безопасности хранения готовых хлебобулочных изделий разнообразного ассортимента. Правила маркирования упакованных хлебобулочных изделий разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток.	2	2
<b>Раздел 2.</b> <b>Приготовление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.</b>				
<b>Тема 2.1.</b> <b>Технология приготовления бездрожжевого теста и изделий из него.</b>		<b>Содержание:</b>		
	1	<b>Пресное сдобное тесто, изделия из него.</b> Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении пресного сдобного, блинчатого теста и изделий из него. Способы отделки и варианты оформления изделий. Правила хранения и требования к качеству изделий. Виды и возможные причины брака	2	2

		изделий. Методы приготовления, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству; органолептические способы определения готовности выпеченных изделий; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов.		
	2	<b>Блинчатое тесто, изделия из него</b> Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении пресного сдобного, блинчатого теста и изделий из него. Способы отделки и варианты оформления изделий. Правила хранения и требования к качеству изделий. Виды и возможные причины брака изделий. Методы приготовления, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству; органолептические способы определения готовности выпеченных изделий; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов.	2	2
	3	<b>Песочное тесто, полуфабрикаты из него.</b> Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении песочного теста, полуфабрикатов из него. Способы отделки и варианты оформления полуфабрикатов. Правила хранения и требования к качеству теста, полуфабрикатов. Виды и возможные причины брака. Методы приготовления, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству; органолептические способы определения готовности выпеченных изделий; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов.	2	2
	4	<b>Изделия из песочного теста.</b> Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении песочного теста и изделий из него. Способы отделки и варианты оформления изделий. Правила хранения и требования к качеству теста и изделий. Виды и возможные причины брака. Методы приготовления, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству; органолептические способы определения готовности выпеченных изделий; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов.	2	2
	5	<b>Пряничное тесто, изделия из него.</b> Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении пряничного теста и изделий из него. Способы отделки и варианты оформления. Правила хранения и требования к качеству теста, полуфабрикатов и изделий. Виды и возможные причины брака. Методы приготовления, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству; органолептические способы определения готовности выпеченных изделий; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов.	2	2
	6	<b>Практическое занятие. Расчет рецептур.</b>	2	3

	<p>Расчет потребности в сырье и пищевых продуктах. Оформление заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления изделий. Составление заявки на склад.</p> <p>Осуществление взаимозаменяемости продуктов в соответствии с нормами закладки. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода мучных кондитерских изделий.</p>		
7-9	<p><b>Лабораторное занятие. Приготовление песочного и пряничного теста и изделий из него.</b></p> <p>Взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав изделий в соответствии с рецептурой. Подготовка продуктов. Выбор, применение и комбинирование различных способов приготовления полуфабрикатов и изделий с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- подготовка продуктов;</li> <li>- приготовление песочного и пряничного теста, полуфабрикатов и изделий из него вручную и с использованием технологического оборудования;</li> <li>- подготовка начинок, отделочных полуфабрикатов;</li> <li>- формование, выпечка, оценку готовности выпеченных мучных кондитерских изделий;</li> <li>- оформление мучных кондитерских изделий;</li> <li>- выбор, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, посуды, инструментов в соответствии со способом приготовления;</li> </ul> <p>Соблюдение температурного и временного режима процессов приготовления: замеса теста, выпечки изделий. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода изделий. Определение степени готовности изделий при выпечке. Владение техниками отделки, оформления готовых изделий. Соблюдение санитарно-гигиенических требований в процессе приготовления изделий. Проверка качества изделий. <i>Ознакомление с принципами и приемами презентации кондитерской продукции потребителям</i></p>	6	3
10	<p><b>Бисквитное тесто, полуфабрикаты из него.</b></p> <p>Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении бисквитного теста, полуфабрикатов из него. Способы отделки и варианты оформления полуфабрикатов. Правила хранения и требования к качеству теста, полуфабрикатов. Виды и возможные причины брака. Методы приготовления, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству; органолептические способы определения готовности выпеченных изделий; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов.</p>	2	2
11	<p><b>Изделия из бисквитного теста.</b></p> <p>Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении бисквитного теста и изделий из него. Способы отделки и варианты оформления изделий. Правила хранения и требования к качеству изделий. Виды и возможные причины брака. Методы приготовления, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству; органолептические способы определения</p>	2	2

		готовности выпеченных изделий; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов.		
	12	<b>Бисквитного теста и изделия из него.</b> Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении бисквитного теста и изделий из него. Способы отделки и варианты оформления изделий. Правила хранения и требования к качеству изделий. Виды и возможные причины брака. Методы приготовления, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству; органолептические способы определения готовности выпеченных изделий; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов.	2	2
	13	<b>Практическое занятие. Расчет рецептур.</b> Расчет потребности в сырье и пищевых продуктах. Оформление заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления изделий. Составление заявки на склад. Взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода мучных кондитерских изделий.	2	3
	14-16	<b>Лабораторное занятие. Бисквитное тесто, изделия из него.</b> Взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав изделий в соответствии с рецептурой. Подготовка продуктов. Выбор, применение и комбинирование различных способов приготовления полуфабрикатов и изделий с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств: - подготовка продуктов; - приготовление песочного и пряничного теста, полуфабрикатов и изделий из него вручную и с использованием технологического оборудования; - подготовка начинок, отделочных полуфабрикатов; - формование, выпечка, оценка готовности выпеченных мучных кондитерских изделий; - оформление мучных кондитерских изделий; - выбор, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, посуды, инструментов в соответствии со способом приготовления; Соблюдение температурного и временного режима процессов приготовления: замеса теста, выпечки изделий. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода изделий. Определение степени готовности изделий при выпечке. Владение техниками отделки, оформления готовых изделий. Соблюдение санитарно-гигиенических требований в процессе приготовления изделий. Проверка качества изделий.	6	3
	17	<b>Пресное слоеное тесто, полуфабрикаты из него.</b> Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении пресного слоеного теста, полуфабрикатов из него. Способы отделки и варианты оформления полуфабрикатов. Правила хранения и требования к качеству теста, полуфабрикатов. Виды и возможные причины брака. Методы приготовления, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству; органолептические способы определения готовности выпеченных изделий; нормы, правила	2	2

		взаимозаменяемости продуктов.		
18		<b>Изделия из пресного слоеного теста</b> Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении изделий из пресного слоеного теста. Способы отделки и варианты оформления изделий. Правила хранения и требования к качеству изделий. Виды и возможные причины брака. Методы приготовления, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству; органолептические способы определения готовности выпеченных изделий; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов.	2	2
19-21		<b>Лабораторное занятие. Пресное слоеное тесто, изделия из него.</b> Взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав изделий в соответствии с рецептурой. Подготовка продуктов. Выбор, применение и комбинирование различных способов приготовления полуфабрикатов и изделий с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств: - подготовка продуктов; - приготовление песочного и пряничного теста, полуфабрикатов и изделий из него вручную и с использованием технологического оборудования; - подготовка начинок, отделочных полуфабрикатов; - формование, выпечка, оценку готовности выпеченных мучных кондитерских изделий; - оформление мучных кондитерских изделий; - выбор, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, посуды, инструментов в соответствии со способом приготовления; Соблюдение температурного и временного режима процессов приготовления: замеса теста, выпечки изделий. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода изделий. Определение степени готовности изделий при выпечке. Владение техниками отделки, оформления готовых изделий. Соблюдение санитарно-гигиенических требований в процессе приготовления изделий. Проверка качества изделий.	6	3
22		<b>Заварное тесто, полуфабрикаты и изделия из него.</b> Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении заварного и воздушного теста, полуфабрикатов и изделий из него. Способы отделки и варианты оформления полуфабрикатов. Правила хранения и требования к качеству теста, полуфабрикатов и изделий. Виды и возможные причины брака. Методы приготовления, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству; органолептические способы определения готовности выпеченных изделий; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов.	2	2
23		<b>Воздушное и воздушно – ореховое тесто, полуфабрикаты и изделия из него.</b> Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении заварного и воздушного теста, полуфабрикатов и изделий из него. Способы отделки и варианты оформления полуфабрикатов. Правила хранения и требования к качеству теста, полуфабрикатов и изделий. Виды и возможные причины брака. Методы приготовления, правила их выбора с учетом типа	2	2

		питания, кулинарных свойств основного продукта; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству; органолептические способы определения готовности выпеченных изделий; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов.		
24-26		<p><b>Лабораторное занятие. Заварное и воздушное тесто, полуфабрикаты и изделия из него.</b>  Взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав изделий в соответствии с рецептурой. Подготовка продуктов. Выбор, применение и комбинирование различных способов приготовления полуфабрикатов и изделий учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- подготовка продуктов;</li> <li>- приготовление песочного и пряничного теста, полуфабрикатов и изделий из него вручную и с использованием технологического оборудования;</li> <li>- подготовка начинок, отделочных полуфабрикатов;</li> <li>- формование, выпечка, оценку готовности выпеченных мучных кондитерских изделий;</li> <li>- оформление мучных кондитерских изделий;</li> <li>- выбор, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, посуды, инструментов в соответствии со способом приготовления;</li> </ul> <p><i>Соблюдение технологии изготовления теста, отделочных полуфабрикатов, кондитерской продукции разнообразного ассортимента</i></p> <p>Соблюдение температурного и временного режима процессов приготовления: замеса теста, выпечки изделий. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода изделий. Определение степени готовности изделий при выпечке. Владение техниками отделки, оформления готовых изделий. Соблюдение санитарно-гигиенических требований в процессе приготовления изделий. Проверка качества изделий.</p>	6	3
27		<p><b>Изделия пониженной калорийности из бездрожжевого теста</b>  Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении изделий пониженной калорийности. Способы отделки и варианты оформления. Правила хранения и требования к качеству теста и изделий. Виды и возможные причины брака. Методы приготовления, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству; органолептические способы определения готовности выпеченных изделий; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов.</p>	2	2
		<p><b>Самостоятельная работа обучающихся:</b>  1) работа с информационными ресурсами Интернет и дополнительными источниками информации по изучению ассортимента мучных кондитерских изделий из бездрожжевых видов теста, новых производственных технологий, выполнение рефератов, подготовка сообщений, презентаций;  2) составление технологических схем;</p>	4	3
<b>Раздел 3. Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для</b>				

хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.				
<p align="center"><b>Тема 3.1.</b></p> <p align="center"><b>Технология приготовления отделочных полуфабрикатов</b></p>	<b>Содержание</b>			
	1	<p><b>Сахарные сиропы.</b>  Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении сахарных сиропов. Правила использования, хранения. Требования к качеству. Виды и возможные причины брака.  Методы приготовления отделочных полуфабрикатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; требования к качеству отделочных полуфабрикатов; органолептические способы определения готовности; условия, сроки хранения отделочных полуфабрикатов, в том числе промышленного производства; требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов; правила маркирования упакованных отделочных полуфабрикатов, правила заполнения этикеток.  Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов.</p>	2	2
	2	<p><b>Помада.</b>  Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении помады.  Правила использования, хранения. Требования к качеству. Виды и возможные причины брака.  Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов.</p>		
	3	<p><b>Крема.</b>  Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении полуфабриката «крем». Ассортимент, рецептуры, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов; правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства.  Методы приготовления полуфабрикатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; требования к качеству отделочных полуфабрикатов; органолептические способы определения готовности; условия, сроки хранения отделочных полуфабрикатов, в том числе промышленного производства; требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов; правила маркирования упакованных отделочных полуфабрикатов, правила заполнения этикеток.  Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов.</p>	2	2
4	<p><b>Крема.</b>  Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении полуфабриката «крем». Ассортимент, рецептуры, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов; правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства.  Методы приготовления полуфабрикатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; требования к качеству отделочных полуфабрикатов;</p>	2	2	

	органолептические способы определения готовности; условия, сроки хранения отделочных полуфабрикатов, в том числе промышленного производства; требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов; правила маркирования упакованных отделочных полуфабрикатов, правила заполнения этикеток. Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов.		
5	<b>Желе. Глазури. Посыпки.</b> Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении желе, глазурей посыпок. Ассортимент, рецептуры, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов; правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства. Методы приготовления полуфабрикатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; требования к качеству отделочных полуфабрикатов; органолептические способы определения готовности; условия, сроки хранения отделочных полуфабрикатов, в том числе промышленного производства; требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов; правила маркирования упакованных отделочных полуфабрикатов, правила заполнения этикеток. Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов.	2	2
6	<b>Практическое занятие. Элементы украшений из отделочных полуфабрикатов.</b> Взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой. Выбор, применение и комбинирование различных методов приготовления, подготовки отделочных полуфабрикатов. Определение степени готовности отделочных полуфабрикатов; доведение до вкуса, требуемой консистенции. Выбор оборудования, производственного инвентаря, посуды, инструментов в соответствии со способом приготовления; проверка качества отделочных полуфабрикатов перед использованием. Выполнение элементов украшений из отделочных полуфабрикатов.	2	3
7	<b>Шоколад.</b> Последовательность выполнения технологических операций при работе с шоколадом. Методы приготовления и подготовки полуфабрикатов, правила их выбора с учетом свойств продукта; требования к качеству отделочных полуфабрикатов; органолептические способы определения готовности; условия, сроки хранения отделочных полуфабрикатов, Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов.	2	2
8	<b>Практическое занятие. Работа с шоколадом.</b> Выполнение элементов украшений, фигур из шоколада. Взвешивание, измерение продуктов в соответствии с рецептурой. Темперирование шоколада. Выбор, применение и комбинирование различных методов подготовки отделочных полуфабрикатов. Выбор оборудования, производственного инвентаря, посуды, инструментов в соответствии со способом приготовления; проверка качества отделочных полуфабрикатов перед использованием. <i>Соблюдение технологии изготовления шоколадной продукции разнообразного ассортимента Составление портфолио на кондитерскую и шоколадную продукцию</i>	2	3

	9	<b>Карамель.</b> Последовательность выполнения технологических операций при работе с карамелью. Методы приготовления и подготовки полуфабрикатов, правила их выбора с учетом свойств продукта; требования к качеству отделочных полуфабрикатов; органолептические способы определения готовности; условия, сроки хранения отделочных полуфабрикатов, Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов.	2	2
	10	<b>Практическое занятие. Работа с карамелью.</b> Выполнение элементов украшений, фигур из карамели. Взвешивание, измерение продуктов в соответствии с рецептурой. Выбор, применение и комбинирование различных методов подготовки отделочных полуфабрикатов. Выбор оборудования, производственного инвентаря, посуды, инструментов в соответствии со способом приготовления; проверка качества отделочных полуфабрикатов перед использованием.	2	3
	11	<b>Мастика. Марципан.</b> Последовательность выполнения технологических операций при работе с мастикой и марципаном. Методы подготовки полуфабрикатов, правила их выбора с учетом свойств продукта; требования к качеству отделочных полуфабрикатов; органолептические способы определения готовности; условия, сроки хранения отделочных полуфабрикатов, Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов.	2	2
	12	<b>Практическое занятие. Моделирование из мастики и марципана.</b> Выполнение элементов украшений, фигурок из мастики и марципана. Выбор, применение и комбинирование различных методов подготовки отделочных полуфабрикатов. Выбор производственного инвентаря, инструментов в соответствии со способом приготовления.	2	3
	13	<b>Практическое занятие. Расчет рецептур.</b> Расчет потребности в сырье и пищевых продуктах. Составление и оформление заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для работы..	2	3
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> 1) работа с информационными ресурсами Интернет и дополнительными источниками информации по изучению отделочных полуфабрикатов, новых производственных технологий, выполнение реферата; 2) составление технологической схемы; 3) выполнение творческой работы (зарисовка изделия или элементов оформления, выполнение макета демонстрационного изделия, подбор иллюстраций и пр.).		6	3
<b>Раздел 4. Приготовление и подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.</b>				
<b>Тема 4.1 Технология приготовления пирожных</b>	<b>Содержание:</b>			
	1	<b>Классификация пирожных. Пирожные бисквитные.</b> Классификация и характеристика пирожных, форма, размер и масса пирожных. Основные процессы изготовления пирожных. Правила выбора и варианты сочетание выпеченных и	2	2

		отделочных полуфабрикатов в изготовлении пирожных. Подготовка пирожных к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Приготовление бисквитных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: нарезные (прямоугольные, квадратные, ромбовидные, полумягкие), штучные, рулеты. Процесс приготовления в зависимости от формы.		
	2	<b>Пирожные бисквитные. Крошковые пирожные</b> Методы приготовления пирожных: ассортимент, последовательность выполнения технологических операций при приготовлении, способы отделки, варианты оформления, требования к качеству, правила хранения, правила их выбора с учетом типа питания. Приготовление крошковых пирожных в зависимости от способа приготовления, формы, отделки: «Любительское», «Картошка» глазированная, обсыпная. Приготовление крошковой массы, фомование и отделка пирожных в зависимости от вида пирожных.	2	2
	3	<b>Пирожные песочные.</b> Приготовление песочных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: нарезные (прямоугольные, квадратные, ромбовидные), штучные (кольца, полумесяцы, звездочки, круглые, корзиночки). Процесс приготовления в зависимости от формы. Различия в отделке пирожных в зависимости от вида.	2	2
	4	<b>Пирожные слоеные.</b> Приготовление слоеных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов и формы: нарезные (прямоугольники, квадратики) и штучные (трубочки, муфточки, бантики, волованы и др.). Процесс приготовления в зависимости от формы.	2	2
	5	<b>Пирожные заварные и воздушные.</b> Методы приготовления пирожных заварных и воздушных: ассортимент, последовательность выполнения технологических операций при приготовлении, способы отделки, варианты оформления, требования к качеству, правила хранения, правила их выбора с учетом типа питания. Приготовление заварных пирожных в зависимости от формы: трубочки, кольца, шарики и от отделки: глазированные, обсыпные крошкой или сахарной пудрой.	2	2
	6	<b>Миниатюры.</b> Миниатюры: понятие, ассортимент, способы приготовления, способы отделки, варианты оформления, требования к качеству, правила хранения.	2	2
	7	<b>Практическое занятие. Расчет рецептур.</b> Расчет потребности в сырье и пищевых продуктах. Оформление заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления изделий. Составление заявки на склад. Взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода мучных кондитерских изделий.	2	3
	8-10	<b>Лабораторное занятие. Приготовление пирожных.</b> Взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав изделий в соответствии с рецептурой.	6	3

		<p>Подготовка продуктов. Выбор, применение и комбинирование различных способов приготовления полуфабрикатов и изделий с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- приготовление полуфабрикатов и изделий вручную и с использованием технологического оборудования;</li> <li>- подготовка начинок, отделочных полуфабрикатов;</li> <li>- формование, выпечка, оценка готовности изделий;</li> <li>- оформление мучных кондитерских изделий;</li> <li>- выбор, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, посуды, инструментов в соответствии со способом приготовления;</li> </ul> <p>Соблюдение температурного и временного режима процессов приготовления. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода изделий. Владение техниками отделки, оформления готовых изделий. Соблюдение санитарно-гигиенических требований в процессе приготовления изделий. Оценка качества изделий. <i>Составление портфолио на кондитерскую продукцию. Приготовление и представление кондитерской и шоколадной продукции с элементами шоу, в том числе национального</i></p>		
<b>Тема 4.2.</b> <b>Технология приготовления тортов</b>	11	<p><b>Торты бисквитные.</b>  Классификация, форма, размер и масса тортов. Виды тортов в зависимости от сложности отделки, формы и массы (массового приготовления, литерные, фигурные). Основные процессы изготовления тортов. Правила выбора и варианты сочетания выпеченных и отделочных полуфабрикатов в изготовлении тортов. Подготовка тортов к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения.  Приготовление бисквитных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, кремовые с посыпками, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: квадратные, круглые, полумонолитной формы, в виде рулетов. Процесс приготовления в зависимости от формы. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента</p>	2	2
	12	<p><b>Торты песочные.</b>  Приготовление песочных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: квадратные и круглые.  Процесс приготовления в зависимости от формы. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента.</p>	2	2
	13	<p><b>Торты слоеные.</b>  Методы приготовления тортов: ассортимент, последовательность выполнения технологических операций при приготовлении, способы отделки, варианты оформления, требования к качеству, правила хранения, правила их выбора с учетом типа питания.</p>	2	2
	14	<p><b>Торты воздушные, воздушно – ореховые, миндальные.</b>  Приготовление воздушных и воздушно-ореховых тортов, ассортимент, особенность процесса приготовления. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента.  Приготовление миндальных тортов, ассортимент, особенность процесса приготовления.  Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента.</p>	2	2

	15	<b>Антреме.</b> Антреме: понятие, ассортимент, способы приготовления, способы отделки, варианты оформления, требования к качеству, правила хранения.	2	2
	16	<b>Практическое занятие. Расчет рецептур.</b> Расчет потребности в сырье и пищевых продуктах. Оформление заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления изделий. Составление заявки на склад. Взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода мучных кондитерских изделий.	2	3
	17-19	<b>Лабораторное занятие. Приготовление тортов.</b> Взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав изделий в соответствии с рецептурой. Подготовка продуктов. Выбор, применение и комбинирование различных способов приготовления полуфабрикатов и изделий с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств: - приготовление полуфабрикатов и изделий вручную и с использованием технологического оборудования; - подготовка начинки, отделочных полуфабрикатов; - формование, выпечка, оценка готовности изделий; - оформление мучных кондитерских изделий; - выбор, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, посуды, инструментов в соответствии со способом приготовления; Соблюдение температурного и временного режима процессов приготовления. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода изделий. Владение техниками отделки, оформления готовых изделий. Соблюдение санитарно-гигиенических требований в процессе приготовления изделий. Оценка качества изделий. <i>Составление портфолио на кондитерскую продукцию</i>	6	3
<b>Тема 4.3. Технология приготовления конфет и десертов</b>	20	<b>Конфеты.</b> Конфеты: понятие, виды, ассортимент, способы приготовления, способы отделки, варианты оформления, требования к качеству, правила хранения.	2	2
	21	<b>Десерты.</b> Десерты: понятие, виды, ассортимент, способы приготовления, способы отделки, варианты оформления, требования к качеству, правила хранения.	2	2
	22	<b>Практическое занятие. Расчет рецептур.</b> Расчет потребности в сырье и пищевых продуктах. Оформление заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления изделий. Составление заявки на склад. Взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода мучных кондитерских изделий.	2	3
	23-25	<b>Лабораторное занятие. Приготовление конфет и десертов.</b> Взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав изделий в соответствии с рецептурой. Подготовка продуктов. Выбор, применение и комбинирование различных способов приготовления полуфабрикатов и изделий с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств:	6	3

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- приготовление полуфабрикатов и изделий вручную и с использованием технологического оборудования;</li> <li>- подготовка начинок, отделочных полуфабрикатов;</li> <li>- формование, выпечка, оценка готовности изделий;</li> <li>- оформление мучных кондитерских изделий;</li> <li>- выбор, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, посуды, инструментов в соответствии со способом приготовления;</li> </ul> <p>Соблюдение температурного и временного режима процессов приготовления. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода изделий. Владение техниками отделки, оформления готовых изделий. Соблюдение санитарно-гигиенических требований в процессе приготовления изделий. Оценка качества изделий. <i>Составление портфолио на кондитерскую и шоколадную продукцию. Приготовление и представление кондитерской и шоколадной продукции с элементами шоу, в том числе национального</i></p>		
	<p><b>Самостоятельная работа обучающихся:</b></p> <p>1) работа с информационными ресурсами Интернет и дополнительными источниками информации по изучению ассортимента пирожных, тортов, конфет, десертов, новых производственных технологий;</p> <p>2) выполнение творческой работы (зарисовка изделия, выполнение макета изделия, подбор иллюстраций и пр.);</p>	<b>4</b>	3
<b>Промежуточная аттестация в форме комплексного экзамена по МДК. 05.01 и МДК. 05.02</b>		<b>8</b> (в том числе консультации – 4 часа)	3
<b>Итого за 4 семестр</b> по МДК 05.02 – 166 ч. Занятия во взаимодействии с преподавателем – 144 часа (из них практических занятий – 20 ч. лабораторных занятий – 42 ч.); самостоятельной работы обучающегося – 14 часов; промежуточная аттестация – 8 ч.			
<b>Итого по МДК. 05.02 - 192 ч</b> Занятия во взаимодействии с преподавателем – 164 часа (из них практических занятий – 22 ч., лабораторных занятий – 48 ч.); самостоятельной работы обучающегося – 20 ч; Промежуточная аттестация в форме комплексного экзамена по МДК. 05.01 и МДК. 05.02 – 8 ч., в том числе 2 ч консультации			
<p><b>Учебная практика</b></p> <p><b>Виды работ и трудовые действия</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.</li> <li>2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</li> <li>3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.</li> <li>4. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</li> <li>5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.</li> <li>6. Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей</li> </ol>		<b>144</b>	3

<p>заказа.</p> <p>7. Приготовление, оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</p> <p>9. Оценка качества готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>10. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов.</p> <p>11. Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>12. Охлаждение и замораживание готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>14. Размораживание хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>15. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.</p> <p>16. Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>17. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</p> <p>18. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</p> <p>19. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:</p> <p>20. мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</p> <p>Промежуточная аттестация – зачёт</p>		
<p><b>Производственная практика</b>  <b>Виды работ и трудовые действия:</b></p> <p>1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</p> <p>2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</p> <p>3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.</p> <p>4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана.</p> <p>5. Подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий порционирования (комплектования),</p>	<p><b>216</b></p>	<p><b>3</b></p>

<p>сервировки и творческого оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.</p> <p>6. Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции.</p> <p>7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p> <p>8. Размораживание замороженных готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>9. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).</p> <p>10. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос</p> <p>Промежуточная аттестация – дифференцированный зачет</p>		
<p><b>Экзамен по ПМ. 05</b></p>	<p><b>6</b></p>	
<p>всего 598 часов, в том числе:  занятия во взаимодействии с преподавателем – 198 часов (в том числе лабораторных занятий – 48 ч., практических занятий – 40 ч);  самостоятельной работы обучающегося – 26 ч.;  учебной практики – 144 часа  производственной практики – 216 часов  промежуточная аттестация в форме комплексного экзамена по МДК – 8 ч. (в том числе 2 ч. – консультации) и экзамена по ПМ 05 – 6 ч.</p>		

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

10. 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.

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

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

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

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

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

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

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

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

5.Ботов, М. И. Лабораторные работы по технологическому оборудованию (механическое и тепловое оборудование) : учебное пособие для СПО / М. И. Ботов, В. Д. Елхина. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 160 с. — ISBN 978-5-8114-6381-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147252> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

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

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

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

### 3.2.3. Дополнительные источники

1. Федеральный закон от 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. - 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 и производства 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.

### КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код ОК и ПК, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
--	-----------------	---------------

<p><b>ПК5.1</b></p>	<p>Выполнение всех действий по <b>организации и содержанию рабочего места кондитера</b> в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (подготовки сырья, замеса теста, выпечки, отделки, комплектования готовой продукции);</li> <li>– рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов;</li> <li>– соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности;</li> <li>– своевременное проведение текущей уборки рабочего места кондитера;</li> <li>– правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием;</li> <li>– соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам;</li> <li>– соответствие организации хранения продуктов, отделочных полуфабрикатов, полуфабрикатов промышленного производства, готовых мучных кондитерских изделий требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки и выноса, складирования);</li> <li>– соответствие методов</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- заданий для практических занятий;</li> <li>- заданий по учебной и производственной практикам;</li> <li>- заданий по самостоятельной работе.</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических заданий на экзамене по МДК;</li> <li>- выполнения заданий экзамена по модулю;</li> <li>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам.</li> </ul>
---------------------	---	--

	<p>подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов</p> <p>потехнике безопасности, охран труда, санитарии и гигиене;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная подготовка инструментов;</li> <li>– точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах;</li> <li>– соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам.</li> </ul>	
<p><b>ПК5.2.</b> <b>ПК5.3.</b> <b>ПК5.4.</b> <b>ПК5.5.</b></p>	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе вкусовых, ароматических, красящих веществ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</li> <li>– соответствие потерь при приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий действующим нормам;</li> <li>– оптимальность процесса приготовления реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);</li> <li>– профессиональная демонстрация навыков работы с инструментами, кондитерским инвентарем;</li> <li>– правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий,</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b> наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- заданий для практических/ лабораторных занятий;</li> <li>- заданий по учебной и производственной практикам;</li> <li>- заданий по самостоятельной работе.</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических заданий на экзамене по МДК;</li> <li>- выполнения заданий экзамена по модулю;</li> <li>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам.</li> </ul>

	<p>соответствии процессов инструкциям, регламентам;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности:</li> <li>• корректное использование цветных хранимых изделий;</li> <li>• раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</li> <li>• соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (санспецодежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегазация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);</li> <li>• адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>– соответствие времени выполнения работ нормативам;</li> <li>– соответствие массы хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;</li> <li>– точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, взаимозаменяемости сырья, продуктов;</li> <li>– адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</li> <li>– соответствие внешнего вида готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры, заказа:</li> <li>• гармоничность, креативность, аккуратность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция)</li> </ul>	
--	--	--

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;</li> <li>• соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента изделия заданию, рецептуре</li> </ul> <p>эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуска на вынос</p>	
<b>ОК.01</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</li> <li>– адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</li> <li>– оптимальность определения этапов решения задачи;</li> <li>– адекватность определения потребности в информации;</li> <li>– эффективность поиска;</li> <li>– адекватность определения источников нужных ресурсов;</li> <li>– разработка детального плана действий;</li> <li>– правильность оценки рисков на каждом шагу;</li> <li>– точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b> наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- заданий для практических/ лабораторных занятий;</li> <li>- заданий по учебной и производственной практикам;</li> <li>- заданий по самостоятельной работе.</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических заданий на экзамене по МДК;</li> <li>- выполнения заданий экзамена по модулю;</li> </ul> <p>экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам.</p>
<b>ОК.02</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;</li> <li>– адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;</li> <li>– точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;</li> <li>– адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;</li> </ul>	

<b>ОК. 03</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии;</li> <li>– точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии</li> </ul>	
<b>ОК.04</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– эффективность участие в деловом общении для решения деловых задач;</li> <li>– оптимальность планирования профессиональной деятельности.</li> </ul>	
<b>ОК. 05</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– грамотность устного и письменного изложения своих</li> <li>– толерантность поведения в рабочем коллективе.</li> </ul>	
<b>ОК.06</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– понимание значимости своей профессии</li> </ul>	
<b>ОК.07</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</li> <li>– эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте.</li> </ul>	
<b>ОК. 09</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности.</li> </ul>	
<b>ОК09.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы);</li> <li>– адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности;</li> <li>– точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);</li> <li>– правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.</li> </ul>	
<b>ОК. 10</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы);</li> <li>– адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности;</li> <li>– точно, адекватно ситуации</li> </ul>	

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

**ПРИЛОЖЕНИЕ 1.6.**  
к ОПОП-П по профессии  
43.01.09 Повар, кондитер

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**«ПМ.06 ФОРМИРОВАНИЕ КЛЮЧЕВЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ ДЛЯ ЦИФРОВОЙ  
ЭКОНОМИКИ»**

**Дополнительный профессиональный блок/Профессиональный цикл**

2024 г.

## **СОДЕРЖАНИЕ**

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

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО  
МОДУЛЯ**

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

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

## ПМ. 06 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
<b>ОК 02.</b>	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
<b>ОК 09.</b>	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
<b>ОК 11.</b>	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)
<b>ВД 6</b>	Формирование ключевых компетенций для цифровой экономики
<b>ПК 6.1.</b>	Применять цифровые ресурсы в профессиональной деятельности

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

Владеть навыками	Н.6.1.01	Безопасно и эффективно использовать цифровые технологии и многочисленные ресурсы интернет
Уметь	У.6.1.01	Использовать различные цифровые ресурсы
	У.6.1.02	Применять прикладные программы в профессиональной деятельности
Знать	3.6.1.01	Современные технологии цифровой экономики
	3.6.1.02	Модели цифровой экономики
	3.6.1.03	Цифровые ресурсы
	3.6.1.04	Электронные платежные системы
	3.6.1.05	Состав, функции и возможности профессиональных программ

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

Всего часов 138

Из них на освоение МДК- 42 часа

самостоятельная работа– 10 часов

практики, в том числе учебная – 36 часов

производственная – 36 часов

промежуточная аттестация 14 часов

## 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			Промежуточная аттестация	Практики	
				Всего	В том числе			Учебная	Производственная
					Лабораторных и практических занятий	Самостоятельная работа			
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>	<i>6</i>	<i>7</i>	<i>8</i>	<i>9</i>	<i>10</i>
<b>ПК 6.1</b> <b>ОК 02, ОК 09ОК 11</b>	Раздел N1. Основы цифровой экономики	<b>60</b>	22	<b>42</b>	22	10	8	-	-
	Учебная практика	<b>36</b>	<b>36</b>					<b>36</b>	
	Производственная практика	<b>36</b>	<b>36</b>						<b>36</b>
	Промежуточная аттестация по профессиональному модулю	<b>6</b>	-				<b>6</b>		
	<b>Всего:</b>	<b>138</b>	<b>94</b>	<b>42</b>	<b>22</b>	<b>10</b>	<b>14</b>	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 и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся	Объем, акад. ч	Код ПК, ОК	Код Н/У/З
1	2	3	4	5
<b>1 курс, 2 семестр</b>				
<b>Раздел 1. Основы цифровой экономики</b>				
<b>МДК 06.01. Цифровые технологии и ресурсы интернет</b>				
<b>Тема 1.1. Современные цифровые технологии: теоретические и практические основы</b>	<b>Содержание</b>	<b>20</b>		
	<b>1. Введение в основы цифровой экономики.</b> Основные определения и этапы развития цифровой экономики. Виды хозяйственной деятельности в сети интернет. Потребитель в сети Интернет Определение «потребителя». Виды взаимодействий с потребителем, анализ эффективности взаимодействия с потребителем.	<b>2</b>	ПК 6.1 ОК 02, ОК 09 ОК 11	Н.6.1.01 У.6.1.01 У.6.1.02 3.6.1.01
	<b>2. Электронное правительство.</b> Электронное правительство. Интернет представительство компании. Способы организации интернет представительства, их достоинства и недостатки.	<b>2</b>		3.6.1.02 3.6.1.03
	<b>3. Модели информационной экономики.</b> Определение модели цифровой экономики, разновидности моделей, сфера их применения. Информация как производительная сила современного общества.	<b>2</b>		3.6.1.04
	<b>4. Интернет-маркетинг.</b> Основные понятия, функции и свойства интернет-маркетинга, виды интернет-маркетинга, алгоритм работы интернет-маркетинга	<b>2</b>		3.6.1.05
	<b>5. Интернет - реклама.</b> Определение, виды и функции интернет – рекламы. Основные площадки ее применения. Смысловая нагрузка интернет-рекламы, отличие ее от традиционной рекламы	<b>2</b>		

	<p><b>6. Цифровой капитал.</b> Изменения на рынках труда и капитала в условиях цифровой экономики. Цифровой и креативный капитал. Эффект вытеснения и эффектообразия на рынке труда.</p>	2		
	<p><b>7.Электронные платежные системы.</b> 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.</p>	2		
	<p><b>8. Конкуренция на рынке труда.</b> 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).</p>	2		
	<p><b>9.Нестандартные формы занятости граждан.</b> 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>	2		
	<p><b>10. Основы информационной безопасности.</b> Цифровые риски. 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>	2		
	<p><b>Практические занятия:</b></p>	22	ПК 6.1	Н.6.1.01
	<p><b>11. Практическое занятие. Площадки интернет – магазинов.</b> Интернет – магазин. Поиск распространенных интернет магазинов, сравнительный анализ данных интернет магазинов</p>	2	ОК 02, ОК 09 ОК 11	У.6.1.01 У.6.1.02
	<p><b>12. Практическое занятие. Онлайн платежи через банковские системы.</b> Ознакомление с популярными электронными платежными системами. Электронные чеки.</p>	2		3.6.1.01 3.6.1.02
	<p><b>13.Практическое занятие. Электронные платежные системы.</b></p>	2		

	Осуществление платежей. Работа с электронными кошельками			3.6.1.03
	<b>14.Практическое занятие. Государственные онлайн услуги.</b> Ознакомление с основными функциями и возможностями гос. услуг, ресурсами предоставления гос. услуг, сферами применения данных ресурсов. Регистрация на портале гос. услуг.	2		3.6.1.04
	<b>15.Практическое занятие. Создание электронных рассылок.</b> Разбор алгоритма создания электронных рассылок на различных эл.площадках (электронная почта, соц.сети Вконтакте, Телеграмм и т.д.).	2		3.6.1.05
	<b>16.Практическое занятие. Пресс - релиз</b> Разработка пресс- релиза для рекламного обращения для интернет рассылки	2		
	<b>Тематика самостоятельной учебной работы:</b> Выполнение рефератов и/или презентаций на темы: - «Виды хозяйственной деятельности в сети интернет» - «История развития электронных платежных систем в России» - «Спам, его определение, виды, способы применения»	6		
	<b>Итого за 2 семестр - 38 ч.</b> Занятий во взаимодействии с педагогом – 32 ч., ч том числе практические занятия – 12 ч. Самостоятельная работа обучающегося – 6 ч.			
<b>2 курс, 3 семестр</b>				
<b>Тема 1.1. Современные цифровые технологии: теоретические и практические основы</b>	<b>1. Практическое занятие. Определение интернет – площадок для самозанятых</b> Определение интернет – площадок для самозанятых, сфера их деятельности, способы влияния на потребителя	2	ПК 6.1 ОК 02, ОК 09	Н.6.1.01 У.6.1.01
	<b>2.Практическое занятие. Применение прикладных программ в профессиональной деятельности</b> Применение прикладных программ в профессиональной деятельности. Профессиональная программа: 1-С рестораны и общепит. Состав, функции и возможности профессиональной программы.	2	ОК 11	У.6.1.02 3.6.1.01 3.6.1.02
	<b>3. Практическое занятие. Прикладные программы в профессиональной деятельности</b> Ввод основных сведений об организациях, контрагентах.	2		3.6.1.03 3.6.1.04
	<b>4.Практическое занятие. Применение прикладных программ в профессиональной деятельности.</b> Профессиональная программа: 1-С рестораны и общепит. Ввод информации о продукции	2		3.6.1.05

	<b>5. Практическое занятие. Оформление документации на движение продукции.</b> Оформление накладных на прием и отпуск товаров на производство.	2		
	<b>Тематика самостоятельной учебной работы</b> Выполнение реферата и презентации на темы: - «Нормативно-правовая база использования информационных технологий в профессиональной деятельности» - «Прикладные программы в профессиональной деятельности»	4		
	<b>Промежуточная аттестация по МДК – экзамен (в том числе консультация – 2 ч.)</b>	8		
	<b>Итого за 3 семестр - 22 ч.</b> Занятий во взаимодействии с педагогом – 10 ч., в том числе практические занятия – 10 ч. Самостоятельная работа обучающегося – 4 ч. Промежуточная аттестация – 8 ч , в том числе консультации – 2 ч.			
	<b>Учебная практика</b> Электронная торговля и платежные системы в интернете <b>Виды работ:</b> - посещение сайтов интернет магазинов; - изучение ассортимента интернет магазинов; - изучение способов доставки и оплаты; - формирование заявки на покупку товаров;	36	ПК 6.1 ОК 02, ОК 09 ОК 11	Н.6.1.01 У.6.1.01 У.6.1.02 3.6.1.01 3.6.1.02
	<b>Производственная практика</b> Применение прикладных программ в профессиональной деятельности <b>Виды работ</b> - 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		3.6.1.03 3.6.1.04 3.6.1.05
	<b>Промежуточная аттестация по профессиональному модулю – экзамен</b>	6		
	<b>Всего</b>	138		

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

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

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

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

#### **3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

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

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

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

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

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

1. Галыгина И. В. Информатика. Лабораторный практикум. : учебное пособие для спо / И. В. Галыгина, Л. В. Галыгина. — Санкт-Петербург : Лань, 2021 — Часть 2 — 2021. — 172 с. — ISBN 978-5-8114-7616-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/179027> (дата обращения: 21.01.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

##### **3.2.3. Дополнительные источники (при необходимости)**

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

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

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 6.1. Применять цифровые ресурсы в профессиональной деятельности	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. Экзамен по МДК зачет по УП, дифференцированный зачет по ПП Экзамен по ПМ, Экспертное наблюдение. Оценка выполненных заданий
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	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 экзамене 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>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 экзамене 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 экзамене 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>

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**«ПМ.07ПРЕДОСТАВЛЕНИЕ УСЛУГ ПРЕДПРИЯТИЯ ПИТАНИЯ»**

**Дополнительный профессиональный блок/Профессиональный цикл**

**2024 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. 07 Предоставление услуг предприятия питания

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

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить вид деятельности «Предоставление услуг предприятия питания» и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции:

#### 1.1.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
<b>ОК 01.</b>	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
<b>ОК 02.</b>	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
<b>ОК 04.</b>	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
<b>ОК 05.</b>	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
<b>ОК 09.</b>	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
<b>ОК 10.</b>	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
<b>ОК 11.</b>	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

#### 1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций, сформированных по запросу работодателя(ей)
<b>ВД 7.</b>	Предоставление услуг предприятия питания
<b>ПК 7.1.</b>	Обслуживать гостей в холле организации питания
<b>ПК 7.2.</b>	Выполнять вспомогательные работы по обслуживанию гостей в зале организации питания
<b>ПК 7.3.</b>	Контроль качества продукции и услуг предприятия питания

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

Код и наименование компетенции	Код	Показатели освоения компетенции
ПК 7.1. Обслуживать гостей в холле организации питания		<b>Навыки:</b>
	Н.7.1.01.	Встреча и приветствие гостей в организации питания
	Н.7.1.02.	Информирование гостей о работе организации питания и предоставляемых услугах
	Н.7.1.03.	Размещение гостей за столом в зале организации питания
		<b>Умения:</b>
	У.7.1.01.	Презентовать гостям организацию питания и предоставляемые услуги в организации питания
	У.7.1.02.	Предоставлять первичную консультацию об особенностях кухни, специальных предложениях

		организации питания
	У.7.1.03.	Провожать гостей к столу с учетом их пожеланий и возможностей организации питания
	У.7.1.04.	Использовать компьютер и мобильные устройства со специализированным программным обеспечением для отслеживания свободных для рассадки гостей столов в организации питания
	У.7.1.05.	Оказывать помощь в размещении гостей за столом и размещении вещей гостей организации питания
	У.7.1.06.	Создавать атмосферу доброжелательности и гостеприимства в организации питания
	У.7.1.07.	Подавать гостям меню организации питания
		<b>Знания</b>
	3.7.1.01.	Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания
	3.7.1.02.	Процедура встречи и приветствия гостей в организации питания
	3.7.1.03.	Приемы и техника перемещения в ограниченном пространстве в организации питания
	3.7.1.04.	Правила ресторанного этикета и требования ресторанного протокола при размещении гостей за столом в организации питания
	3.7.1.05.	Правила подачи меню в организации питания
ПК 7.2. Выполнять вспомогательные работы по обслуживанию гостей в зале организации питания		<b>Навыки</b>
	Н.7.2.01.	Подготовка зала обслуживания организации питания перед началом обслуживания гостей и перед закрытием зала
	Н.7.2.02.	Подготовка (досервировка, пересервировка) стола для подачи очередного блюда и к приходу новых гостей
	Н.7.2.03.	Проверка состояния столовой посуды и приборов (чистота, целостность)
	Н.7.2.04.	Подача блюд и напитков гостям организации питания
	Н.7.2.05.	Сбор использованной столовой посуды и приборов со столов
	Н.7.2.06.	Поддержание чистоты и порядка в зале обслуживания
		<b>Умения</b>
	У.7.2.01.	Расставлять мебель (столы и стулья) в зале обслуживания организации питания
	У.7.2.02.	Подготавливать подносы, сервировочные тележки, подсобные столики, вспомогательные стойки к использованию
	У.7.2.03.	Протирать, полировать столовую посуду и приборы, наполнять приборы со специями в зале обслуживания организации питания
	У.7.2.04.	Проверять качество и состояние столового белья в организации питания
	У.7.2.05.	Рационально и безопасно расставлять чистую

		столовую посуду и приборы на подносе и сервировочной тележке в организации питания
	У.7.2.06.	Укладывать использованные столовые приборы на тарелку и лоток
	У.7.2.07.	Размещать использованную столовую посуду и приборы на сервировочной тележке и перевозить ее
	У.7.2.08.	Переносить использованную столовую посуду и приборы вручную и на подносе
	У.7.2.09.	Сортировать использованную столовую посуду и приборы
	У.7.2.010	Эстетично и безопасно упаковывать блюда на вынос в организации питания
		<b>Знания</b>
	3.7.2.01.	Порядок и правила подготовки зала к обслуживанию гостей
	3.7.2.02.	Правила и виды расстановки мебели в зале организации питания
	3.7.2.03.	Виды сервировки стола при обслуживании гостей
	3.7.2.04.	Виды и назначение ресторанных аксессуаров
	3.7.2.05.	Характеристика столовой посуды, приборов
	3.7.2.06.	Правила и техника подачи блюд и напитков
	3.7.2.07.	Правила уборки использованной столовой посуды и приборов со стола вовремя и после обслуживания гостей
	3.7.2.08.	Способы и техника сбора использованной столовой посуды и приборов со столов
	3.7.2.09.	Правила расстановки использованной столовой посуды и приборов на подносе и сервировочной тележке и перевозки на ней
	3.7.2.010.	Способы и правила переноса использованной столовой посуды и приборов на подносе и в руках
	3.7.2.011.	Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания
ПК 7.3. Контроль качества продукции и услуг предприятия питания		<b>Навыки</b>
	Н.7.3.01.	Участия в проведении производственного контроля качества продукции и услуг в организациях общественного питания;
		<b>Умения</b>
	У.7.3.01.	Контролировать качество продукции и услуг в соответствии с требованиями нормативных документов и федеральных законов в области контроля качества продукции и услуг общественного питания;
		<b>Знания</b>
	3.7.3.01.	Основные понятия в области контроля качества продукции и услуг, назначение, виды, подвиды, средства, методы, нормативно-правовую базу проведения контроля качества продукции и услуг общественного питания, понятие, виды, критерии, показатели и методы идентификации;

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

Всего часов 152

Из них на освоение МДК- 72 часа

практики, в том числе учебная – 36 часов

производственная – 36 часов

промежуточная аттестация 8 часов

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименования МДК профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем профессионального модуля, ак. час.					
				Всего	Обучение по МДК		Промежуточная аттестация	Практики	
					В том числе			Учебная	Производственная
					Лабораторных и практических занятий	Самостоятельная работа			
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>	<i>6</i>	<i>7</i>	<i>8</i>	<i>9</i>	<i>10</i>
<b>ПК 7.1</b> <b>ПК 7.2.</b> <b>ПК 7.3.</b> <b>ОК 01.</b> <b>ОК 02.</b> <b>ОК 04.</b> <b>ОК 05.</b> <b>ОК 09.</b> <b>ОК 10.</b> <b>ОК 11.</b>	МДК 07.01. Организация обслуживания на предприятии питания	<b>36</b>		<b>36</b>	22	-	-	-	-
	Раздел 1. Организация и технология обслуживания в общественном питании								
	МДК 07.02. Контроль качества продукции и услуг предприятия питания	<b>38</b>		<b>36</b>	18		2		
	Раздел 1. Основы контроля качества продукции и услуг общественного питания								
	Учебная практика	<b>36</b>	<b>36</b>					<b>36</b>	
Производственная практика	<b>36</b>	<b>36</b>						<b>36</b>	
Промежуточная аттестация по профессиональному модулю	<b>6</b>	-					<b>6</b>		
	<b>Всего:</b>	<b>152</b>	<b>72</b>	<b>72</b>	<b>40</b>	<b>-</b>	<b>8</b>	<b>36</b>	<b>36</b>

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

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся	Объем, акад. ч	Код ПК, ОК	Код Н/У/З
1	2	3	4	5
<b>1 курс, 1 семестр</b>				
<b>Раздел 1. Организация и технология обслуживания в общественном питании</b>				
<b>МДК 07.01. Организация обслуживания на предприятии питания</b>				
<b>Тема 1.1. Особенности организации и контроля обслуживания в организациях общественного питания.</b>	<b>Содержание:</b>			
	<p>1 <b>Цели и задачи организации обслуживания. Профессиональные компетенции персонала.</b> Цели, задачи, средства общественного питания. Требования к обслуживающему персоналу: менеджеру организации, официанту, бармену, сомелье. Основные понятия, применяемые в организации обслуживания потребителей. Классификацию услуг общественного питания. Классификация форм и методов обслуживания в зависимости от типа предприятия. Специальные виды услуг и формы обслуживания. Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания</p>	<b>2</b>	ПК 7.1 ОК 01. ОК 02. ОК 04. ОК 05. ОК 09. ОК 10. ОК 11.	Н.7.1.01. Н.7.1.02. Н.7.1.03. У.7.1.01. У.7.1.02. У.7.1.03. У.7.1.04. У.7.1.05. У.7.1.06. У.7.1.07. 3.7.1.01. 3.7.1.02. 3.7.1.03. 3.7.1.04. 3.7.1.05. 3.7.2.011.
	<p>2 <b>Правила оказания услуг. Показатели культуры обслуживания.</b> Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания Исполнитель услуги. Права потребителя. Порядок оказания услуг. <b>Правила ресторанного этикета и требования ресторанного протокола при размещении гостей за столом в организации питания</b></p>			

	3	<p><b>Материально техническое оснащение торговой деятельности.</b>  Виды помещений, виды интерьера, виды мебели.Современные требования к мебели.  Характеристика столовой посуды, приборов, белья.  Виды и назначение ресторанных аксессуаров  Оборудование торгового и банкетного зала.  Норма оснащения.</p>	2		
	4	<p><b>Информационное обеспечение услуг общественного питания</b>  Информационное обеспечение услуг общественного питания: ресурсы (меню, карты вин и коктейлей, рекламные носители), их выбор, оформление и использование.</p>	2		
	5	<p><b>Практическое занятие. Меню: назначение, состав, использование и оформление.</b>  Ознакомление с видами меню, порядком расположения блюд в меню.  Составление и оформление меню.  Ознакомление с правилами подачи меню в организации питания</p>	2		
	6	<p><b>Основные элементы обслуживания.</b>  Этапы процесса обслуживания. Использование компьютера и мобильных устройств со специализированным программным обеспечением для отслеживания свободных для рассадки гостей столов в организации питания  Процедура встречи и приветствия гостей в организации питания.  Приемы и техника перемещения в ограниченном пространстве в организации питания  Предоставление столика, меню, прием заказа, обслуживание. Критерии и показатели качества обслуживания Основные показатели оценки сервиса профессиональной деятельности персонала.</p>	2		
	7	<p><b>Практическое занятие. Встреча и приветствие гостей в организации питания</b>  Встречи и приветствия гостей в организации питания.  Провожание гостей к столу с учетом их пожеланий и возможностей организации питания  Оказание помощи в размещении гостей за столом и размещении вещей гостей организации питания  Создание атмосферы доброжелательности и гостеприимства в организации питания</p>	2		

		<b>Информирование гостей о работе организации питания и предоставляемых услугах</b> Презентация гостям организации питания и предоставляемые услуги в организации питания Поддача гостям меню организации питания.			
8		<b>Практическое занятие. Методы подачи блюд.</b> Ознакомление с методами и приемами подачи блюд и напитков: русский, английский, европейский, французский. Последовательность и правила подачи холодных блюд и закусок, горячих закусок, супов, горячих блюд, горячих и холодных сладких блюд. Специальные виды услуг и формы обслуживания.	2		
9		<b>Практическое занятие. Методы подачи блюд.</b> Правила и техника подачи блюд и напитков Правила и способы подачи горячих напитков, кондитерских изделий. Фламбирование, фондю, транширование.	2		
10		<b>Практическое занятие. Общие правила и последовательность подачи блюд.</b> Осуществление процесса обслуживания с использованием различных методов и приемов подачи блюд и напитков, техники подачи продукции из сервис-бара, приемов сбора использованной посуды и приборов	2		
11		<b>Практическое занятие. Завершающий этап обслуживания.</b> Порядок и формы расчета с потребителями. Правила расчета с потребителями и контроль завершающего обслуживания. Предоставление счета. Оплата. Осуществление расчета с посетителями. Отработка умений эстетично и безопасно упаковывать блюда на вынос в организации питания	2		
12		<b>Специальные формы и технологии обслуживания.</b> Ускоренные формы обслуживания: организация питания по типу «шведский стол». Зал-экспресс, стол-экспресс, русский стол, бизнес-ланч, стол без галстук, воскресный бранч, кофе брейк Организация обслуживания пассажиров различных видов транспорта.	2		
13		<b>Подготовка зала к обслуживанию.</b> <b>Порядок и правила подготовки зала к обслуживанию гостей</b> в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания. Уборка зала. <b>Правила и виды расстановки мебели в зале организации питания.</b> Способы расстановки мебели в торговом зале. Личная подготовка официантов к работе.	2	ПК 7.2. ОК 01. ОК 02. ОК 04. ОК 05. ОК 09.	Н.7.2.01. Н.7.2.02. Н.7.2.03. Н.7.2.04. Н.7.2.05. Н.7.2.06.

	14	<p><b>Практическое занятие. Подготовка столового белья, посуды, стекла, приборов к работе</b>  Получение и подготовка столового белья, столовой посуды, приборов, общие правила сервировки стола.  Проверка качества и состояния столового белья в организации питания.  Складывание салфеток  Проверка состояния столовой посуды и приборов (чистота, целостность)  Протирание, полирование столовой посуды и приборов.  Отработка умений наполнять приборы со специями в зале обслуживания организации питания</p>	2	ОК 10. ОК 11.	У.7.2.01. У.7.2.02. У.7.2.03. У.7.2.04. У.7.2.05. У.7.2.06. У.7.2.07. У.7.2.08. У.7.2.09. У.7.2.010
	15	<p><b>Практическое занятие. Сервировка стола.</b>  Ознакомление с различными вариантами предварительной сервировки стола с видами сервировки стола при обслуживании гостей  Подготовка (досервировка, пересервировка) стола для подачи очередного блюда и к приходу новых гостей.  Поддержание чистоты и порядка в зале обслуживания</p>	2		3.7.2.01. 3.7.2.02. 3.7.2.03. 3.7.2.04. 3.7.2.05.
	16	<p><b>Практическое занятие. Подготовка чистой посуды и приборов.</b>  Отработка умений подготавливать подносы, сервировочные тележки, подсобные столики, вспомогательные стойки к использованию, рационально и безопасно расставлять чистую столовую посуду и приборы на подносе и сервировочной тележке в организации питания Перенос чистой столовой посуды и приборов вручную и на подносе и в руках</p>	2		3.7.2.06. 3.7.2.07. 3.7.2.08. 3.7.2.09. 3.7.2.010. 3.7.2.011.
	17	<p><b>Практическое занятие. Уборка использованной посуды и приборов.</b>  Ознакомление с правилами уборки использованной столовой посуды и приборов со стола во время и после обслуживания гостей  Сбор использованной столовой посуды и приборов со столов.  Сортировка использованной столовой посуды и приборов  Укладка использованные столовые приборы на тарелку и лоток  Перенос использованной столовой посуды и приборов вручную и на подносеи в руках  Размещение использованной столовой посуды и приборов на сервировочной тележке и перевозка ее</p>	2		
	18	<p><b>Практическое занятие. Обслуживание потребителей в зале</b>  (Имитационная игра)  Обслуживание потребителей организаций общественного питания в</p>	2		

	<p>обычном режиме: подготовка зала.</p> <p>Встреча и приветствие гостей. Размещение гостей за столом и размещение вещей гостей организации питания</p> <p>Осуществление приёма заказа на блюда и напитки. Консультирование гостей по составу и методам приготовления блюд. Рекомендации по выбору блюд и напитков, их сочетаемости.</p> <p>Подача блюд и напитков гостям различными способами.</p> <p>Уборка и замена использованной столовой посуды и приборов со стола вовремя и после обслуживания гостей</p> <p>Завершающий этап обслуживания: предоставление счёта и расчёт с потребителем.</p> <p>Соблюдение правил ресторанного этикета при встрече и приветствии гостей, размещении гостей за столом, обслуживании и прощании с гостями.</p>			
<b>Итого за 1 семестр - 38 ч.</b>				
Занятий во взаимодействии с педагогом – 36 ч., ч том числе практические занятия – 22 ч.				
<b>1 курс, 2 семестр</b>				
<b>Раздел 1. Основы контроля качества продукции и услуг общественного питания</b>				
<b>МДК 07.02. Контроль качества продукции и услуг предприятия питания</b>				
<b>Тема 1.1. Контроль качества продукции и услуг общественного питания</b>	<b>Содержание:</b>			
	1	<p><b>Контроль качества продукции и услуг.</b></p> <p>Основные понятия в области контроля качества продукции и услуг: качество, показатели качества, требования к качеству.</p> <p>Основные задачи и методы контроля.</p> <p>Правила оказания услуг общественного питания.</p> <p>Нормативно-правовая база проведения контроля качества продукции и услуг общественного питания.</p> <p>Требования к качеству обслуживания, установленные в Правилах и ГОСТ Р 50764-2009 «Услуги общественного питания. Общие требования».</p>	2	<p>ПК 7.3. ОК 01. ОК 02. ОК 04. ОК 05. ОК 09. ОК 10. ОК 11.</p>
	2	<p><b>Назначение и функции контроля качества</b></p> <p>Контроль качества: назначение, виды, подвиды.</p> <p>Краткая характеристика видов и подвидов контроля .</p>	2	
	3	<p><b>Методы контроля качества продукции и услуг.</b></p>	2	
			<p>Н.7.3.01. У.7.3.01. 3.7.3.01.</p>	

	<p>Методы проведения контроля качества продукции и услуг общественного питания. Классификация и краткая характеристика отдельных групп. Классификация, виды, подвиды средств контроля. Показатели и методы идентификации. Критерии качества.</p>			
4	<p><b>Средства контроля качества продукции и услуг.</b>  Средства контроля качества. Классификация, виды, подвиды назначение. Средства контроля режима хранения: виды, простейшие приёмы проверки правильности показаний.  Средства информационного обеспечения: литература, нормативные и технические документы</p>	2		
5	<p><b>Средства измерений.</b>  Средства измерений: весоизмерительное оборудование, проверка наличия поверочных клейм и свидетельств, проверка правильности установки и показаний.</p>	2		
6	<p><b>Виды безопасности продукции общественного питания.</b>  Понятие безопасности. Виды безопасности: химическая, механическая, микробиологическая</p>	2		
7	<p><b>Органолептические методы контроля качества.</b>  Органолептические методы контроля: понятие, разновидности. Физиолого-психологические основы органолептической оценки основных показателей Общие условия проведения органолептической оценки.  Бракеражные комиссии, их состав, принципы формирования. Бракеражный журнал: понятие, назначение, статус документа, порядок ведения, возможность использования для различных видов контроля.</p>	2		
8	<p><b>Измерительные методы.</b>  Показатели качества, определяемые измерительным методом. Разновидности измерительных методов: классические (физические, химические) и современные (хроматографические, фотокolorиметрические, спектрографические, поляриметрические, рефрактометрические). Общие представления об этих методах.</p>	2		
9	<p><b>Практическое занятие. Приборы для определения качества сырья и продукции</b>  Ознакомление с устройством назначением, принципом действия приборов для определения качества сырья и продукции. Работа с готовыми препаратами</p>	2		

10	<p><b>Порядок проведения контроля качества.</b>          Этапы проведения контроля. Контроль наличия и правильности оформления документов, подтверждающих соответствие. Определение методов контроля качества продукции и услуг. Требования к качеству продуктов и готовой продукции, виды дефектов, причины возникновения, меры предупреждения</p>	2		
11	<p><b>Практическое занятие. Организация контроля качества в организациях общественного питания.</b>          Общие положения контроля качества. Планирование и управление качеством продукции. Определение стадий технологического процесса на которых должны проводиться лабораторные исследования продукции производства. Участие в проведении производственного контроля качества продукции и услуг в организациях общественного питания;</p>	2		
12	<p><b>Практическое занятие. Контроль качества супов.</b>          Контроль качества продукции и услуг в соответствии с требованиями нормативных документов и федеральных законов в области контроля качества продукции и услуг общественного питания.          Порядок снятия пробы. Контроль качества супов. Оформление документации.</p>	2		
13	<p><b>Практическое занятие. Контроль качества холодных блюд и закусок.</b>          Контроль качества продукции и услуг в соответствии с требованиями нормативных документов и федеральных законов в области контроля качества продукции и услуг.          Контроль качества холодных блюд и закусок. Оформление документации</p>	2		
14	<p><b>Практическое занятие. Контроль качества блюд из мяса.</b>          Контроль качества продукции и услуг в соответствии с требованиями нормативных документов и федеральных законов в области контроля качества продукции и услуг. Контроль качества блюд из мяса. Оформление документации</p>	2		
15	<p><b>Практическое занятие. Контроль качества блюд из рыбы.</b>          Контроль качества продукции и услуг в соответствии с требованиями нормативных документов и федеральных законов в области контроля качества продукции и услуг. Контроль качества блюд из рыбы          Оформление документации</p>	2		
16	<p><b>Практическое занятие. Контроль качества сладких блюд и десертов.</b>          Контроль качества продукции и услуг в соответствии с требованиями</p>	2		

		нормативных документов и федеральных законов в области контроля качества продукции и услуг. Контроль качества сладких блюд и десертов. Оформление документации			
	17	<b>Практическое занятие. Контроль качества холодных и горячих напитков.</b> Контроль качества продукции и услуг в соответствии с требованиями нормативных документов и федеральных законов в области контроля качества продукции и услуг. Контроль качества холодных и горячих напитков. Оформление документации	2		
	18	<b>Практическое занятие. Контроль качества мучных кондитерских изделий</b> Контроль качества продукции и услуг в соответствии с требованиями нормативных документов и федеральных законов в области контроля качества продукции и услуг. Контроль качества мучных кондитерских изделий. Оформление документации	2		
<b>Промежуточная аттестация по МДК 07.01 и МДК 07.02. комплексный дифференцированный зачет</b>			2		
<b>Итого за 2 семестр - 38 ч.</b> Занятий во взаимодействии с педагогом – 36 ч., в том числе практические занятия – 18 ч. Промежуточная аттестация – 2 ч.					
<b>Учебная практика</b> <b>Виды работ и трудовые действия:</b> - Презентовать гостям организацию питания и предоставляемые услуги в организации питания - Предоставлять первичную консультацию об особенностях кухни, специальных предложениях организации питания - Проводить гостей к столу с учетом их пожеланий и возможностей организации питания - Использовать компьютер и мобильные устройства со специализированным программным обеспечением для отслеживания свободных для рассадки гостей столов в организации питания - Оказывать помощь в размещении гостей за столом и размещении вещей гостей организации питания - Создавать атмосферу доброжелательности и гостеприимства в организации питания - Подавать гостям меню организации питания - Расставлять мебель (столы и стулья) в зале обслуживания организации питания - Подготавливать подносы, сервировочные тележки, подсобные столики, вспомогательные стойки к использованию - Протирать, полировать столовую посуду и приборы, наполнять приборы со специями в зале обслуживания организации питания			36	ПК 7.1. ПК 7.2. ПК 7.3. ОК 01. ОК 02. ОК 04. ОК 05. ОК 09. ОК 10. ОК 11.	Н.7.1.01. Н.7.1.02. Н.7.1.03. У.7.1.01. У.7.1.02. У.7.1.03. У.7.1.04. У.7.1.05. У.7.1.06. У.7.1.07. 3.7.1.01. 3.7.1.02. 3.7.1.03. 3.7.1.04. 3.7.1.05. 3.7.2.011.

<ul style="list-style-type: none"> <li>- Проверять качество и состояние столового белья в организации питания</li> <li>- Рационально и безопасно расставлять чистую столовую посуду и приборы на подносе и сервировочной тележке в организации питания</li> <li>- Укладывать использованные столовые приборы на тарелку и лоток</li> <li>- Размещать использованную столовую посуду и приборы на сервировочной тележке и перевозить ее</li> <li>- Переносить использованную столовую посуду и приборы вручную и на подносе</li> <li>- Сортировать использованную столовую посуду и приборы</li> <li>- Эстетично и безопасно упаковывать блюда на вынос в организации питания</li> <li>- Контролировать качество продукции и услуг в соответствии с требованиями нормативных документов и федеральных законов в области контроля качества продукции и услуг общественного питания;</li> <li>- Использовать измерительные приборы и приспособления;</li> </ul>			<ul style="list-style-type: none"> <li>Н.7.2.01.</li> <li>Н.7.2.02.</li> <li>Н.7.2.03.</li> <li>Н.7.2.04.</li> <li>Н.7.2.05.</li> <li>Н.7.2.06.</li> <li>У.7.2.01.</li> <li>У.7.2.02.</li> <li>У.7.2.03.</li> <li>У.7.2.04.</li> <li>У.7.2.05.</li> <li>У.7.2.06.</li> <li>У.7.2.07.</li> <li>У.7.2.08.</li> <li>У.7.2.09.</li> <li>У.7.2.010</li> </ul>
<p><b>Производственная практика</b>  <b>Виды работ</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Встреча и приветствие гостей в организации питания</li> <li>- Информирование гостей о работе организации питания и предоставляемых услугах</li> <li>- Размещение гостей за столом в зале организации питания</li> <li>- Подготовка зала обслуживания организации питания перед началом обслуживания гостей и перед закрытием зала</li> <li>- Подготовка (досервировка, пересервировка) стола для подачи очередного блюда и к приходу новых гостей</li> <li>- Проверка состояния столовой посуды и приборов (чистота, целостность)</li> <li>- Подача блюд и напитков гостям организации питания</li> <li>- Сбор использованной столовой посуды и приборов со столов</li> <li>- Поддержание чистоты и порядка в зале обслуживания</li> <li>- Участие в проведении производственного контроля качества продукции и услуг в организациях общественного питания</li> </ul>	<b>36</b>		<ul style="list-style-type: none"> <li>3.7.2.01.</li> <li>3.7.2.02.</li> <li>3.7.2.03.</li> <li>3.7.2.04.</li> <li>3.7.2.05.</li> <li>3.7.2.06.</li> <li>3.7.2.07.</li> <li>3.7.2.08.</li> <li>3.7.2.09.</li> <li>3.7.2.010.</li> <li>3.7.2.011.</li> <li>Н.7.3.01.</li> <li>У.7.3.01.</li> <li>3.7.3.01.</li> </ul>
<b>Промежуточная аттестация по профессиональному модулю – экзамен</b>	<b>6</b>		
<b>Всего</b>	<b>152</b>		

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

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

Реализация программы профессионального модуля предполагает наличие учебных кабинетов организации обслуживания и стандартизации, метрологии и подтверждения соответствия.

Оборудование учебных кабинетов:

- ученические столы и посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- меловая доска

#### **3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

##### **3.2.1. Основные издания**

Дунченко, Н. И. Управление качеством продукции. Пищевая промышленность : учебник для спо / Н. И. Дунченко, В. С. Янковская. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 304 с. — ISBN 978-5-8114-5872-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/146627>

Леонов, О. А. Статистические методы и инструменты контроля качества : учебное пособие для спо / О. А. Леонов, Н. Ж. Шкаруба, Г. Н. Темасова. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 144 с. — ISBN 978-5-8114-6904-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/153660>

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>

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

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках программы	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ПК 7.1. Обслуживать гостей в холле организации питания</p> <p>ПК 7.2.Выполнять вспомогательные работы по обслуживанию гостей в зале организации питания</p> <p>ПК 7.3. Контроль качества продукции и услуг предприятия питания</p>	<p>75% правильных ответов</p> <p>Выполнение работ в соответствии с установленными регламентами с соблюдением правил безопасности труда, санитарными нормами</p>	<p>Текущий контроль: Тестирование. Оценка выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике</p> <p>Промежуточный контроль. Комплексный дифференцированный зачет по МДК 07.01 и МДК 07.02. зачет по УП, дифференцированный зачет по ПП Экзамен по ПМ, Экспертное наблюдение. Оценка выполненных заданий</p>
<p>ОК 01.Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</li> <li>- адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</li> <li>- оптимальность определения этапов решения задачи;</li> <li>- адекватность определения потребности в информации;</li> <li>- эффективность поиска;</li> <li>- адекватность определения источников нужных ресурсов;</li> <li>- разработка детального плана действий;</li> <li>- правильность оценки рисков на каждом шагу;</li> <li>- точность оценки плюсов и</li> </ul>	<p>Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения: заданий на практических занятиях заданий по учебной и производственной практике,.</p> <p>Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических заданий на комплексном 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</p>

	минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	дифференцированном зачете по производственной практике
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	
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	- эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; - оптимальность планирования профессиональной деятельности	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	- грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке;	
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	Применяет средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использует современное программное обеспечение	
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	- адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности;	

ОК 11.Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	эффективность использования знаний по финансовой грамотности	
--	--	--

**РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНЫХ ДИСЦИПЛИН**

**ОГЛАВЛЕНИЕ**

<b>«01 ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ, ФИЗИОЛОГИИ ПИТАНИЯ, САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ»</b> .....	ОШИБКА! ЗАКЛАДКА НЕ ОПРЕДЕЛЕНА.
<b>«ОП. 02 ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ</b> ОШИБКА! ЗАКЛАДКА НЕ ОПРЕДЕЛЕНА.	
<b>«ОП.03 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО МЕСТА»</b>	ОШИБКА!
<b>"ОП.04 ЭКОНОМИЧЕСКИЕ И ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ"</b> .....	
<b>"ОП 05 ОСНОВЫ КАЛЬКУЛЯЦИИ И УЧЕТА"</b> .....	
<b>«ОП. 06 ОХРАНА ТРУДА»</b> .....	
<b>«ОП.07 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»</b> ....	
<b>«ОП.08 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ»</b> .....	
<b>«ОП.09 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА»</b> .....	

**ПРИЛОЖЕНИЕ 2.1**  
к ОПОП-П по профессии  
43.01.09 Повар, кондитер

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**  
**УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**ОП. 01 ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ, ФИЗИОЛОГИИ ПИТАНИЯ,**  
**САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ**

**2024 г.**

## **СОДЕРЖАНИЕ**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

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

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

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

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

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

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

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

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Вид учебной работы	Объем в часах
<b>Объем образовательной программы учебной дисциплины</b>	60
<b>в т.ч. в форме практической подготовки</b>	34
в т. ч.:	
теоретическое обучение	14
практические занятия	34
Самостоятельная работа	4
<b>Промежуточная аттестация, в том числе консультации</b>	8

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП. 01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4	5
<i>1 курс, 1 семестр</i>				
<b>Раздел 1. Основы микробиологии</b>				
<b>Тема 1.1. Понятие о микроорганизмах. Микрофлора пищевых продуктов.</b>	Содержание учебного материала	2	2	ОК 01-07, 09,10 7,9,10
	1 <b>Понятие о микроорганизмах.</b> Цели, задачи, сущность, структура дисциплины. Основные понятия и термины микробиологии. Микробиологические исследования и открытия А. Левенгука, Л.Пастера И.И. Мечникова, А. А. Лебедева.Классификация микроорганизмов. Основные группы микроорганизмов,их морфология и физиология, их роль в пищевом производстве.Влияние условий внешней среды на микроорганизмы. Распространение микробов в природе. Влияние температурных факторов на развитие микроорганизмов.			
	Содержание учебного материала	2	2	ОК 01-07, 09,10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ЛР 9.10
	2 <b>Микробиология основных пищевых продуктов.</b> Значение микробиологии основных пищевых продуктов. Микробиология основных пищевых продуктов: мяса и мясопродуктов, рыбы и рыбных продуктов, овощей, молока и молочных продуктов, яиц и ячных продуктов, стерилизованных баночных консервов. Роль бактерий, плесневых грибов и дрожжей в пищевом производстве. Возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции. Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания			
	Содержание учебного материала	2	3	ОК 01-07, 09,10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
3 <b>Практическое занятие. Лабораторное оборудование.</b> Ознакомление с оборудованием и принадлежностями микробиологической лаборатории. Использование лабораторного оборудования. Ознакомление с устройством микроскопа, методикой микроскопии в микробиологической практике.				
Содержание учебного материала	2	3	ОК 01-07, 09,10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5	
4 <b>Практическое занятие. Основные группы микроорганизмов.</b> Определение основных групп микроорганизмов. Приготовление препаратов и ознакомление с морфологией микроорганизмов, определение основных групп бактерий и плесневых грибов.Изучение под микроскопом микроорганизмов. Отличительные признаки бактерий, плесневых грибов, дрожжей и вирусов.Характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха. Роль микроорганизмов в круговороте				

		<b>веществ в природе.</b>			
		Содержание учебного материала	2	3	<i>ОК 01-07, 09,10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5. ПК 5.1-5.5.</i>
	5	<b>Практическое занятие. Микробиологическое исследование пищевых продуктов.</b> Микробиологическое исследование пищевых продуктов, оценка полученных результатов. <b>Определение микробиологической безопасности пищевых продуктов. Работа с муляжами, консервами, образцами пищевых продуктов</b>			
		Содержание учебного материала	2	3	<i>ОК 01-07, 09,10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5</i>
	6	<b>Практическое занятие. Микробиологический контроль пищевого производства.</b> Микробиологический контроль пищевого производства. Составление <b>схемы микробиологического контроля</b> пищевого производства с использованием нормативных документов, регулирующих микробиологический контроль пищевого производства,			
		<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> выполнение реферата на одну из тем: - «Становление микробиологии как науки» - «Роль микробов в жизнедеятельности человека» - «Основные виды порчи продуктов»	2	3	<i>ОК 01-07, 09,10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ЛР 7,9.</i>
<b>Раздел 2. Пищевые заболевания</b>					
<b>Тема 2.1. Основные пищевые инфекции и пищевые отравления</b>		Содержание учебного материала			
	7	<b>Основные пищевые инфекции и пищевые отравления.</b> <b>Патогенные микроорганизмы: понятие, биологические особенности</b> Основные понятия об инфекционных заболеваниях. Основные пищевые инфекции и пищевые отравления. <b>Пищевые инфекции, пищевые отравления и глистные заболевания. Острые кишечные инфекции: брюшной тиф, дизентерия, холера, сальмонеллез и др. Возбудители, симптоматика, источники заражения, меры борьбы с инфекцией на предприятиях. Зоонозы: бруцеллез, туберкулез, сибирская язва, ящур. Пищевые отравления микробного и немикробного происхождения. Микотоксикозы. Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития</b>	2	2	<i>ОК 01-07, 09,10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5</i>
		Содержание учебного материала	2	2	<i>ОК 01-07, 09,10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ЛР 10</i>
	8	<b>Практическое занятие. Источники и механизм передачи возбудителей инфекций.</b> <b>Решение ситуационных задач по определению наличия патогенной микрофлоры в пищевых продуктах</b> Решение ситуационных задач на распознавание причины возникновения острых кишечных инфекций и зоонозов. Выявление возможного источника микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции. Профилактика инфекционных заболеваний. Обеспечение выполнения требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ.			
		Содержание учебного материала	2	2	<i>ОК 01-07, 09,10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ЛР 7,9</i>
	9	<b>Практическое занятие. Пищевые отравления.</b> Решение ситуационных задач на распознавание причин пищевого отравления бактериального и небактериального происхождения. Профилактика пищевых отравлений. Обеспечение выполнения требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ.			

<p><b>Раздел 3. Санитария и гигиена в пищевом производстве</b></p>				
<p><b>Тема 3.1. Личная и производственная гигиена</b></p>	<p>Содержание учебного материала</p> <p>10 <b>Санитария и гигиена на предприятиях общественного питания.</b> Санитарно-эпидемиологический надзор и санитарное эпидемиологическое законодательство. Основные сведения о гигиене и санитарии труда. Санитарные требования к устройству и содержанию предприятий общественного питания. <b>Санитарно-гигиенические требования к помещениям. Санитарно-гигиенические требования к содержанию помещений, оборудования, инвентаря в организациях питания. Гигиенические требования к освещению. Гигиеническая необходимость маркировки оборудования, инвентаря посуды. Требования к материалам. Требования системы ХАССП к содержанию помещений, оборудования, инвентаря, посуды в организациях питания.</b> Санитарно – технологические требования к оборудованию, к мебели зала, к инвентарю и инструментам. Маркировка разделочных досок. Требования к кухонной и столовой посуде, таре. Санитарная обработка оборудования и инвентаря. Мытьё, сушка кухонной посуды. Мытьё столовой посуды. Санитарно - бактериологический контроль за оборудованием, инвентарём, посудой. <b>Личная гигиена работников предприятий общественного питания.</b> Понятие, значение личной гигиены. <b>Правила личной гигиены работников пищевых производств, требования к внешнему виду.</b> Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию тела. Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию рук. Санитарно-эпидемиологические требования к санитарной одежде. <b>Требования к содержанию форменной одежды. Медицинский контроль: значение и сроки проведения медицинских обследований.</b> Санитарный режим проведения и медицинские обследования работников организации питания. Влияние факторов внешней среды на здоровье человека. <b>Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены</b></p> <p>Содержание учебного материала:</p> <p>11 <b>Санитарно – эпидемиологические требования в условиях пищевого производства.</b> <b>Санитарно-гигиенические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов</b> и приготовлению блюд. Влияние микроорганизмов на формирование санитарно-гигиенических условий предприятий общественного питания. <b>Санитарные требования к сырью, обработке куриного яйца, к процессам механической кулинарной обработке продовольственного сырья, способам и режимам тепловой обработки продуктов и полуфабрикатов,</b> к процессу приготовления блюда и изделий. Санитарные правила приготовления скоропортящихся мясных блюд и изделий, холодных и сладких блюд. Санитарные требования к приготовлению кондитерских изделий. Санитарный контроль качества готовой продукции. Возможные источники микробиологического загрязнения в кулинарной продукции. Санитарные требования к реализации готовой продукции и обслуживанию потребителей. Санитарно-эпидемиологические требования к реализации готовой продукции и обслуживанию потребителей. Санитарные правила организации работы раздачи. Условия и сроки хранения готовой продукции на раздаточной. Требования к обслуживанию потребителей. <b>Санитарно-гигиенические требования к транспортированию, приемке и хранению</b> продовольственного сырья, продуктов питания, <b>пищевых продуктов</b> и кулинарной продукции. Сопроводительная документация Виды</p>	<p>2</p> <p>2</p>	<p>2</p> <p>2</p>	<p><i>ОК 01-07, 09,10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ЛР 7,9,10</i></p> <p><i>ОК 01-07, 09,10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ЛР 7,9,10</i></p>

	<p>транспорта для перевозки товаров и требования к ним. Санитарные правила перевозки изделий.</p> <p>Санитарные требования к складским помещениям, их планировке, устройству и содержанию. Гигиенические требования к таре. Запреты и ограничения на приемку некоторых видов сырья и продукции. Санитарные требования, направленные на сохранение качества продуктов, методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции.</p> <p>Блюда и изделия повышенного эпидемиологического риска (студни и заливные, паштеты, салаты и винегреты, омлеты, рубленые изделия, кондитерские изделия с кремом и др.): санитарные требования к их приготовлению. Санитарные правила применения пищевых добавок. Перечень разрешенных и запрещенных добавок</p>			
	Содержание учебного материала			
12	<p><b>Практическое занятие. Инструкции по санитарной обработке оборудования, посуды, инвентаря.</b></p> <p>Ознакомление с дезинфицирующими и моющими средствами, классификацией моющих средств, правилами их применения, условиями и сроками их хранения, понятиями дезинфекция, дезинсекция, дератизация, правилами проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации. Составление инструкций по санитарной обработке оборудования, посуды, инвентаря.</p>	2	3	<p>ОК 01-07, 09,10</p> <p>ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8</p> <p>ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5</p> <p>ПК 5.1-5.5 ЛР 7,9.</p>
	Содержание учебного материала			
13	<p><b>Практическое занятие. Санитарная обработка оборудования, инвентаря.</b></p> <p>Приготовление растворов дезинфицирующих и моющих средств. Проведение санитарной обработки оборудования, инвентаря с соблюдением правил личной гигиены и санитарных требований. <b>Решение ситуационных задач по правилам пользования моющими и дезинфицирующими средствами, санитарным требованиям к мытью и обеззараживанию посуды, инвентаря и оборудования</b></p>	2	3	<p>ОК 01-07, 09,10</p> <p>ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8</p> <p>ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5</p> <p>ПК 5.1-5.5 ЛР 7,9,10</p>
	Содержание учебного материала			
14	<p><b>Практическое занятие. Санитарные требования к условиям и режиму труда.</b></p> <p><b>Влияние микроорганизмов на формирование санитарно-гигиенических условий предприятий общественного питания.</b> Решение ситуационных задач по соблюдению санитарно -технологических требований к помещениям ПОП и санитарных требований к рабочему месту повара и официанта.</p>	2	3	<p>ОК 01-07, 09,10</p> <p>ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8</p> <p>ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5</p> <p>ПК 5.1-5.5 ЛР 7,9,10</p>
	Содержание учебного материала			
15	<p><b>Практическое занятие. Санитарно – эпидемиологические требования в условиях пищевого производства.</b></p> <p>Решение ситуационных задач по соблюдению санитарно -эпидемиологических требований к процессам производства и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков изделий. Обеспечение выполнения требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ.</p>	2	3	<p>ОК 01-07, 09,10</p> <p>ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8</p> <p>ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5</p> <p>ПК 5.1-5.5 ЛР 10</p>
16	<p><b>Практическое занятие. Санитарно – эпидемиологические требования в условиях пищевого производства.</b></p> <p>Решение ситуационных задач по соблюдению санитарно-эпидемиологических требований к процессам производства и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков изделий. <b>Гигиеническая оценка качества готовой пищи (бракераж).</b></p> <p>Обеспечение выполнения требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ.</p>	2	3	<p>ОК 01-07, 09,10</p> <p>ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8</p> <p>ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5</p> <p>ПК 5.1-5.5</p>
<b>Раздел 4.</b>				

<b>Основы физиологии питания</b>	Содержание учебного материала				
<b>Тема 4.1. Основные пищевые вещества</b>	17	<b>Пищевые вещества и их значение для организма человека.</b> <b>Основные пищевые вещества, их источники, роль в структуре питания</b> Общие сведения о пищевых веществах. Пищевые вещества и их значение для организма человека. <b>Основные пищевые вещества: белки, жиры, углеводы, витамины и витаминоподобные соединения, микроэлементы, вода. Физиологическая роль основных пищевых веществ в структуре питания, суточная норма потребности человека в питательных веществах</b> Источники основных пищевых веществ Состав, физиологическое значение.	2	2	<i>ОК 01-07, 09,10          ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8          ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5          ПК 5.1-5.5 ЛР 10</i>
	18	<b>Практическое занятие. Органолептическая оценка качества продуктов.</b> Ознакомление с методикой проведения органолептической оценки качества пищевого сырья и продуктов общественного питания. Органолептическая оценка безопасности пищевого сырья и продуктов в организации питания.	2	3	<i>ОК 01-07, 09,10          ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8          ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5          ПК 5.1-5.5</i>
	19	<b>Практическое занятие. Энергетическая ценность</b> Ознакомление с понятием пищевая ценность, энергетическая ценность различных продуктов питания и с методикой расчёта энергетической ценности. <b>Понятие о калорийности пищи. Методика расчёта энергетической ценности блюда</b> Расчет энергетической ценности блюд. Решение задач. <b>Составление сравнительной характеристики продуктов питания по пищевой, физиологической, энергетической ценности</b>	2	3	<i>ОК 01-07, 09,10          ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8          ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5          ПК 5.1-5.5</i>
<b>Тема 4.2. Физиология пищеварения и обмен веществ. Рациональное сбалансированное питание для различных групп населения</b>	Содержание учебного материала		2	2	<i>ОК 01-07, 09,10</i>
	20	<b>Пищеварение и обмен веществ. Питание различных групп населения.</b> <b>Пищеварение и усвояемость пищи. Понятие о процессе пищеварения. Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения. Усвояемость пищи: понятие, факторы, влияющие на усвояемость пищи. Изучение схемы пищеварительного тракта. Обмен веществ и энергии</b> Общее понятие об обмене веществ. Основные процессы обмена веществ в организме. <b>Процессы ассимиляции и диссимиляции. Факторы, влияющие на обмен веществ и процесс регулирования его в организме человека</b> Общее понятие об обмене энергии. Суточный расход энергии. Энергетический баланс организма. Суточный расход энергии. <b>Рациональное сбалансированное питание. Понятие</b> рациона питания. Нормы и <b>основные принципы</b> рационального сбалансированного питания для различных групп населения. Методики составления рационов питания. <b>Режим питания и его значение. Принципы нормирования основных пищевых веществ и калорийности пищи в зависимости от пола, возраста и интенсивности труда</b>			<i>ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8          ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5          ПК 5.1-5.5 ЛР 7,9,10</i>
21	<b>Практическое занятие. Составление рациона диетического питания.</b> <b>Понятие о лечебном и лечебно-профилактическом питании.</b> Ознакомление с назначением диетического (лечебного) питания, назначением лечебно-профилактического питания, видами диет и лечебно-профилактических рационов, методами щажения, характеристикой диет. Составление рациона диетического питания. <b>Подбор продуктов питания, лучших с точки зрения усвоения пищи</b> Выполнение расчёта суточного расхода энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека.	2	3	<i>ОК 01-07, 09,10          ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8          ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5          ПК 5.1-5.5 ЛР.10</i>	

	22	<b>Практическое занятие. Рацион питания детей и подростков</b> Возрастные особенности детей и подростков. Нормы и принципы питания детей разного возраста. Особенности сырья и кулинарной обработки блюд для детей и подростков, режим питания. Методики составления рационов питания. Составление рациона питания для детей и подростков. <b>Выполнение расчёта калорийности блюд</b>	2	3	ОК 01-07, 09,10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ЛР 10
	23	<b>Практическое занятие. Рацион питания различных категорий потребителей.</b> Составление рационов питания для различных категорий потребителей	2	3	ОК 01-07, 09,10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ЛР 9.10
	24	<b>Практическое занятие. Рацион питания различных групп населения</b> Составление рациона питания для различных категорий потребителей.	2	3	ОК 01-07, 09,10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ЛР 10
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> выполнение реферата на одну из тем: - «Пищеварительная система человека», - «Характеристика диет», - «Характеристика лечебно-профилактических рационов», - «Рацион питания» - «Профилактика витаминной недостаточности», - «Альтернативные представления о питании человека»		2	3	ОК 01-07, 09,10 ПК 1.1-1.4ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
Промежуточная аттестация в форме экзамена консультации			6 2		
Объём образовательной программы, час			60		
в том числе теоретических занятий:			14		
практических занятий:			34		
- промежуточная аттестация:			6		
- консультации:			2		
- самостоятельной работы обучающегося:			4		

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)
- 3.- продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

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

#### 3.2.1. Основные печатные издания:

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

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

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

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

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

6. Шапиро, Я. С. Микробиология : учебное пособие для СПО / Я. С. Шапиро. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 308 с. — ISBN 978-5-8114-7063-1.

#### 3.2.2. Основные электронные издания

1. Микробиология, санитария и гигиена : учебное пособие / А. К. Галиуллин, Р. Г. Госманов, В. Г. Гумеров [и др.]. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 152 с. — ISBN 978-5-8114-4193-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148272> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Микробиология, санитария и гигиена : учебное пособие / А. К. Галиуллин, Р. Г. Госманов, В. Г. Гумеров [и др.]. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 152 с. — ISBN 978-5-8114-4193-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148272> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Основы санитарно-микробиологического контроля продуктов питания : учебное пособие / Е. В. Крякунова, З. А. Канарская, Е. В. Петухова, М. А. Поливанов. — Казань : Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2019. — 100 с. — ISBN 978-5-7882-2694-1. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/109575>

4. Сахарова, О. В. Общая микробиология и общая санитарная микробиология : учебное пособие для СПО / О. В. Сахарова, Т. Г. Сахарова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 224 с. — ISBN 978-5-8114-6415-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147261> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

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

авториз. пользователей.

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

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

8. Микробиология, санитария и гигиена : учебное пособие / А. К. Галиуллин, Р. Г. Госманов, В. Г. Гумеров [и др.]. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 152 с. — ISBN 978-5-8114-4193-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148272> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

### 3.2.3.Дополнительные источники:

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

## 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<b>знать:</b> — основные понятия и термины микробиологии; — основные группы микроорганизмов, — микробиология основных пищевых продуктов; — правила личной гигиены работников организации питания; — классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; — правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации; — основные пищевые инфекции и пищевые отравления; — возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции — методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции — пищевые вещества и их значение для	грамотно выступает сообщениями; владеет понятиями учебной дисциплины и применяет их адекватно ситуации; полнота ответов, точность формулировок;	- оценка выполнения практических работ, устный и письменный контроль - текущий контроль освоения материала; - оценка внеаудиторной самостоятельной работы; - Экзамен

<p>организма человека;</p> <ul style="list-style-type: none"><li>– суточную норму потребности человека в питательных веществах;</li><li>– основные процессы обмена веществ в организме;</li><li>– суточный расход энергии;</li><li>– состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;</li><li>– физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;</li><li>– усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;</li><li>– нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;</li><li>– назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет;</li><li>– методики составления рационов питания</li></ul>		
---	--	--

**ПРИЛОЖЕНИЕ 2.2**  
к ОПОП-П по профессии  
43.01.109 Повар, кондитер

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**  
**УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**ОП. 02 ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ**

**2024 г.**

## **СОДЕРЖАНИЕ**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

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

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

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

## 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

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

		–правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков;
--	--	--

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Вид учебной работы	Объем в часах
<b>Объем образовательной программы учебной дисциплины</b>	69
<b>в т.ч. в форме практической подготовки</b>	26
в т. ч.:	
теоретическое обучение	30
практические занятия	26
Самостоятельная работа	11
<b>Промежуточная аттестация, в том числе консультации</b>	2



2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП. 02 Основы товароведения продовольственных товаров

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся		Объем часов	Уровень освоения	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы
1	2		3	4	5
<b>1 курс, 2 семестр</b>					
<b>Раздел 1. Основы товароведения</b>					
<b>Тема 1.1. Введение</b>	Содержание учебного материала		<b>2</b>	<b>2</b>	ОК 01-07, 09,10
	1	<b>Введение.</b> Ключевые понятия: продовольственные товары, продовольственное сырьё, пищевые продукты. <i>Классификация продовольственных товаров</i> по использованию в предприятиях общественного питания: продовольственное сырьё для получения продукции собственного приготовления и пищевые продукты, реализуемые потребителю без существенной переработки. Общая классификация продовольственного сырья и пищевых продуктов на группы и виды. основополагающие характеристики товара. Количественная характеристика товаров			
<b>Тема 1.2. Химический состав пищевых продуктов</b>	Содержание учебного материала		<b>2</b>	<b>2</b>	ОК 01-07, 09,10 ПК 1.1 – 1.4 2.1 – 2.8 3.1-3.6 4.1-4.5 5.1-5.5. ЛР 9.
	2	<b>Химический состав пищевых продуктов.</b> Понятие о пищевых веществах. Классификация пищевых веществ. Неорганические пищевые вещества: вода, минеральные вещества. Вода, свойства, содержание в продуктах, влияние на качество и сохранность товаров. Минеральные вещества: понятие, классификация, свойства, содержание в продуктах. Пищевые вещества органической природы: углеводы, белки, жиры Понятие. Классификация, свойства, содержание в продуктах, влияние на качество и сохранность товаров. Прочие пищевые вещества, их значение, классификация, свойства, содержание в продуктах, влияние на качество и сохранность продуктов.			
<b>Тема 1.3. Пищевая ценность продуктов</b>	Содержание учебного материала		<b>2</b>	<b>3</b>	
	3	<b>Практическое занятие. Пищевая ценность продуктов.</b> Ознакомление с показателями пищевой ценности продуктов. Ознакомление с методикой расчета энергетической ценности пищевых продуктов и готовых кулинарных блюд. Решение задач на расчет энергетической ценности продуктов и готовых блюд. Составление сравнительной характеристики продуктов по их энергетической ценности. Заполнение таблиц.			
<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> выполнение реферата и/или презентации на одну из тем: Темы для реферата:			<b>2</b>	<b>3</b>	

<ul style="list-style-type: none"> <li>- История возникновения и развития науки товароведение.</li> <li>- Классификация товаров по ЕВРОКОДУ.</li> <li>- Открытие витаминов;</li> <li>- Значение витаминов для организма человека</li> <li>- Значение минеральных веществ в питании человека</li> <li>- Свойства жиров</li> <li>- Свойства белков</li> </ul>					
<p style="text-align: center;"><b>Тема 1.4. Качество пищевых продуктов</b></p>	Содержание учебного материала		2	2	ОК 01-07, 09,10 ПК 1.1 – 1.4 2.1 – 2.8 3.1-3.6 4.1-4.5 5.1-5.5 ЛР 09
	4	<p><b>Качество пищевых продуктов.</b>  <i>Качество и безопасность продовольственных товаров.</i> Понятие качества. Факторы, формирующие и сохраняющие качество. Методы оценки качества пищевых продуктов. Свойства и показатели, характеризующие качество продовольственных товаров как сырья для общественного питания и продуктов, реализуемых в готовом виде. Деление свойств продовольственных товаров на две группы: потребительские и технологические. Общие требования к качеству сырья и продуктов. Приборы для оценки качества и безопасности товаров. Регламенты, стандарты, сертификаты, знаки соответствия. Система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП (НАССР)).</p>			
<p style="text-align: center;"><b>Тема 1.5. Контроль качества пищевых продуктов</b></p>	Содержание учебного материала		2	3	
	5	<p><b>Практическое занятие. Контроль качества пищевых продуктов.</b>            Понятие. Назначение. Виды контроля. Ознакомление с градацией качества товаров, с понятием и видами дефектов. Установление градации качества товаров: стандартные, нестандартные продукты, брак и отходы (опасная продукция). Понятие об условно пригодной продукции, возможность её использования в общественном питании. Диагностика и установление дефектов по отличительным признакам, причины возникновения и способы устранения.  <i>Решение ситуационных производственных (профессиональных задач)</i></p>			
<p style="text-align: center;"><b>Тема 1.6. Оценка качества пищевых продуктов</b></p>	Содержание учебного материала		2	3	ОК 01-07, 09,10 ПК 1.1 – 1.4 2.1 – 2.8 3.1-3.6 4.1-4.5 5.1-5.5. ЛР 9.
	6	<p><b>Практическое занятие. Оценка качества пищевых продуктов.</b>            Ознакомление с методикой проведения органолептической оценки качества продуктов. Проведение органолептической оценки качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья. Работа с натуральными образцам и нормативно технологическими документами. <i>Решение ситуационных производственных (профессиональных задач)</i>, заполнение таблицы, заполнение бракеражного журнала. Решение задачи на определение количества стандартной продукции, нестандартной продукции и отходов.</p>			
<p><b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> выполнение реферата и/или презентации на одну из тем:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Нормативно – технические документы: стандарт, сертификат.</li> <li>- Маркировка товаров</li> <li>- Кодирование товаров</li> <li>- Товарная информация</li> </ul>			2	3	
<p style="text-align: center;"><b>Тема 1.7. Хранение продовольственных</b></p>	Содержание учебного материала		2	2	ОК 01-07, 09,10 ПК 1.1 – 1.4 2.1 – 2.8
	7	<p><b>Хранение продовольственных товаров.</b>            Хранение как предварительный этап производства продукции общественного питания. Условия</p>			

товаров		и сроки хранения продовольственного сырья и товаров. Факторы, влияющие на хранение. Краткая характеристика показателей климатического и санитарно – гигиенического режимов хранения, их влияние на сохранение качества и количества продуктов. Классификация продуктов по требованиям к оптимальным температурному и влажностному режимам. Методы хранения. Размещение продуктов на хранение: правила, принципы, способы. Транспортирование товаров. Процессы, происходящие при хранении. Физические и физико-химические процессы, химические, биохимические, микробиологические процессы.			3.1-3.6 4.1-4.5 5.1-5.5. ЛР 9.
Тема 1.8. Потери, происходящие при хранении	Содержание учебного материала		2	3	
	8	<b>Практическое занятие. Потери, происходящие при хранении.</b> Ознакомление с видами потерь, факторами, влияющими на потери, мерами по предупреждению и снижению потерь. Расчёт процента потерь. <i>Решение ситуационных производственных (профессиональных задач).</i> Ознакомление с регламентами, стандартами, в том числе системой анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП (НАССР)), касающихся хранения особо скоропортящихся продуктов. Оценка условий хранения и состояния продуктов.			
Тема 1.9. Оценка условий и организация хранения продуктов	Содержание учебного материала		2	3	
	9	<b>Практическое занятие. Оценка условий и организация хранения продуктов.</b> Оценка условий и организация хранения продуктов и запасов с учётом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (НАССР). Осуществление контроля хранения и расхода продуктов. Решение производственных ситуаций. Решение задач.			
Тема 1.10. Консервирование продовольственного сырья	Содержание учебного материала		2	3	ОК 01-07, 09,10 ПК 1.1 – 1.4 2.1 – 2.8 3.1-3.6 4.1-4.5 5.1-5.5. ЛР 9.
	10	<b>Практическое занятие. Консервирование продовольственного сырья.</b> Ознакомление с понятием, целями и задачи консервирования, методами и способами консервирования. Требования к маркировке. Расшифровка маркировки. Ознакомление с дефектами, оценка качества консервной продукции			
Самостоятельная работа обучающегося: выполнение реферата и/или подготовка презентации на тему «Транспортирование товаров»			2	3	
Раздел 2. Ассортимент и товароведная характеристика основных групп продовольственных товаров					
Тема 2.1. Ассортимент и товароведная характеристика плодовоовощных товаров	Содержание учебного материала		2	2	ОК 01-07, 09,10 ПК 1.1 – 1.4 2.1 – 2.8 3.1-3.6 4.1-4.5 5.1-5.5. ЛР 9
	11	<b>Ассортимент и товароведная характеристика плодовоовощных товаров.</b> <i>Ассортимент, товароведные характеристики, значение в питании общие и специфические требования к качеству свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки, в том числе региональных.</i> Требования к упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп овощей и плодов, процессы, происходящие при хранении. <i>Кулинарное назначение овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки</i>			

<b>Тема 2.2.</b> <b>Оценка качества</b> <b>плодоовощных товаров</b>	Содержание учебного материала		2	3	
	12	<b>Практическое занятие. Оценка качества плодоовощных товаров.</b> <i>Изучение хозяйственно-ботанических сортов корнеплодов и оценка качества по стандарту.</i> <i>Изучение помолологических сортов семечковых плодов и оценка качества по стандарту.</i> Работа с нормативными документами, выполнение расчётов, заполнение таблиц, составление заключения о качестве товара и принятие решения о его использовании. Оценка условий хранения овощей, решение производственных задач. Использование нитрат-тестера для оценки безопасности сырья.			
<b>Тема 2.3.</b> <b>Ассортимент и</b> <b>товароведная</b> <b>характеристика молочно</b> <b>– жировых товаров</b>	Содержание учебного материала		2	2	ОК 01-07, 09,10 ПК 1.1 – 1.4 2.1 – 2.8 3.1-3.6 4.1-4.5 5.1-5.5. ЛР 9.
	13	<b>Ассортимент и товароведная характеристика молочно – жировых товаров.</b> <i>Ассортимент, товароведные характеристики, значение в питании, общие и специфические требования к качеству молока и молочных продуктов, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп молока и молочных товаров, процессы, происходящие при хранении.</i> <i>Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству пищевых жиров, кулинарное назначение. Условия, сроки хранения пищевых жиров</i> <i>Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение яичных продуктов</i> <i>Условия, сроки хранения яичных продуктов.</i>			
<b>Тема 2.4.</b> <b>Оценка качества молочно</b> <b>– жировых товаров</b>	Содержание учебного материала		2	3	
	14	<b>Практическая работа. Оценка качества молочно - жировых товаров</b> Оценка качества молочных продуктов и пищевых жиров. <i>Оценка качества молока, сливок, сыров по стандарту. Ознакомление с ассортиментом и оценка качества пищевого жира по стандарту</i> Установление Работа с нормативными документами. Выполнение расчётов, заполнение таблиц, составление заключения о качестве товаров и принятие решения об их использовании.			
<b>Тема 2.5.</b> <b>Яйцо и продукты его</b> <b>переработки</b>	Содержание учебного материала		2	3	
	15	<b>Практическое занятие. Яйцо и продукты его переработки.</b> Ознакомление с химическим составом и пищевой ценностью яиц. Ознакомление с ассортиментом яиц и продуктов его переработки. Ознакомление с требованиями нормативно - технического документа. <i>Определение вида и категории яиц по органолептическим показателям. Ознакомление с дефектами яиц. Установление допустимых и недопустимых дефектов</i> яиц. Заполнение таблиц, решение задач. Оценка условий хранения яиц и продуктов его переработки			
<b>Тема 2.6.</b> <b>Ассортимент и</b> <b>товароведная</b> <b>характеристика мясо –</b>	Содержание учебного материала		2	2	ОК 01-07, 09,10 ПК 1.1 – 1.4 2.1 – 2.8 3.1-3.6
	16	<b>Ассортимент и товароведная характеристика мясо – рыбных товаров</b> <i>Ассортимент, товароведные характеристики, значение в питании, общие и специфические требования к качеству рыбы, рыбных продуктов, упаковке, транспортированию и реализации,</i>			

<b>рыбных товаров</b>		<i>условия и сроки хранения основных групп мяса и мясных товаров, рыбы и рыбных продуктов, процессы, происходящие при хранении. Требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий</i>			4.1-4.5 5.1-5.5. ЛР 9.
<b>Тема 2.7. Оценка качества мясных и рыбных товаров</b>	Содержание учебного материала		2	3	
	17	<b>Практическое занятие. Оценка качества мясных и рыбных товаров.</b> Работа с нормативно техническими документами. Оценка качества рыбы по органолептическим показателям. Оценка качества рыбных консервов по органолептическим показателям тары, содержимого и герметичности. Расшифровка маркировки, указанной на упаковке. Органолептическая оценка мяса. Заполнение таблиц, составление заключения о качестве, принятие решения об использовании мясных и рыбных товаров, решение ситуационных задач.			
<b>Тема 2.8. Ассортимент и товароведная характеристика зерномучных товаров</b>	Содержание учебного материала		2	2	ОК 01-07, 09,10 ПК 1.1 – 1.4 2.1 – 2.8 3.1-3.6 4.1-4.5 5.1-5.5 ЛР 9
	18	<b>Ассортимент и товароведная характеристика зерномучных товаров</b> <i>Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий. Кулинарное назначение зерновых товаров.</i> Товароведная характеристика основных групп сухих товаров: классификация, характеристика, общие и специфические требования к качеству. Правила, условия, сроки хранения зерновых товаров, процессы, происходящие при хранении.			
<b>Тема 2.9. Оценка качества зерномучных товаров</b>	Содержание учебного материала		2	3	
	19	<b>Практическое занятие. Оценка качества зерномучных товаров.</b> <i>Ознакомление с ассортиментом круп и макаронных изделий и оценка качества по стандарту</i> Работа с нормативно техническими документами. Заполнение таблиц, составление заключения о качестве, принятие решения об использовании товаров, решение ситуационных задач.			
<b>Тема 2.10. Ассортимент и товароведная характеристика вкусовых товаров</b>	Содержание учебного материала		2	2	ОК 01-07, 09,10 ПК 1.1 – 1.4 2.1 – 2.8 3.1-3.6 4.1-4.5 5.1-5.5. ЛР 9
	20	<b>Ассортимент и товароведная характеристика вкусовых товаров.</b> <i>Ассортимент и характеристика основных групп вкусовых товаров, значение в питании, общие требования к качеству вкусовых товаров. Кулинарное назначение. Условия и сроки хранения. Опасность заражения пищевыми вредителями</i>			
<b>Тема 2.11. Оценка качества вкусовых товаров</b>	Содержание учебного материала		2	3	
	21	<b>Практическое занятие. Оценка качества вкусовых и кондитерских товаров.</b> Ознакомление с ассортиментом пряностей и оценка качества по стандарту. Оценка качества вкусовых товаров. Заполнение таблиц, решение задач.			
<b>Тема 2.12. Ассортимент и товароведная характеристика кондитерских товаров</b>	Содержание учебного материала		2	2	
	22	<b>Ассортимент и товароведная характеристика кондитерских товаров.</b> Ассортимент и характеристика основных групп кондитерских товаров, значение в питании, общие требования к качеству кондитерских товаров. Кулинарное назначение. Условия и сроки			

		хранения. Опасность заражения пищевыми вредителями			
<b>Тема 2.13. Оценка качества кондитерских товаров</b>	Содержание учебного материала		2	3	ОК 01-07, 09,10 ПК 1.1 – 1.4 2.1 – 2.8 3.1-3.6 4.1-4.5 5.1-5.5. ЛР 9
	23	<b>Практическое занятие. Оценка качества кондитерских товаров.</b> Ознакомление с ассортиментом кондитерских товаров по стандарту. Оценка качества кондитерских товаров. Заполнение таблиц, решение задач.			
<b>Самостоятельная работа обучающегося:</b> работа с информационными ресурсами Интернет по изучению новых видов товаров. Выполнение рефератов и/или подготовка презентации на тему: - «Экзотические плоды и овощи» - «Новые виды круп» - «Новые виды рыб» 2) Оценка качества товаров			5	3	
<b>Итого за 2 семестр – 57 часов</b> <b>Занятий во взаимодействии с педагогом - 46 часов, из них:</b> <b>теоретическое обучение – 20 часов, практические занятия – 26 часов.</b> <b>Самостоятельная работа обучающегося – 11 часов.</b>					
<b>2 курс, 3 семестр</b>					
<b>Раздел 3. Организация складского и тарного хозяйства.</b>					
<b>Тема 3.1. Продовольственное снабжение</b>	Содержание учебного материала				
	1	<b>Продовольственное снабжение.</b> Снабжение: понятие, значение, виды. Виды поставщиков, организация договорных отношений. Виды доставки товаров. Организация приёмки продовольственных товаров. Виды сопроводительной документации на различные группы продуктов. Документальное оформление поступления товаров.	2	2	ОК 01-07, 09,10 ПК 1.1 – 1.4 2.1 – 2.8 3.1-3.6 4.1-4.5 5.1-5.5. ЛР 9
<b>Тема 3.2. Организация складского хозяйства</b>	2	<b>Организация складского хозяйства.</b> Складское хозяйство: понятие. Назначение. Виды складских помещений, требования к ним, оборудование, инструменты и инвентарь складских помещений. Способы хранения и укладки товаров. Современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов.	2	2	
<b>Тема 3.3. Организация тарного хозяйства.</b>	3	<b>Организация тарного хозяйства.</b> Ознакомление с назначением тары, классификацией, видами тары, требованиями к таре и к маркировке. Организация тара оборота. Методика исследования маркировки на соответствие требованиям стандарта.	2	2	
<b>Тема 3.4. Контроль запасов и наличия продуктов</b>	4	<b>Контроль запасов и наличия продуктов.</b> Понятием товарные запасы, значение, способы обеспечения запасов сырья и продуктов, правила оценки состояния запасов сырья. Планирование поступления сырья и товаров на предприятие. Методы контроля возможных хищений запасов на производстве. Инвентаризация запасов	2	22	

		продуктов. Понятие, задачи, сроки, правила проведения. Процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов. Правила оценки состояния запасов на производстве. Учётно – отчётная документация. Правила заполнения			
<b>Тема 3.5. Учётно-отчётная документация по расходу и хранению продуктов</b>	5	<b>Учётно-отчётная документация по расходу и хранению продуктов.</b> Виды сопроводительной документации на различные группы продуктов, правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков, правила оформления документации отпуска продуктов со склада.	2		
Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет			2		
Объём образовательной программы, час в том числе:			<b>69</b>		
теоретическое обучение:			30		
практические занятия:			26		
промежуточная аттестация:			2		
самостоятельной работы обучающегося			11		

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)
3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

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

#### 3.2.1. Основные печатные издания

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

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

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

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

#### 3.2.2. Основные электронные издания

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

2. Минько, Э. В. Теоретические основы товароведения : учебное пособие для СПО / Э. В. Минько, А. Э. Минько. — Саратов : Профобразование, 2017. — 156 с. — ISBN 978-5-4488-0148-8. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/70617>

#### 1.2.3. Дополнительные источники

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

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

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

4. СанПиН 2.3.2.1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

[http://www.ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/46/46201/](http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/)

## КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<b>Осваиваемые знания:</b>		
<p>- ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров;</p> <p>- виды сопроводительной документации на различные группы продуктов;</p> <p>- методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов;</p> <p>- современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов;</p> <p>- виды складских помещений и требования к ним;</p> <p>- правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок. (не менее 70%)</p>	<p><b>Текущий контроль</b></p> <p>- письменный/устный опрос;</p> <p>- тестирование;</p> <p>- оценка результатов внеаудиторной работы</p> <p><b>Промежуточная аттестация</b></p> <p>в форме дифференцированного зачета (устный опрос)</p>
<b>Осваиваемые умения:</b>		
<p>- проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья;</p> <p>- оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учётом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП);</p> <p>- оформлять учётно-отчётную документацию по расходу и хранению продуктов;</p> <p>- осуществлять контроль хранения и расхода продуктов;</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям инструкций, регламентов</p>	<p><b>Текущий контроль:</b></p> <p>- оценка выполнения практических заданий;</p> <p>- оценка заданий для внеаудиторной работы (самостоятельной)</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b></p> <p>- оценка выполнения практических заданий на дифференцированном зачете</p>

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**  
**УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**ОП. 03 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО**  
**МЕСТА**

**2024 г.**

## **СОДЕРЖАНИЕ**

- 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

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

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

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

## 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

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

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем в часах</b>
<b>Объем образовательной программы учебной дисциплины</b>	70
<b>в т.ч. в форме практической подготовки</b>	26
в т. ч.:	
теоретическое обучение	28
практические занятия	26
Самостоятельная работа	8
<b>Промежуточная аттестация, в том числе консультации</b>	8

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4	5
<b>Раздел 1. Организация производств в организациях питания</b>				
<b>Тема 1.1. Сущность, содержание и принципы организации производства</b>	Содержание учебного материала:	2	2	<i>ОК 01-07, 09, 10  ПК 1.1-1.5  ПК 2.1-2.8  ПК 3.1-3.6  ПК 4.1-4.5  ПК 5.1-5.5  ЛР 10</i>
	1 <b>Характеристика предприятий общественного питания.</b> Особенности производственно-торговой деятельности предприятий общественного питания. <b>Классификация, основные типы и классы организаций питания. Характеристики основных типов и классов организаций общественного питания. Специализация организаций питания</b> <b>Характеристика структуры производства организации питания</b> Сущность и содержание организации производства. Характеристика технологического процесса на предприятиях общественного питания. Основные требования к созданию оптимальных условий труда.			
	2 <b>Виды помещений предприятий общественного питания и их оснащение.</b> <b>Характеристика, назначение и особенности деятельности заготовочных, доготовочных организаций питания и организаций с полным циклом производства</b> Виды помещений: производственные, торговые помещения, складские, вспомогательные помещения, административно-бытовые, помещения, их назначение и функции, характеристика, расположение, оснащение, и организация работы.	2	2	<i>ОК 01-07, 09, 10  ПК 1.1-1.5  ПК 2.1-2.8  ПК 3.1-3.6  ПК 4.1-4.5  ПК 5.1-5.5</i>

3	<p><b>Практическое занятие. Организация рабочего места.</b>  Ознакомление с характеристикой способов кулинарной обработки, с понятием «рабочее место», способами организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции. <b>Общие требования к организации рабочих мест повара.</b>  Организация работы зон кухни, предназначенных для обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Характеристика организации рабочих мест повара.  Организация работы зон кухни, предназначенных для обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Характеристика организации рабочих мест повара.  Организация зон кухни, предназначенных для приготовления горячей кулинарной продукции. Характеристика организации рабочих мест повара. Особенности организации рабочих мест в суповом и соусном отделениях  Организация зон кухни, предназначенных для приготовления холодной кулинарной продукции. Характеристика организации рабочих мест повара.  Особенности организации рабочих мест повара в кулинарном цехе  Организация работы кондитерского цеха. Организация рабочих мест по производству кондитерской продукции  Организация реализации готовой кулинарной продукции. Общие требования к хранению и отпуску готовой кулинарной продукции. Организация рабочих мест повара по отпуску готовой кулинарной продукции для различных форм обслуживания  Правилами выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции. Организация рабочего места в соответствии с видами изготавливаемых блюд. Подбор необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, в зависимости от изготавливаемого блюда. Обслуживание основного производственного инвентаря кулинарного и кондитерского производства. Составление схемы организации рабочего места:  - Организация рабочих мест повара по обработке сырья: овощей, рыбы, мяса, птицы  - Организация рабочих мест повара по приготовлению холодной кулинарной продукции  - Организация рабочих мест повара по приготовлению горячей кулинарной продукции</p>	2	3	<p>ОК 01-07, 09, 10  ПК 1.1-1.5  ПК 2.1-2.8  ПК 3.1-3.6  ПК 4.1-4.5  ПК 5.1-5.5  ЛР 10</p>
4	<p><b>Практическое занятие. Весоизмерительное оборудование.</b>  Ознакомление с организацией работы складских помещений в соответствии с типом организации питания. Нормируемые и ненормируемые потери. Правила приёмки, хранения и отпуска сырья, пищевых продуктов. Ознакомление с назначением, классификацией, основными требованиями, устройством весов, правилами пользования весами, правилами проверки клеймения весов, правилами взвешивания, техникой ухода за весоизмерительным оборудованием. Взвешивание различных продуктов.</p>	2	3	<p>ОК 01-07, 09, 10.  ПК 1.1-1.5  ПК 2.1-2.8  ПК 3.1-3.6  ПК 4.1-4.5  ПК 5.1-5.5.  ЛР 10</p>
	<p><b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> выполнение реферата на одну из тем: «Новые виды производственного инвентаря», «Весоизмерительное оборудование»</p>	2	3	<p>ОК 01-07, 09, 10.  ПК 1.1-1.5  ПК 2.1-2.8  ПК 3.1-3.6  ПК 4.1-4.5  ПК 5.1-5.5</p>

<b>Раздел 2. Устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства</b>					
<b>Тема 2.1. Общие сведения о машинах</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>				
	5	<b>Общие сведения о технологическом оборудовании</b> <b>Классификация механического оборудования.</b> Классификация машин. Основные части и детали машин. Понятие об электроприводах.	2	2	<i>ОК 01-07, 09, 10</i> <i>ПК 1.1-1.5</i> <i>ПК 2.1-2.8</i> <i>ПК 3.1-3.6</i> <i>ПК 4.1-4.5</i> <i>ПК 5.1-5.5</i>
<b>Тема 2.2. Механическое оборудование</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>				
	7	<b>Практическое занятие. Универсальные приводы.</b> Ознакомление с назначением, классификацией, устройством, принципом действия, правилами эксплуатации, <b>правилами безопасной эксплуатации оборудования</b> <b>Оборудование для обработки овощей, зелени, грибов, плодов. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации</b> <b>Оборудование для обработки мяса и рыбы. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации</b> Сборка и разборка механизмов универсального привода, входящих в комплект. Обслуживание основного технологического оборудования. Устранение неисправностей, возникающих в ходе работы привода.	2	3	<i>ОК 01-07, 09, 10</i> <i>ПК 1.1-1.5</i> <i>ПК 2.1-2.8</i> <i>ПК 3.1-3.6</i> <i>ПК 4.1-4.5</i> <i>ПК 5.1-5.5</i>
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> выполнение реферата и/или подготовка презентации на тему «Универсальные приводы»		2	3	<i>ОК 01-07, 09, 10</i> <i>ПК 1.1-1.5</i> <i>ПК 2.1-2.8</i> <i>ПК 3.1-3.6</i> <i>ПК 4.1-4.5</i> <i>ПК 5.1-5.5</i>
<b>Тема 2.3.</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>				

**Тепловое  
оборудование**

8	<b>Общие сведения о тепловом оборудовании.</b> Понятие о теплообмене. <b>Классификация теплового оборудования по технологическому назначению, источнику тепла и способам его передачи. Характеристика основных способов нагрева. Автоматика безопасности. Правила безопасной эксплуатации</b>	2	2	ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ЛР 10
9	<b>Пищеварочные котлы. Пароварочные шкафы.</b> Классификация, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации, <i>правила ухода</i> за технологическим оборудованием.	2	2	ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5. ЛР 10
10	<b>Практическое занятие. Варочное оборудование.</b> Ознакомление с назначением, классификацией, устройством, принципом действия, правилами эксплуатации, техникой безопасности по технической документации <b>Варочное оборудование. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Пароварочные шкафы и мелкие варочные аппараты. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации</b>	2	3	ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ЛР 10
11	<b>Сковороды. Фритюрницы. Электрогрили. Электроблинницы.</b> <b>Жарочное оборудование. Характеристика основных способов жарки и выпечки. Классификация и устройство. Правила безопасной эксплуатации.</b> <b>Варочно-жарочное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации</b> Основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации, <i>правила ухода</i> за технологическим оборудованием.	2	2	ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
12	<b>Практическое занятие. Аппараты для жарки.</b> Ознакомление с назначением, классификацией, устройством, принципом действия, правилами эксплуатации, техникой безопасности по технической документации. Устранение неисправностей, возникающих в ходе работы аппаратов. Обслуживание основного технологического оборудования.	2	3	ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
13	<b>Жарочные и пекарные шкафы. Расстоечные шкафы.</b> Классификация, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации, <i>правила ухода</i> за технологическим оборудованием.	2	2	ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
14	<b>Практическое занятие. Жарочные и пекарные шкафы. Расстоечные шкафы.</b> Ознакомление с технической документацией. Эксплуатация жарочных и пекарских шкафов, расстоечных шкафов. Устранение неисправностей, возникающих в ходе работы аппаратов. Обслуживание основного технологического оборудования.	2	3	ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5

15	<b>Пароконвектоматы. Конвекционные печи. Микроволновые печи.</b> Классификация, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации, <i>правила ухода</i> за технологическим оборудованием.	2	2	ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
16	<b>Практическое занятие. Пароконвектоматы. Конвекционные печи. Микроволновые печи.</b> Ознакомление с технической документацией. Эксплуатация пароконвектоматов, конвекционных и микроволновых печей. Устранение неисправностей, возникающих в ходе работы аппаратов. Обслуживание основного технологического оборудования. <b>Изучение правил безопасной эксплуатации теплового оборудования Изучение правил безопасной эксплуатации многофункционального теплового оборудования.</b>	2	3	ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
17	<b>Плиты. Плита wok.</b> Классификация, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации плит, <i>правила ухода</i> за технологическим оборудованием.	2	2	ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
18	<b>Практическое занятие. Плиты. Плита wok.</b> Ознакомление с технической документацией. <b>Изучение правил безопасной эксплуатации</b> Эксплуатация плит и плиты wok. Устранение неисправностей, возникающих в ходе работы аппаратов. Обслуживание основного технологического оборудования.	2	3	ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
19	<b>Водогрейное оборудование: кипятильники и водонагреватели.</b> <b>Универсальное и водогрейное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Оборудование для раздачи пищи. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации</b> Классификация, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации, <i>правила ухода</i> за технологическим оборудованием.	2	2	ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
20	<b>Практическое занятие. Кипятильники.</b> Ознакомление с технической документацией. <b>Изучение правил безопасной эксплуатации</b> Эксплуатация кипятильников. Устранение неисправностей, возникающих в ходе работы кипятильников. Обслуживание основного технологического оборудования.	2	3	ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
21	<b>Виды раздачи. Оборудование для раздачи.</b> Организация работы раздачи. Виды раздачи. Мармиты. Термостаты. Тепловые шкафы и стойки. Назначение, классификация, устройство, правила эксплуатации и техника безопасности.	2	2	ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5

		<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> выполнение рефератов и/или подготовка презентации по темам: Индукционный нагрев, аппараты с СВЧ нагревом, аппараты с ИК нагревом. решение проблемных ситуаций	2	3	ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
2.4. Холодильное оборудование	<b>Содержание учебного материала:</b>		2	2	ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	22	<b>Общие сведения о холодильном оборудовании.</b> Значение холода в общественном питании. <b>Классификация и характеристика холодильного оборудования, Способы охлаждения (естественное и искусственное, безмашинное и машинное).</b> Виды и способы охлаждения: преимущества и недостатки. <b>Правила безопасной эксплуатации Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены</b>			
	23	<b>Практическое занятие. Холодильные машины.</b> Ознакомление с назначением, классификацией, устройством, принципом действия, правилами эксплуатации, техникой безопасности по технической документации холодильных агрегатов. Устройство и принцип действия компрессионной холодильной машины. <b>Изучение правил безопасной эксплуатации холодильного оборудования</b>	2	3	ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	24	<b>Практическое занятие. Льдогенераторы.</b> Ознакомление с назначением, классификацией, устройством, принципом действия, правилами эксплуатации, техникой безопасности льдогенераторов. Устройство и принцип действия льдогенераторов.	2	3	ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	25	<b>Практическое занятие. Холодильные и морозильные шкафы. Шкаф шоковой заморозки.</b> Ознакомление с назначением, классификацией, устройством, принципом действия, правилами эксплуатации, техникой безопасности холодильных и морозильных шкафов, шкафа шоковой заморозки. <b>Ознакомление с оборудованием для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде. Назначение, правила безопасной эксплуатации</b>	2	3	ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	26	<b>Практическое занятие. Холодильные прилавки и витрины. Охлаждаемые столы.</b> Ознакомление с технической документацией. Освоение правил безопасной эксплуатации холодильного оборудования.	2	3	ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> выполнение реферата и/или подготовка презентации на одну тему «Импортное холодильное оборудование» «Пожарная безопасность»		2	3	ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5

<b>Раздел 3. Охрана труда и техника безопасности</b>			
<b>3.1. Организация охраны труда</b>	<b>Содержание учебного материала:</b>	<b>2</b>	<b>2</b>
	27 <b>Организация охраны труда. Виды инструктажей. Пожарная безопасность. Правила охраны труда в организациях питания.</b> Виды инструктажей. Производственный травматизм. Первая помощь при несчастных случаях на производстве. Правила электробезопасности, пожарной безопасности в организациях питания. Индивидуальные средства защиты. Огнетушители.		<i>ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5. ЛР 10</i>
Промежуточная аттестация в форме экзамена консультации		<b>6</b> <b>2</b>	
<b>Объем образовательной программы, всего:</b>		<b>70</b>	
	в том числе теоретических занятий;	28	
	практических занятий;	26	
	промежуточная аттестация,	6	
	консультации	2	
- самостоятельной работы обучающегося:		8	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)
- 3.- продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

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

#### 3.2.1. Основные печатные издания

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.

7. 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.

8. 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.

#### 4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы контроля
<p><b>Знание:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>–классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;</li> <li>–принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;</li> <li>–правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;</li> <li>–способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции;</li> <li>–правила электробезопасности, пожарной безопасности;</li> <li>–правила охраны труда в организациях питания.</li> </ul>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p><b>Текущий контроль:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– письменный/устный опрос;</li> <li>–тестирования;</li> <li>–оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация</b> в форме экзамена</p>
<p><b>Умение:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;</li> <li>– определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты;</li> <li>– подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации.</li> </ul>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий.</p> <p>Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p>	<p><b>Текущий контроль:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>защита отчетов по практическим занятиям;</li> <li>оценка заданий для внеаудиторной самостоятельной работы</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>оценка выполнения практических заданий на экзамене</li> </ul>

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**  
**УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**ОП. 04 ЭКОНОМИЧЕСКИЕ И ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ**  
**ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

**2024 г.**

## **СОДЕРЖАНИЕ**

- 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## «ОП. 04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности»

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

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

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

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

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

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

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем в часах</b>
<b>Объем образовательной программы учебной дисциплины</b>	56
<b>в т.ч. в форме практической подготовки</b>	26
в т. ч.:	
теоретическое обучение	22
практические занятия	26
Самостоятельная работа	6
<b>Промежуточная аттестация</b>	2

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП. 04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия и самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4	5
<b>Раздел 1. Экономика общественного питания</b>				
<b>Тема 1.1. Общие вопросы экономики.</b>	<p>Содержание учебного материала:</p> <p>1 <b>Общие вопросы экономики.</b>  <b>Понятие экономики и права. Цели, задачи и структура дисциплины, связь с другими дисциплинами. Основные направления социально-экономического развития России. Производство как процесс создания полезного продукта. Факторы производства, их классификация. Производственные возможности общества и ограниченность ресурсов</b>  Понятие об экономической науке, микро- и макроэкономике, круг изучаемых ими проблем. Основные теоретические положения экономической науки.  <b>Основные понятия рыночной экономики. Рынок, понятие и виды, инфраструктура и конъюнктура рынка, элементы рыночного механизма (спрос и предложение, рыночные цены, конкуренция). Монополия, антимонопольное законодательство. Закон спроса и предложения. Факторы, влияющие на спрос и предложение.</b> Основные принципы рыночной экономики: общественное разделение труда и специализация производства; свобода и равноправие всех форм собственности; стихийность, конкурентность; самофинансирование; принцип договорных отношений; понятие и виды предпринимательства, виды предпринимательских рисков, способы их предотвращения и минимизации; государственное регулирование экономики, их краткая характеристика  Экономика производства пищевой продукции.</p>	2	2	ОК 01-07; 09,10,11 ЛР 2
<b>Тема 1.2.</b>	Содержание учебного материала:			

**Предприятие (организация), как основной субъект хозяйствования**

2	<p><b>Сущность и функции предприятия.</b>          Предприятие (фирма) как субъект рыночной экономики Классификация и структура предприятий. Основные признаки предприятия. Отраслевые и производственные особенности структуры предприятия. Принципы деятельности предприятий. <b>Виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства). Признаки отрасли общественного питания, ее роль и значение в экономике страны. Понятие организации, краткая характеристика, классификация, цели и задачи деятельности. Ресурсы предприятий. Пути ресурсосбережения в организации.</b>          Социально – экономические и организационно – правовые формы организаций общественного питания, их особенности. Организационно-экономические основы деятельности предприятий. Социально-экономическое значение общественного питания и его функции. Современное состояние и перспективы развития общественного питания.</p>	2	2	ОК 01-07; 09,10,11 ЛР 2
3	<p><b>Практическое занятие. Организационно – правовые формы предприятий.</b>  <b>Ознакомление с организационно-правовыми формами предприятий, установленными ГК РФ, видами и особенностями, достоинствами и недостатками. Правовое регулирование хозяйственных отношений. Определение организационно-правовых форм и видов коммерческих и некоммерческих организаций, особенностей правового регулирования их деятельности. (Решение ситуационных задач)</b></p>	2	3	ОК 01-07; 09,10,11 ЛР 2
4	<p><b>Производственная и торговая деятельность предприятий общественного питания</b>          Показатели деятельности предприятия общественного питания. Показатели товарооборота и выпуска продукции в общественном питании.</p>	2	2	ОК 01-07; 09,10,11 ЛР2, ЛР3
5	<p><b>Практическое занятие. Показатели деятельности предприятия.</b>          Решение задач по формированию умений ориентироваться в общих вопросах экономики организации питания: расчет основных технико-экономических показателей деятельности организации по товарообороту, производственной программе предприятия общественного питания.</p>	2	3	ОК 01-07; 09,10,11 ЛР2, ЛР3
6	<p><b>Основные и оборотные фонды предприятий общественного питания.</b>          Основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности. Основные производственные фонды. Понятие, состав и структура основных фондов предприятия. Методы оценки основных фондов. Понятие износа и величина амортизации основных фондов. Способы ресурсосбережения в организациях общественного питания. Сущность и классификация оборотных средств.</p>	2	2	ОК 01-07; 09,10,11 ЛР2, ЛР3
7	<p><b>Практическое занятие. Анализ деятельности предприятия.</b>          Решение задач по формированию умений применять экономические знания в конкретных производственных ситуациях по расчету эффективности использования основных фондов на предприятии общественного питания.</p>	2	3	ОК 01-07; 09,10,11 ЛР2, ЛР3
8	<p><b>Практическое занятие. Показатели деятельности предприятия.</b>          Решение задач по формированию умений проводить анализ состояния рынка товаров и услуг в области общественного питания, умений определять потребность в материальных, трудовых ресурсах для предприятия.</p>	2	3	ОК 01-07; 09,10,11 ЛР2, ЛР3
9	<p><b>Практическое занятие. Анализ деятельности предприятия.</b>          Решение задач по формированию умений применять экономические знания в конкретных производственных ситуациях по расчету эффективности деятельности предприятия общественного питания.</p>	2	3	ОК 01-07; 09,10,11 ЛР2, ЛР3
10	<p><b>Фонд оплаты труда.</b>          Формы и системы оплаты труда в общественном питании, механизм формирования заработной платы.</p>	2	2	ОК 01-07; 09,10,11 ЛР2, ЛР3

	<p>11 <b>Практическое занятие. Расчёт заработной платы.</b> Решение задач по формированию умений применять экономические знания в конкретных производственных ситуациях по расчету заработной платы.</p>	2	3	ОК 01-07; 09,10,11 ЛР2, ЛР3
	<p><b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Изучение Гражданского кодекса Российской Федерации, Федерального закона "О развитии малого и среднего предпринимательства в Российской Федерации" Составление компьютерных презентации по теме «Предпринимательство на современном этапе развития российской экономики», «Ресурсы предприятий и пути их сбережения» Выполнение реферата и/или подготовка презентации на одну из тем: - Школы экономических учений. - Типы и модели экономических систем. - Рыночная цена и точка равновесия. - Монополии и монополистические союзы. - Зарождение экономики производства пищевой промышленности. - Собственность. Формы собственности. - Конкуренция и модели рынков. - Общественное питание как отрасль экономики - Зарождение предприятий общественного питания - Классификации организационно-правовых форм предприятий</p>	2	3	ОК 01-07; 09,10,11 ЛР2, ЛР3
<p><b>Раздел 2. Правовое обеспечение профессиональной деятельности в общественном питании Основы трудового права и формы оплаты труда</b></p>				
<p><b>Тема 2. 1. Правовые основы предпринимательской деятельности</b></p>	<p>Содержание учебного материала:</p> <p>1 <b>Организация предпринимательской деятельности в общественном питании.</b> Сущность предпринимательства, его виды. Субъекты предпринимательской деятельности, и их правовое положение. Значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу. Виды предпринимательских рисков и способы их предотвращения и минимизации. Понятие и виды. Создание предприятий общественного питания и их классификация. Государственная регистрация предпринимательской деятельности. Правовое регулирование качества и безопасности пищевых продуктов. Юридическая ответственность предпринимательской деятельности. Субъекты и объекты. Объективная сторона правонарушения. Субъективная сторона правонарушения. Виды юридической ответственности. Основания наступления юридической ответственности.</p> <p>2 <b>Практическое занятие. Юридическая ответственность предпринимательской деятельности.</b> Решение профессиональных задач по вопросам юридической ответственности предпринимательской деятельности</p>	2	2	ОК 01-07; 09,10,11 ЛР2, ЛР3
		2	3	ОК 01-07; 09,10,11 ЛР2, ЛР3

	3	<b>Практическое занятие. Судебный порядок разрешения споров.</b> Защита прав субъектов предпринимательской деятельности. Рассмотрение конкретных ситуаций, связанных с решением дел в арбитражном суде.	2	3	ОК 01-07; 09,10,11 ЛР2, ЛР3
		<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Выполнение реферата на одну из тем: - Юридические лица как субъекты гражданского права. - Средства реализации интересов предпринимателей. - Недействительные сделки и их правовые последствия. - Создание, прекращение и несостоятельность юридического лица.	2	3	ОК 01-07; 09,10,11 ЛР2, ЛР3
<b>Тема 2.2. Трудовое право в хозяйственной деятельности предприятий</b>		Содержание учебного материала:			
	4	<b>Трудовые отношения.</b> <b>Основные понятия трудового законодательства. Правовое регулирование трудовых отношений. Трудовой договор.</b> Трудовые отношения в новых экономических условиях. Принципы трудового законодательства, цели, задачи. Основные положения законодательства, регулирующие трудовые отношения. Нормативно-правовые документы, регулирующие хозяйственные отношения. Понятие трудового договора и его стороны. Содержание трудового договора. Порядок заключения трудового договора. Изменения условий трудового договора. Прекращение трудового договора. Испытательный срок при приеме на работу. <b>Материальная ответственность сторон трудового договора. Договор о материальной ответственности. Защита трудовых прав работников</b>	2	2	ОК 01-07; 09,10,11 ЛР2, ЛР3
	5	<b>Практическое занятие. Составление типового трудового договора.</b> Составление типового трудового договора. Решение конкретных производственных ситуаций связанных с нарушением условий трудового договора по формированию умений применять нормы трудового права при взаимодействии с подчиненным персоналом. <b>Порядок заключения, расторжения, изменения условий трудового договора. Определение материальной ответственности работодателей и работников. Решение ситуационных задач.</b>	2	3	ОК 01-07; 09,10,11 ЛР2, ЛР3
	6	<b>Правовое регулирование внутреннего трудового распорядка.</b> <b>Рабочее время и время отдыха. Дисциплина труда и трудовой распорядок.</b> Общие понятия о трудовой дисциплине. Трудовые обязанности работника и работодателя. Дисциплинарная ответственность за нарушение трудовой дисциплины. Меры поощрения за успехи в труде. Понятие режим и учет рабочего времени. Виды рабочего времени. Виды времени отдыха. Режим рабочего времени на предприятиях общественного питания.	2	2	ОК 01-07; 09,10,11 ЛР2, ЛР3
	7	<b>Практическое занятие. Правовое регулирование рабочего времени и времени отдыха.</b> Решение профессиональных ситуаций, связанных с нарушением трудового законодательства	2	3	ОК 01-07; 09,10,11 ЛР2, ЛР3
	8	<b>Практическое занятие. Правовые нормы.</b> Решение ситуаций, связанных с нарушением законодательства по трудовому праву по формированию умений применять правовые знания в конкретных производственных ситуациях.	2	3	ОК 01-07; 09,10,11 ЛР2, ЛР3
	9	<b>Самозащита работниками своих трудовых прав.</b> Понятие защиты трудовых прав работников. Индивидуальные трудовые споры. Рассмотрение трудовых споров в КТС, в судах, в вышестоящих органах. Коллективные трудовые споры. Охрана труда. Принципы рассмотрения трудовых споров.	2	2	ОК 01-07; 09,10,11 ЛР2, ЛР3

	10	<b>Практическое занятие. Защита трудовых прав.</b> Решение конкретных производственных ситуаций с применением норм трудового законодательства и защита своих трудовых прав в рамках действующего законодательства по формированию умений защищать свои права в рамках действующего законодательства РФ.	2	3	ОК 01-07; 09,10,11 ЛР2, ЛР3
<b>Тема 2.3. Правовое регулирование заработной платы.</b>	Содержание учебного материала:				
	11	<b>Общие положения о заработной плате.</b> Общие положения о заработной плате. Политика государства в области оплаты труда. Механизм формирования оплаты труда по трудовому законодательству. Формы и системы заработной платы. Формирование фонда оплаты труда в организации, определение средней заработной платы. Мотивация труда, виды и способы. Техническое нормирование труда.	2	2	ОК 01-07; 09,10,11ЛР2, ЛР3, ЛР 12
	12	<b>Механизмы формирования заработной платы</b> Тарифная система оплаты труда. Механизмы формирования заработной платы. Методы правового регулирования заработной платы. Системы и формы заработной платы. Виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы. Гарантии и компенсации при оплате труда. Удержания из заработной платы, их виды. Права предприятий и организаций по защите интересов трудящихся	2	2	
	13	<b>Практическое занятие. Гарантии и компенсации.</b> Решение ситуационных задач, связанных с нарушением законодательства по трудовому праву с применением экономических и правовых знаний в конкретных производственных ситуациях по формированию умений защищать свои права в рамках действующего законодательства РФ. Расчет заработной платы при различных формах оплаты труда	2	3	ОК 01-07; 09,10,11 ЛР2, ЛР3, ЛР 12
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> выполнение реферата и/или подготовка презентаций на одну из тем: - Схемы оплаты труда - Виды субъектов трудового права. - Локальные нормативные акты. - Ответственность сторон трудового договора		2	3	ОК 01-07; 09,10,11ЛР2, ЛР3, ЛР 12
<b>14. Дифференцированный зачет</b>			2	2	
<b>Объем образовательной программы, всего:</b>			<b>56</b>		
- занятия во взаимодействии с преподавателем, часов:			<b>48</b>		
в том числе теоретических занятий;			22		
практических занятий;			26		
- самостоятельной работы обучающегося			<b>6</b>		
- промежуточная аттестация			<b>2</b>		

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)
- 3.- продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

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

#### 3.2.1. Основные печатные издания:

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

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

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

#### 3.1.1. Основные электронные издания:

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

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

#### 3.2.3. Дополнительные источники

1. Трудовой кодекс Российской Федерации.  
2. Налоговый кодекс Российской Федерации.  
3. Кодекс РФ об административных правонарушениях.  
4. Закон Российской Федерации от 09.01.1996 г. № 2-ФЗ «О защите прав потребителей»

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

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

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

## КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<p><b>Знания</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– принципы рыночной экономики;</li> <li>– организационно-правовые формы организаций;</li> <li>– основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности;</li> <li>– способы ресурсосбережения в организации;</li> <li>– понятие, виды предпринимательства;</li> <li>– виды предпринимательских рисков, способы их предотвращения и минимизации;</li> <li>– нормативно–правовые документы, регулирующие хозяйственные отношения; основные;</li> <li>– положения законодательства, регулирующего трудовые отношения;</li> <li>– формы и системы оплаты труда;</li> <li>– механизм формирования заработной платы; виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы основы предпринимательской деятельности</li> <li>- основы финансовой грамотности</li> <li>- правила разработки бизнес-планов</li> <li>- порядок выстраивания презентации</li> <li>- виды кредитных банковских продуктов</li> </ul>	<p>Полнота ответов, точность формулировок</p>	<p>Текущий контроль</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- письменный/устный опрос</li> <li>- тестирования;</li> <li>- оценка выполнения внеаудиторной (самостоятельной) работы</li> </ul> <p>Промежуточный контроль: дифференцированный зачет</p>
<p><b>Умения</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проводить анализ состояния рынка товаров и услуг в области профессиональной деятельности;</li> <li>– ориентироваться в общих вопросах основ экономики организации питания;</li> <li>– определять потребность в материальных, трудовых ресурсах;</li> <li>– применять нормы трудового права при взаимодействии с подчиненным</li> </ul>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям инструкций, регламентов</p>	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- оценка выполненных практических заданий</li> <li>- оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы</li> </ul> <p>Промежуточная аттестация: оценка выполнения</p>

<p>персоналом;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях;</li> <li>– защищать свои права в рамках действующего законодательства РФ.</li> <li>- выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи</li> <li>- презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности</li> <li>- оформлять бизнес-план</li> <li>- рассчитывать размеры выплат по кредитам</li> </ul>		<p>практических заданий на дифференцированном зачете</p>
--	--	--

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**  
**УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**ОП. 05 ОСНОВЫ КАЛЬКУЛЯЦИИ И УЧЁТА**

**2024 г.**

## **СОДЕРЖАНИЕ**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

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

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

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

## 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

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

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- сущность плана-меню, его назначение, виды, порядок составления;</li> <li>-правила документального оформления движения материальных ценностей;</li> </ul>
	- источники поступления продуктов и тары;
	-правила оприходования товаров и тары материально-ответственными лицами, реализованных и отпущенных товаров;
	-методику осуществления контроля за товарными запасами;
	-понятие и виды товарных потерь, методику их списания;
	-методику проведения инвентаризации и выявления ее результатов;
	- понятие материальной ответственности, ее документальное оформление, отчетность материально-ответственных лиц;
	- порядок оформления и учета доверенностей;
	-ассортимент меню и цены на готовую продукцию на день принятия платежей;
	- правила торговли;
	- виды оплаты по платежам;
	-виды и правила осуществления кассовых операций;
	- правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты;
	правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Вид учебной работы	Объем в часах
<b>Объем образовательной программы учебной дисциплины</b>	64
<b>в т.ч. в форме практической подготовки</b>	38
В Т. Ч.:	
теоретическое обучение	18

практические занятия	38
Самостоятельная работа	-
<b>Промежуточная аттестация, в том числе консультации</b>	<b>8</b>

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.05 Основы калькуляции и учета

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4	5
<i>1 курс, 2 семестр</i>				
<b>Раздел 1. Общая характеристика бухгалтерского учета</b>				
<b>Тема 1.1 Общая характеристика бухгалтерского учета.</b>	Содержание учебного материала 1 <b>Общая характеристика бухгалтерского учета.</b> Сущность, основные задачи и функции <b>бухгалтерского учета</b> в условиях рыночной экономики. <b>Предмет и метод бухгалтерского учета</b> ; Закон Российской Федерации «О бухгалтерском учете». <b>Особенности, основные принципы и формы организации бухгалтерского учёта в общественном питании</b> и их значение. <b>Виды учета в организациях питания, требования, предъявляемые к учету</b> <b>Элементы бухгалтерского учета</b> Особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании. <b>Основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности на современном этапе.</b> Организация бухгалтерского учета в общественном питании. <b>Права, обязанности и ответственность главного бухгалтера.</b>	<b>2</b>	2	<i>ОК 01-07; 09,10 ПК 1.2. – 1.4. ПК 2.2.-2.8. ПК 3.2. – 3.6. ПК 4.2. - 4.5. ПК 5.2. – 5.5. ЛР 2</i>
<b>Тема 1.2. Понятие о документах учёта.</b>	Содержание учебного материала 2 <b>Понятие о документах учёта</b> <b>Понятие документооборота.</b> <b>Формы документов применяемых в организациях питания, их классификацию; требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов; права, обязанности и ответственность главного бухгалтера.</b> Документ: понятие, назначение. Обязательные и дополнительные реквизиты документов. <b>Автоматизация учета на предприятии ресторанного бизнеса.</b> Способы исправления ошибок. Документооборот и его организация. Правила хранения бухгалтерских документов.	<b>2</b>	2	<i>ОК 01-07; 09,10 ПК 1.2. – 1.4. ПК 2.2.-2.8. ПК 3.2. – 3.6. ПК 4.2. - 4.5. ПК 5.2. – 5.5. ЛР 2</i>
<b>Тема 1.3.</b>	Содержание учебного материала	<b>2</b>	2	<i>ОК 01-07; 09,10</i>

Сборники рецептур.	3	<p><b>Сборники рецептур.</b>  <b>Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий и Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий как основные нормативные документы для определения потребности в сырье и расхода сырья, выхода готовых блюд, мучных и кондитерских изделий</b>  Понятие рецептура, сборник рецептур, его построение и порядок пользования, правила пользования приложением сборника. Понятие масса ее изменениями в общественном питании. Понятие технологический процесс и потери, возникающие при различных видах обработки сырья. Технологическая карта как первичный документ учёта. Техничко технологические карты.</p>			<p>ПК 1.2. – 1.4.  ПК 2.2.-2.8.  ПК 3.2. – 3.6.  ПК 4.2. - 4.5.  ПК 5.2. – 5.5.  ЛР 2</p>
Тема 1.4. Практическое занятие. Работа со сборником рецептур.	4	<p>Содержание учебного материала</p> <p><b>Практическое занятие. Работа со сборником рецептур.</b>  <b>Работа со сборником рецептур</b> блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико – технологическими картами <b>Определение процентной доли потерь на производстве при различных видах обработки сырья.</b> Расчёт необходимого количества продуктов. Выполнение расчётов по замене сырья. <b>Расчет требуемого количества сырья, продуктов для приготовления продукции собственного производства.</b></p>	2	3	<p>ОК 01-07; 09,10  ПК 1.2. – 1.4.  ПК 2.2.-2.8.  ПК 3.2. – 3.6.  ПК 4.2. - 4.5.  ПК 5.2. – 5.5.  ЛР 2</p>
Раздел 2. Ценообразование в общественном питании					
Тема 2.1. Понятие о цене. Виды цен.	5	<p>Содержание учебного материала</p> <p><b>Понятие о цене. Виды цен.</b>  Цена. <b>Понятие цены, ее элементы, виды цен,</b> понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства;<b>Ценовая политика организаций питания</b></p>	2	2	<p>ОК 01-07; 09,10  ПК 1.2. – 1.4.  ПК 2.2.-2.8.  ПК 3.2. – 3.6.  ПК 4.2. - 4.5.  ПК 5.2. – 5.5.</p>
Тема 2.2. План — меню, его назначение.	6	<p>Содержание учебного материала</p> <p><b>План — меню, его назначение.</b>  <b>План-меню:</b> понятие, сущность, его назначение, <b>виды меню,</b> их характеристики, <b>порядок составления</b> и оформления. Факторы, учитываемые при составлении плана – меню. Порядок расположения блюд в меню.</p>	2	2	<p>ОК 01-07; 09,10  ПК 1.2. – 1.4.  ПК 2.2.-2.8.  ПК 3.2. – 3.6.  ПК 4.2. - 4.5.  ПК 5.2. – 5.5.</p>
Тема 2.3. Товарооборот общественного питания.	7	<p>Содержание учебного материала</p> <p><b>Товарооборот общественного питания.</b>  <b>Состав товарооборота общественного питания</b> Понятие <b>товарооборота предприятий питания, его виды и методы расчета.</b></p>	2	2	
Тема 2.4. Порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства.	8	<p>Содержание учебного материала</p> <p><b>Практическое занятие. Порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства.</b>  <b>Ознакомление с понятием калькуляция, с порядком определения розничной цены на продукцию и полуфабрикаты собственного приготовления,</b> понятием калькуляционной карты и порядком её заполнения. <b>Калькуляция розничных цен на блюда и полуфабрикаты. Калькуляция розничных цен на мучные и кондитерские изделия.</b></p>	2	3	<p>ОК 01-07; 09,10  ПК 1.2. – 1.4.  ПК 2.2.-2.8.  ПК 3.2. – 3.6.  ПК 4.2. - 4.5.  ПК 5.2. – 5.5.  ЛР 2</p>

	9	<b>Практическое занятие. Оформление калькуляционной карты</b> Выполнение расчётов продажной цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства. Составление и <b>оформление калькуляционной карты.</b>	2	3	
<b>Тема 2.5.</b> <b>Практическое занятие. Составление плана – меню.</b>	Содержание учебного материала		2	3	<i>ОК 01-07; 09,10</i> <i>ПК 1.2. – 1.4.</i> <i>ПК 2.2.-2.8.</i> <i>ПК 3.2. – 3.6.</i> <i>ПК 4.2. - 4.5.</i> <i>ПК 5.2. – 5.5.</i> <i>ЛР 2</i>
	10	<b>Практическое занятие. Составление плана – меню.</b> <b>Составление плана меню</b> , выполнение расчётов. <b>Расчет планового товарооборота на день</b>			
<b>Раздел 3.</b> <b>Организация учета в общественном питании</b>					
<b>Тема 3.1.</b> <b>Организации учета в кладовых предприятий общественного питания.</b>	Содержание учебного материала		2	2	<i>ОК 01-07; 09,10</i> <i>ПК 1.2. – 1.4.</i> <i>ПК 2.2.-2.8.</i> <i>ПК 3.2. – 3.6.</i> <i>ПК 4.2. - 4.5.</i> <i>ПК 5.2. – 5.5.</i>
	11	<b>Организации учета в кладовых предприятий общественного питания</b> Понятие материальные ценности. <b>Материальная ответственность, ее документальное оформление. Типовой договор о полной индивидуальной материальной ответственности, порядок оформления и учета доверенностей на получение материальных ценностей. Отчетность материально-ответственных лиц.</b>			
<b>Тема 3.2.</b> <b>Источники поступления товаров и тары.</b>	Содержание учебного материала		2	2	<i>ОК 01-07; 09,10</i> <i>ПК 1.2. – 1.4.</i> <i>ПК 2.2.-2.8.</i> <i>ПК 3.2. – 3.6.</i> <i>ПК 4.2. - 4.5.</i> <i>ПК 5.2. – 5.5.</i>
	12	<b>Источники поступления товаров и тары.</b> <b>Задачи и правила организации учета в кладовых предприятий общественного питания. Источники поступления продуктов и тары на предприятие питания, документальное оформление поступления сырья и товаров от поставщиков</b> Правила документального оформления движения материальных ценностей; Методика осуществления контроля за товарными запасами Приёмка товаров по количеству и качеству. Порядок оформления и учета доверенностей. Правила оприходования товаров и тары материально ответственным лицом, реализованных и отпущенных товаров. <b>Организация количественного учета продуктов в кладовой, порядок ведения товарной книги. Товарные потери их виды, порядок их списания. Документальное оформление отпуска продуктов из кладовой</b>			
<b>Тема 3.3.</b> <b>Практическое занятие. Документальное оформление поступления сырья на производство.</b>	Содержание учебного материала		2	3	<i>ОК 01-07; 09,10</i> <i>ПК 1.2. – 1.4.</i> <i>ПК 2.2.-2.8.</i> <i>ПК 3.2. – 3.6.</i> <i>ПК 4.2. - 4.5.</i> <i>ПК 5.2. – 5.5.</i> <i>ЛР 2</i>
	13	<b>Практическое занятие. Документальное оформление поступления сырья на производство</b> Ознакомление с технологической документацией на отпуск товара. <b>Оформление документов первичной отчётности по учёту сырья, товаров и тары в кладовой организации питания.</b> Документальное оформление отпуска продуктов из кладовой. Заполнение требования в кладовую. Заполнение накладной на отпуск товара <b>Составление товарного отчет за день.</b>			

Тема 3.4. Организация учета на производстве.	Содержание учебного материала		2	3	ОК 01-07; 09,10 ПК 1.2. – 1.4. ПК 2.2.-2.8. ПК 3.2. – 3.6. ПК 4.2. - 4.5. ПК 5.2. – 5.5.
	14	<b>Практическое занятие. Организация учета на производстве.</b> <b>Организация учета на производстве.</b> Задачи учета на производстве. Контроль за сохранностью материальных ценностей. Учёт продуктов на производстве, отпуска и реализации продукции и товаров. <b>Документальное оформление поступления сырья на производство. Документальное оформление и учет реализации отпуска готовой продукции</b> Оформление отпуска готовых изделий с производства на раздаточную, буфет, кафе, бар, мелкорозничную торговую сеть. <b>Отчетность о реализации и отпуске изделий кухни. Отчет о движении продуктов и тары на производстве.</b>			
Тема 3.5. Практическое занятие. Документальное оформление и учет реализации отпуска готовой продукции.	Содержание учебного материала		2	3	ОК 01-07; 09,10 ПК 1.2. – 1.4. ПК 2.2.-2.8. ПК 3.2. – 3.6. ПК 4.2. - 4.5. ПК 5.2. – 5.5. ЛР 2
	15	<b>Практическое занятие. Документальное оформление и учет реализации отпуска готовой продукции</b> <b>Оформление документов первичной отчетности по учету сырья, готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве.</b> Составление дневного заборного листа.Отчетность о реализации и отпуске изделий кухниОтчет о движении продуктов и тары на производстве Оформление документов первичной отчётности и ведение учёта сырья, готовой и реализованной продукции полуфабрикатов на производстве.Составление товарного отчёта за день.			
Тема 3.6. Практическое занятие. Особенности учета сырья и готовых изделий в кондитерском цехе.	Содержание учебного материала		2	3	ОК 01-07; 09,10 ПК 1.2. – 1.4. ПК 2.2.-2.8. ПК 3.2. – 3.6. ПК 4.2. - 4.5. ПК 5.2. – 5.5.
	16	<b>Практическое занятие. Особенности учета сырья и готовых изделий в кондитерском цехе.</b> <b>Особенности учета сырья и готовых изделий в кондитерском цехе</b> Ознакомление с особенностями учёта в кондитерском производстве. Учет сырья и готовых изделий в самостоятельном кондитерском цехе. Выполнение расчётов по вложению муки, на взаимозаменяемость сырья. <b>Оформление документов первичной отчётности и ведение учёта сырья, готовой и реализованной продукции.</b> Составление товарного отчёта за день.			
Тема 3.7. Инвентаризация.	Содержание учебного материала		2	3	ОК 01-07; 09,10 ПК 1.2. – 1.4. ПК 2.2.-2.8. ПК 3.2. – 3.6. ПК 4.2. - 4.5. ПК 5.2. – 5.5. ЛР 2
	17	<b>Инвентаризация.</b> <b>Контроль за товарными запасами. Понятие и задачи проведения инвентаризации, порядок ее проведения и документальное оформление</b> Инвентаризация как элемент метода бухгалтерского учета. Методика проведения инвентаризации и выявление её результатов. Общие правила проведения инвентаризации. Роль инвентаризации в обеспечении контроля за сохранностью материальных ценностей и денежных средств. Порядок проведения инвентаризации продуктов и тары в кладовой и ее документальное оформление <b>Правила снятия остатков.</b>			
Тема 3.8.	Содержание учебного материала				ОК 01-07; 09,10

<b>Практическое занятие. Инвентаризация сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на производстве.</b>	18	<b>Практическое занятие. Инвентаризация сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на производстве.</b> Определение наличия запасов и расхода продуктов. Оценка условий хранения и состояние продуктов и запасов. Участие в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве. Решение производственных ситуаций. Ознакомление с порядком списания боя, брака, порчи продуктов. Составление акта на брак, порчу продуктов.	2	3	ПК 1.2. – 1.4. ПК 2.2.-2.8. ПК 3.2. – 3.6. ПК 4.2. - 4.5. ПК 5.2. – 5.5. ЛР 2
<b>Тема 3.9. Практическое занятие. Порядок списания боя, брака, порчи продуктов.</b>	Содержание учебного материала		2	3	ОК 01-07; 09,10 ПК 1.2. – 1.4. ПК 2.2.-2.8. ПК 3.2. – 3.6. ПК 4.2. - 4.5. ПК 5.2. – 5.5.
19	<b>Практическое занятие. Порядок списания боя, брака, порчи продуктов.</b> Ознакомление с порядком составление акта на брак, порчу продуктов. Оформление документации учета.				
<b>Итого за 2 семестр – 38 часов</b> - занятий во взаимодействии с педагогом – 38 ч, из них практических занятий – 20 часов					
<b>2 курс, 3 семестр</b>					
<b>Раздел 4. Контрольно кассовые машины. Учет денежных средств, расчетных и кредитных операций.</b>					
<b>Тема 4.1. Практическое занятие. Правила торговли. Виды оплаты по платежам.</b>	Содержание учебного материала		2	3	ОК 01-07; 09,10 ПК 1.2. – 1.4. ПК 2.2.-2.8. ПК 3.2. – 3.6. ПК 4.2. - 4.5. ПК 5.2. – 5.5. ЛР 2
1	<b>Практическое занятие. Правила торговли. Виды оплаты по платежам.</b> <b>Ознакомление с правилами торговли.</b> Ассортимент меню и цены на готовую продукцию на день принятия платежей. <b>Виды оплаты по платежам. Правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты. Правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями.</b> Отличительные признаки платежных средств безналичного расчета.				
<b>Тема 4.2. Практическое занятие. Контрольно-кассовые машины.</b>	Содержание учебного материала		2	3	ОК 01-07; 09,10 ПК 1.2. – 1.4. ПК 2.2.-2.8. ПК 3.2. – 3.6. ПК 4.2. - 4.5. ПК 5.2. – 5.5.
2	<b>Практическое занятие. Контрольно-кассовые машины.</b> Ознакомление с назначением, классификацией, принципами устройства, режимом работы и техническим обслуживанием контрольно-кассовых машин. документами, регулирующими применение ККТ, типовыми правилами обслуживания эксплуатации ККТ и правилами регистрации. Основные режимы ККТ. Техническое обслуживание контрольно-кассовых машин. Правила техники безопасности при обслуживании контрольно-кассовых машин.				
<b>Тема 4.3.</b>	Содержание учебного материала				ОК 01-07; 09,10

Практическое занятие. Порядок расчета и обслуживание потребителя	3	<p><b>Практическое занятие. Порядок расчета и обслуживание потребителя.</b>          Организация рабочего места контролера-кассира. Ознакомление с порядком получения, хранения и выдачи денежных средств, способами расчета с покупателями: наличный и безналичный расчет.  <b>Документальное оформление поступления наличных денег в кассу и к выдаче</b>          Ознакомление с заключительными операциями при работе за ККТ, реквизитами чека, неисправностями контрольно-кассовых машин. Выполнение расчетов и обслуживания покупателей. Заполнение товарного чека. <b>Порядок ведения кассовой книги и отчетность кассира</b></p>	2	3	<p>ПК 1.2. – 1.4.          ПК 2.2.-2.8.          ПК 3.2. – 3.6.          ПК 4.2. - 4.5.          ПК 5.2. – 5.5.          ЛР 2</p>
Тема 4.4. Практические занятия. Эксплуатация контрольно – кассовых машин.	Содержание учебного материала		2	3	<p>ОК 01-07; 09,10          ПК 1.2. – 1.4.          ПК 2.2.-2.8.          ПК 3.2. – 3.6.          ПК 4.2. - 4.5.          ПК 5.2. – 5.5.          ЛР 2</p>
	4	<p><b>Практические занятия. Эксплуатация контрольно – кассовых машин.</b>          Подготовка кассовой машины к работе. Эксплуатация контрольно – кассовых машин. Пользование контрольно кассовыми машинами /средствами автоматизации при расчётах с потребителями. Приём оплаты наличными деньгами. <b>Порядок работы на контрольно-кассовых машинах, правила осуществления кассовых операций.</b></p>	2	3	
	5	<p><b>Практические занятия. Методика работы на контрольно – кассовых машинах.</b>          Подготовка кассовой машины к работе. Эксплуатация контрольно – кассовых машин. Пользование контрольно кассовыми машинами /средствами автоматизации при расчётах с потребителями. Приём оплаты наличными деньгами. Порядок работы на контрольно-кассовых машинах, правила осуществления кассовых операций.</p>	2	3	
	6	<p><b>Практические занятия. Отработка методики работы контрольно – кассовых машинах.</b>          Подготовка кассовой машины к работе. Эксплуатация контрольно – кассовых машин. Пользование контрольно кассовыми машинами /средствами автоматизации при расчётах с потребителями. Приём оплаты наличными деньгами. Порядок работы на контрольно-кассовых машинах, правила осуществления кассовых операций.</p>	2	3	
Тема 4.5. Практическое занятие. Оформление платежей.	Содержание учебного материала		2	3	<p>ОК 01-07; 09,10          ПК 1.2. – 1.4.          ПК 2.2.-2.8.          ПК 3.2. – 3.6.          ПК 4.2. - 4.5.          ПК 5.2. – 5.5.          ЛР 2</p>
	8	<p><b>Практическое занятие. Оформление платежей.</b>          Выполнение расчётов, оформление документов. Приём и оформление безналичных расчётов. Составление отчёта по платежам</p>	2	3	
Тема 4.6. Практическое занятие. Учет кассовых операций	Содержание учебного материала		2	3	<p>ПК 1.2. – 1.4.          ПК 2.2.-2.8.          ПК 3.2. – 3.6.          ПК 4.2. - 4.5.          ПК 5.2. – 5.5.          ЛР 2</p>
	9	<p><b>Практическое занятие. Учет кассовых операций и порядок их ведения.</b>          Ознакомление с порядком учёта кассовых операций, правилами и порядком ведения кассовых операций <b>Документальное оформление поступления наличных денег в кассу и к выдаче</b>          Оформление кассовой книги и отчетности кассира Инвентаризация денежных средств.</p>	2	3	
Промежуточная аттестация: экзамен консультация			6 2		



### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

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

#### 1.1.1. Основные печатные издания:

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

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

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

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

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

#### 1.1.2. Электронные издания:

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

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

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

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

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

4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148149> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

### **1.1.3. Дополнительные источники**

1. Трудовой кодекс Российской Федерации: федер. закон.
2. Гражданский кодекс Российской Федерации: офиц. текст.
3. Налоговый кодекс Российской Федерации.
4. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. Введ. 2015-01-01. М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
5. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01. М.: Стандартинформ, 2014. III, 12 с.
6. ГОСТ 30389 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. III, 12 с.
7. ГОСТ Р 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
9. ГОСТ Р 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.
10. Федеральный закон «О бухгалтерском учете» от 06.12.2011 № 402-ФЗ
11. Закон РФ от 07.02.1992 № 2300-1 «О защите прав потребителей»
12. Типовые правила эксплуатации контрольно-кассовых машин при осуществлении денежных расчетов с населением (утв. Минфином РФ 30.08.1993 N 104)
13. Приказ Минфина РФ от 13.06.1995 № 49 «Об утверждении Методических указаний по инвентаризации имущества и финансовых обязательств».

## **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ**

<b>Результаты обучения</b>	<b>Критерии оценки</b>	<b>Методы оценки</b>
----------------------------	------------------------	----------------------

<p>Знания</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-виды учета, требования, предъявляемые к учету; задачи бухгалтерского учета;</li> <li>-предмет метод бухгалтерского учета;</li> <li>-элементы бухгалтерского учета;</li> <li>-принципы и формы организации бухгалтерского учета</li> <li>особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании;</li> <li>основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности на современном этапе;</li> <li>формы документов, применяемых в организациях питания, их классификацию;</li> <li>требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов;</li> <li>права, обязанности и ответственность главного бухгалтера;</li> <li>понятие цены, ее элементы, виды цен, понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства;</li> <li>Понятие товарооборота предприятий питания, его виды и методы расчета.</li> <li>сущность плана-меню, его назначение, виды, порядок составления;</li> <li>-правила документального оформления движения материальных ценностей;</li> <li>источники поступления продуктов и тары;</li> <li>-правила оприходования товаров и тары материально-ответственными лицами, реализованных и отпущенных товаров;</li> <li>-методику осуществления контроля за товарными запасами;</li> <li>-понятие и виды товарных потерь, методику их списания;</li> <li>-методику проведения инвентаризации и выявления ее результатов;</li> <li>понятие материальной ответственности, ее документальное оформление, отчетность материально-ответственных лиц;</li> <li>порядок оформления и учета доверенностей;</li> <li>ассортимент меню и цены на готовую продукцию на день принятия платежей;</li> </ul>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p><b>Текущий контроль :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-оценка письменного/устного ответа;</li> <li>-тестирования;</li> <li>-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация</b> в форме экзамена</p>
---	---	--

<p>правил торговли;          виды оплаты по платежам;          виды и правила осуществления кассовых операций;          правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты;          правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;</p>		
<p>Умения</p> <p>оформлять документы первичной отчетности и вести учет сырья, готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания;</li> <li>- составлять товарный отчет за день;</li> <li>- определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья;</li> <li>- составлять план-меню, работать со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико-технологическими картами;</li> <li>- рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки;</li> <li>- участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве;</li> <li>- пользоваться контрольно-кассовыми машинами или средствами автоматизации при расчетах с потребителями;</li> <li>- принимать оплату наличными деньгами;</li> <li>- принимать и оформлять безналичные платежи;</li> <li>- составлять отчеты по платежам</li> </ul>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям НДС</p>	<p><b>Текущий контроль:</b>          оценка выполнения практических заданий          оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b>          оценка выполнения практических заданий на экзамене</p>

**ПРИЛОЖЕНИЕ 2.6**  
к ОПОП-П по профессии  
43.01.09 Повар, кондитер

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**  
**УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**ОП. 06 ОХРАНА ТРУДА**

**2024 г.**

## **СОДЕРЖАНИЕ**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

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

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

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

## 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

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

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем в часах</b>
<b>Объем образовательной программы учебной дисциплины</b>	54
<b>в т.ч. в форме практической подготовки</b>	26
в т. ч.:	
теоретическое обучение	20
практические занятия	26
Самостоятельная работа	6
<b>Промежуточная аттестация</b>	2

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.06 Охрана труда

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4	5
<b>Раздел 1. Правовые и организационные вопросы охраны труда</b>				
<b>Тема 1.1 Законодательство в области охраны труда</b>	Содержание учебного материала: 1 <b>Основные понятия и правовая основа охраны труда.</b> Основные понятия в области охраны труда. Предмет, цели и задачи дисциплины. Междисциплинарные связи с другими дисциплинами. Роль знаний по охране труда в профессиональной деятельности. Состояние охраны труда в отрасли Нормативно-правовая база охраны труда. Понятие, назначение. Федеральные законы в области охраны труда: Конституция Российской Федерации, «Об основах охраны труда в Российской Федерации», Трудовой кодекс Российской Федерации (гл. 33-36). Основные нормы, регламентирующие этими законами, сферами их применения Законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации. Основные принципы правового регулирования трудовых отношений, основные термины и определения, понятие рабочего времени, режим рабочего времени, особенности регулирования труда отдельных категорий работников, дисциплина труда и трудовой распорядок, надзор и контроль за соблюдением трудового законодательства. Ответственность за нарушение требований охраны труда: административная, дисциплинарная, уголовная.	2	2	ОК 01-07, ОК 09,10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ЛР 10
	2 <b>Практическое занятие. Трудовые отношения между работодателем и работником.</b> Оформление трудовых отношений между работодателем и работником. Оформление нормативно-технических документов, в соответствии действующими Федеральными Законами в области охраны труда	2	3	

	3	<b>Практическое занятие. Законодательные и нормативные правовые акты по охране труда.</b> Ознакомление с Федеральным законом и порядком разъяснения подчиненным работникам (персоналу) содержания установленных требований охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания. Составление инструкций по охране труда.	2	3	
<b>Тема 1.2. Организация охраны труда в организациях, на предприятиях</b>	Содержание учебного материала:				
	4	<b>Организация охраны труда</b> Основные направления государственной политики в области охраны труда, организация службы охраны труда, обязанности работодателя и работника по обеспечению и соблюдению безопасных и здоровых условий и охраны труда. Обязанности работника по соблюдению норм и правил по охране труда. Полномочия органов государственной власти России и субъектов РФ, а также местного самоуправления в области охраны труда. Государственные нормативные требования охраны труда (Трудовой кодекс РФ, ст. 211). Система стандартов по технике безопасности: назначение, объекты. Межотраслевые правила по охране труда, назначение, содержание, порядок действия Служба охраны труда на предприятии: назначение, основные задачи, права, функциональные обязанности. Основание для заключения договоров со специалистами или организациями, оказывающими услугу по охране труда. Комитеты (комиссии) по охране труда: состав, назначение Дополнительные гарантии по охране труда отдельных категорий работников Планирование и финансирование мероприятий по улучшению условий и охраны труда, аттестация рабочих мест по условиям труда. Обеспечение и профессиональная подготовка в области охраны труда, медицинские осмотры рабочих и служащих.	2	2	ОК 01-07, ОК 09,10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5ЛР 10
	5	<b>Практическое занятие. Классификация условий труда</b> Составление и заполнение таблицы «Классификация условий труда».	2	3	
	6	<b>Практическое занятие. Аттестация рабочих мест</b> Положение о системе сертификации работ по охране труда в организациях: назначение, содержание Участие в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т.ч. оценка условий труда и уровня травмобезопасности. Оценка травмобезопасности оборудования и приспособлений, обеспеченности средствами обучения и инструктажа	2	3	ОК 01-07, ОК 9,10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5ЛР 10
	7	<b>Виды инструктажей</b> Виды инструктажей по охране труда. Инструктажи по охране и технике безопасности (вводный, первичный, повторный, внеплановый, текущий), характеристика, оформление документации Порядок и периодичность инструктажей по охране труда и технике безопасности.	2	2	
	8	<b>Практическое занятие. Вводный инструктаж.</b> Проведение вводного инструктажа помощника повара (кондитера), инструктирование их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ. Составление примерного перечня вопросов для проверки знаний по охране труда при проведении вводного, внепланового инструктажей и первичного инструктажа на рабочем месте повара, кондитера.	2	3	ОК 01-07, ОК 09,10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5ЛР 10

	<p><b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Изучение нормативных документов по порядку и видам обучения безопасности труда рабочих и специалистов Анализ Федеральных законов, нормативно-технических документов в области охраны труда Выполнение реферата на тему: Особенности регулирования труда работников в возрасте до 18 лет</p>	2	3	
<p><b>Раздел 2.</b> <b>Обеспечение безопасных условий труда.</b> <b>Обеспечение охраны труда</b></p>				
<p><b>Тема 2.1.</b> <b>Безопасность труда при выполнении работ</b></p>	<p>Содержание учебного материала:</p> <p>9 <b>Безопасность труда при выполнении работ.</b> Обеспечение охраны труда: понятие, назначение. Государственное управление охраной труда Государственный надзор и контроль за соблюдением законодательства об охране труда. Органы надзора и контроля за охраной труда. Федеральные инспекции труда: назначение, задачи, функции. Права государственных инспекторов труда. Государственные технические инспекции (Госгортехнадзор, Госэнергонадзор, Госсанинспекция, Государственная пожарная инспекция и др.), их назначение и функции Административный, общественный, личный контроль за охраной труда. Права и обязанности профсоюзов по вопросам охраны труда. Правовые акты, регулирующие взаимные обязательства сторон по условиям и охране труда (Коллективный договор, соглашение по охране труда). Ответственность за нарушение требований охраны труда: административная, дисциплинарная, уголовная Инструкции по охране труда, общие требования безопасности, общие требования безопасности к оборудованию и эксплуатации оборудования. Фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда. Возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом).</p>	2	2	<p>ОК 01-07, ОК 09,10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5ЛР 10</p>

10	<p><b>Требования безопасности к производственному оборудованию.</b>  <b>Нормативная база: стандарты ССБТ, правила и инструкции по технике безопасности</b>  <b>Общие требования безопасности, предъявляемые к торгово-технологическому оборудованию (к материалам, конструкции, эксплуатации, элементам защиты, монтажу и т.д.). Опасные зоны технологического оборудования.</b> Техника безопасности при работе на механическом оборудовании: моечное и очистительное оборудование, измельчительно-режущее оборудование. Техника безопасности при работе на тепловом оборудовании: электротепловое, газовое, пароварочное, твёрдотопливное. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними</p> <p><b>Специальные требования безопасности при эксплуатации различных типов торгово-технологического оборудования: механического, торгового, измерительного, холодильного, подъемно-транспортного и др</b></p>	2	2	ОК 01-07, ОК 09,10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5ЛР 10
11	<p><b>Практическое занятие. Инструктаж на рабочем месте</b>          Проведение инструктажа по технике безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ. Выработка и контроль навыков, необходимых для достижения требуемого уровня безопасности труда. Безопасная эксплуатация в соответствии с инструкциями и регламентами технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды. Составление примерного перечня вопросов для проверки знаний по охране труда при проведении вводного, внепланового инструктажей и первичного инструктажа на рабочем месте повара, кондитера.</p>	2	3	ОК 01-07, ОК 09,10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5ЛР 10
12	Содержание учебного материала:	2	2	ОК 01-07, ОК 09,10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5ЛР 10
	<p><b>Основы производственной санитарии</b>  <b>Условия труда на предприятиях общественного питания. Основы понятия условия труда.</b>  <b>Основные понятия: условия труда, их виды. Основные метеорологические параметры (производственный микроклимат) и их влияние на организм человека. Санитарные нормы условий труда. Мероприятия по поддержанию установленных норм.</b>  <b>Соответствие производственных процессов и продукции требованиям охраны труда</b>  <b>Санитарно-бытовые и лечебно-профилактическое обслуживание работников. Обеспечение прав работников на охрану труда</b>  <b>Общие требования безопасности к предприятиям, оздоровление воздушной среды, отопление помещений, производственное освещение, производственный шум, ультра и инфразвук, защита от механических колебаний, защита от излучений. Режимы труда и отдыха. Требования производственной санитарии в организации питания. Порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты.</b></p>			
<b>Тема 2.2</b> <b>Основы</b> <b>производственной</b> <b>санитарии</b>				

	13	<b>Практическое занятие. Основы производственной санитарии</b> Исследование метеорологических характеристик помещений, проверка их соответствия установленным нормам Изучение устройства приточно – вытяжной вентиляции. Расчет освещения. Использование средств коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности.	2	3	ОК 01-07, ОК 09,10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5ЛР 10
<b>Тема 2.3</b> <b>Производственный травматизм и профессиональные заболевания</b>	Содержание учебного материала:				
	14	<b>Производственный травматизм и профессиональные заболевания</b> Опасные и вредные производственные факторы. Вредные производственные факторы: понятие, классификация. Краткая характеристика отдельных видов вредных производственных факторов (шум, вибрация, тепловое излучение, электромагнитные поля и т.д.), их воздействие на человека Допустимые параметры опасных и вредных производственных факторов, свойственных производственным процессам в общественном питании. Понятие о ПДК (предельно-допустимых концентрациях) вредных факторов. Способы и средства защиты от вредных производственных факторов Производственный травматизм и профессиональные заболевания: понятия, причины и их анализ. Травмоопасные производственные факторы в предприятиях общественного питания. Изучение травматизма: методы, документальное оформление, отчетность. Классификация опасных и вредных производственных факторов и причин травматизма, методы изучения причин производственного травматизма и профессиональных заболеваний. Несчастные случаи: понятия, классификация. Порядок расследования и документального оформления и учета несчастных случаев в организациях. Порядок возмещения работодателями вреда, причиненного здоровью работников в связи с несчастными случаями. Первоочередные меры, применяемые в связи с несчастным случаем, порядок расследования несчастного случая, порядок оформления акта о несчастном случае, возмещение вреда, обязательное социальное страхование от несчастных случаев.	2	2	ОК 01-7, ОК 09,10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5ЛР 10
	15	<b>Доврачебная помощь при несчастных случаях и заболеваниях</b> Основные причины, организация и оказание доврачебной помощи при различных несчастных случаях. Цель и средства оказания доврачебной помощи. Порядок проведения искусственного дыхания принципы и средства оказания доврачебной помощи. Освобождение пострадавшего от действия вредного фактора. Правила обработки поврежденного участка тела. Остановка кровотечения. Организация и оказание доврачебной помощи при различных несчастных случаях. Доврачебная помощь при ранениях и кровотечениях, ушибах, переломах, вывихах, ожогах, тепловых и солнечных ударах, отравлениях. Первая помощь при механических травмах (переломах, вывихах, ушибах и д.т.), при поражениях холодильными агентами и др. основные мероприятия по предупреждению травматизма и профессиональных заболеваний	2	2	ОК 01-07, ОК 09,10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5ЛР 10
	16	<b>Практическое занятие. Предупреждение производственного травматизма</b> Разработка мероприятий по предупреждению производственного травматизма работников предприятий общественного питания с учетом цехового деления.	2	3	ОК 01-07, ОК 09,10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8

	17	<b>Практическое занятие. Производственный травматизм и профессиональные заболевания</b> Оформление материалов расследования несчастных случаев и их учет (акт по форме Н-1). Выявление опасных и вредных производственных факторов и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности	2	3	ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5ЛР 10
	18	<b>Практическое занятие. Производственный травматизм и профессиональные заболевания</b> <b>Анализ причин производственного травматизма на предприятии. Определение коэффициентов травматизма: общего, частоты, тяжести, оформление актов</b> Составление формы №7 –травматизм. Выявление опасных и вредных производственных факторов и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности	2	3	ОК 01-07, ОК 09,10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5ЛР 10
	19	<b>Практическое занятие. Доврачебная помощь при несчастных случаях и заболеваниях</b> Применение приемов доврачебной помощи при порезах, отравлениях, переломах, ушибах и вывихах. Изучение приемов проведения массажа сердца, искусственного дыхания. Транспортирование пострадавшего Доврачебная помощь пострадавшим от несчастного случая Изучение универсальной схемы оказания первой помощи на месте происшествия.	2	3	ОК 01-07, ОК 09,10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5ЛР 10
		<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> составление таблицы «Работоспособность и ее динамика». Выполнение реферата, подготовка презентации на одну из тем: - Основные требования к производственным зданиям и помещениям - Воздействия излучений на организм человека	2	3	ПК 5.1-5.5ЛР 10
<b>Тема 2.4. Электробезопасность</b>	20	<b>Содержание учебного материала:</b> <b>Электробезопасность</b> Электробезопасность: понятие, последствия поражения человека электрическим током. Условия возникновения электротравм, их классификация. Факторы, влияющие на тяжесть электротравм (параметры тока, время воздействия, особенности состояния организма) Классификация условий работы по степени электробезопасности. Опасные узлы и зоны машин. Требования электробезопасности, предъявляемые к конструкции технологического оборудования Защита от поражения электрическим током. Технические способы защиты (защитное заземление и зануление, защитное отключение, изоляция и ограждение токоведущих частей), понятие, назначение. Порядок и сроки проверки заземляющих устройств, и сопротивление изоляции. Индивидуальные средства защиты от поражения электрическим током, их виды, назначение, сроки проверки, правила эксплуатации и хранения Статистическое электричество: понятие, способы защиты от его воздействия Действие электрического тока на организм человека, классификация помещений по степени опасности поражения электрическим током, основные меры защиты от поражения электрическим током. Требования электробезопасности в организации питания. Технические и организационные мероприятия по обеспечению электробезопасности на предприятиях общественного питания	2	2	ОК 01-07, ОК 09,10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5ЛР 10

<b>Тема 2.5 Основы пожарной безопасности</b>	21	<b>Практическое занятие. Электробезопасность</b> Выбор средств обеспечения электробезопасности при эксплуатации отдельных видов технологического оборудования. Составление и заполнение таблицы «Проявления воздействия электрического тока на организм человека», классификации помещений по степени опасности поражения электрическим током	2	3	<i>ОК 01-07, ОК0 9,10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5ЛР 10</i>
	<b>Содержание учебного материала:</b>				
	22	<b>Основы пожарной безопасности</b> Основные понятия, классификация объектов по взрывопожароопасности, пожарная безопасность объекта, предотвращение пожаров, способы тушения, противопожарные средства: вода, пена, углекислота. Требования пожарной безопасности в организации питания. Ответственность за пожарную безопасность. <b>Пожарная безопасность: понятие, последствия ее несоблюдения. Правовая база: ФЗ «О пожарной безопасности», стандарты ССБТ, правила и инструкции по пожарной безопасности. Организация пожарной охраны в предприятиях. Пожарная безопасность зданий и сооружений (СниП 21-01-97). Правила пожарной безопасности в РФ (ППБ 01-99). Обязанности и ответственность должностных лиц за обеспечением пожарной безопасности в предприятиях. Государственная служба пожарной безопасности: назначение, структура, область компетенции</b> <b>Противопожарный инструктаж: понятие, назначение, виды, порядок, сроки проведения и документальное оформление. Противопожарный режим содержания территории предприятия, его помещений и оборудования. Действия администрации и работников предприятия при возникновении пожаров. Эвакуация людей из помещений, охваченных пожарами</b> <b>Факторы пожарной опасности отраслевых объектов. Основные причины возникновения пожаров в предприятиях, способы предупреждения и тушения пожаров. Огнетушители: назначение, типы, устройство, принцип действия, правила хранения и применения</b> <b>Пожарный инвентарь. Противопожарное водоснабжение, его виды, особенности устройства и применения. Средства пожарной сигнализации и связь, их типы, назначение</b> <b>Организация эвакуации людей при пожаре на предприятии общественного питания</b>	2	2	<i>ОК 01-07, ОК 09,10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5ЛР 10</i>
	23	<b>Практическое занятие. Обеспечение пожарной безопасности.</b> Разработка организационных и технических мероприятий для обеспечения пожарной безопасности в предприятии (Решение ситуационной задачи) <b>Изучение устройства и овладения приемами эксплуатации средств тушения пожаров, пожарной сигнализации и связи. Составление плана эвакуации людей при пожаре в предприятии общественного питания. Исследование причин возникновения пожара в ОУ и мер по его предотвращению</b>	2	3	<i>ОК 01-07, ОК 09,10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5ЛР 10</i>
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> подготовка презентации «Огнетушители и их характеристика»		2	3	
<b>24. Дифференцированный зачет</b>			2	2	

<b>Объем образовательной программы, всего:</b>	54		
- занятия во взаимодействии с преподавателем, часов:	46		
в том числе теоретических занятий;	20		
практических занятий;	26		
- самостоятельной работы обучающегося	6		
- промежуточная аттестация	2		

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)
- 3.- продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

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

#### 3.2.1. Основные печатные издания

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

2. Харачих, Г. И. Специальная оценка условий труда : учебное пособие для СПО / Г. И. Харачих, Э. Н. Абильтарова, Ш. Ю. Абитова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 184 с. — ISBN 978-5-8114-5879-0.

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

4. Широков, Ю. А. Охрана труда : учебник для СПО / Ю. А. Широков. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 372 с. — ISBN 978-5-8114-5641-3.

5. Горькова, Н. В. Охрана труда : учебное пособие для СПО / Н. В. Горькова, А. Г. Фетисов, Е. М. Мессинева. – Санкт-Петербург : Лань, 2020. – 220 с. — ISBN 978-5-8114-5789-2.

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

#### 3.2.1. Электронные издания (электронные ресурсы)

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

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

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

4. Карнаух, Н. Н. Охрана труда : учебник для среднего профессионального образования / Н. Н. Карнаух. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 380 с. —

(Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02527-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/450689> (дата обращения: 01.11.2021).

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

## КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<p><b>Знания</b>                      -законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;                      -обязанности работников в области охраны труда;                      -фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;                      -возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);                      -порядок и периодичность инструктажей по охране труда и технике безопасности;                      -порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты.</p>	<p>Полнота ответа                      в,точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p><b>Текущий контроль:</b>                      -оценка письменного/устного опроса;                      -тестирования;                      -оценки результатов в неаудиторной (самостоятельной) работе</p> <p><b>Промежуточная аттестация</b>                      в форме дифференцированного зачета</p>
<p><b>Умения</b>                      выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;                      -использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;                      -участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;                      -проводить вводный инструктаж помощника повара (кондитера), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;                      -вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям инструкций, регламентов</p>	<p><b>Текущий контроль:</b>                      -оценка выполнения практических заданий                      -оценка заданий для внеаудиторных (самостоятельных) работ</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b>                      оценка выполнения практических заданий на дифференцированном зачете</p>

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**  
**УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**ОП. 07 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ**  
**ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

**2024 г.**

## **СОДЕРЖАНИЕ**

- 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## «ОП. 07 Иностранный язык в профессиональной деятельности»

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

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

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

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

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

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

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

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

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем в часах</b>
<b>Объем образовательной программы учебной дисциплины</b>	64
<b>в т.ч. в форме практической подготовки</b>	46
в т. ч.:	
теоретическое обучение	-
практические занятия	46
Самостоятельная работа	10
<b>Промежуточная аттестация, в том числе консультации</b>	8

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП. 07 Иностранный язык в профессиональной деятельности

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся.	Объем часов	Уровень освоения	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы	
1	2	3	4	5	
<i>1 курс, 1 семестр</i>					
<b>Вводно-коррективный курс</b>	Содержание учебного материала		2	3	ОК 01-05; 09;10 ЛР 2,7,8
	1	<b>Практическое занятие. Восстановление разговорных навыков.</b> Выражения классного обихода. Социально-культурные и ситуационно обусловленные правила общения на иностранном языке. Ведение беседы, диалога с использованием фраз – клише. Лексико - грамматический материал, необходимый для профессионального общения, <b>понятие глагола - связки</b> . Речевая практика			
<b>Раздел 1. Моя будущая профессия</b>					
<b>Тема 1.1. Моя профессия</b>	Содержание учебного материала		2	3	ОК 01-05; 09;10 ЛР 2,7,8
	2	<b>Практическое занятие. Профессии будущего.</b> <b>Объектный падеж неопределенные местоимения, производные от some, any, no, every.</b> Работа с текстом: профессиональные качества работника моей специальности. Работа с грамматическим материалом			

	3	<b>Практическое занятие. Моя профессия. «Кто такой повар, кондитер?»</b> Работа с лексическим материалом. Работа с текстом. Изучение профессиональной терминологии сферы индустрии питания. <b>Освоение лексического материала по теме. Грамматический материал:</b> - имя существительное: его основные функции в предложении; имена существительные во множественном числе, образованные по правилу, а также исключения. <b>Обслуживание посетителей в ресторане Составление диалога по темам: «Заказ столика», «Решение конфликтов»</b> Составление диалога на тему «Обслуживание в баре». Групповая работа – составление диалога по теме «Профессии. Моя профессия».	2	3	ОК 01-05; 09;10 ЛР 2,7,8
<b>Тема 1.2.</b> <b>Технология поиска работы</b>	Содержание учебного материала		2	3	ОК 01-05; 09;10 ЛР 2,7,8
	4	<b>Практическое занятие. Устройство на работу: анкета.</b> Типы предприятий общественного питания и работа персонала. <b>Простые предложения, распространенные за счет однородных членов предложения и/или второстепенных членов предложения. Простые нераспространенные предложения с глагольным, составным именным и составным глагольным сказуемым (с инфинитивом).</b> Работа с источниками профессиональной информации на иностранном языке. Заполнение анкеты.			
	5	<b>Практическое занятие. Прием на работу.</b> Работа с текстом, работа с грамматическим и лексическим материалом. <b>Предложения утвердительные, вопросительные, отрицательные, побудительные и порядок слов в них; Безличные предложения.</b> Беседа профессиональной направленности на иностранном языке.			
<b>Тема 1.3</b> <b>Формы деловой коммуникации</b> <b>Информационное обеспечение профессиональной деятельности.</b>	Содержание учебного материала		2	3	ОК 01-05; 09;10 ЛР 2,7,8
	6	<b>Практическое занятие. Деловое письмо: структура, элементы.</b> Оформление делового письма. Телекс, телеграмма, электронная почта. Сложносочиненные предложения: бессоюзные и с союзами and, but. Составление делового письма – запрос информации, письма – заказ на товары, письма – подтверждение. Имя существительное: его основные функции в предложении.			
	7	<b>Практическое занятие. Профессиональная документация</b> Чтение и перевод профессиональных текстов и документов на государственном и иностранном языках. Составление тезисов об информационном обеспечении своей профессии. Работа с грамматическим материалом.			
<b>Самостоятельная работа обучающегося:</b> составление резюме, анкеты для устройства на работу.			2	3	
<b>Раздел 2</b> <b>Организация предпринимательской деятельности в профессиональной сфере</b>					
<b>Тема 2.1.</b>	Содержание учебного материала		2	3	ОК 01-05; 09;10

Организация бизнеса.	8	<b>Практическое занятие. Формы организации бизнеса. «Бизнес-план».</b> Чтение и перевод текста. Изучение профессиональной терминологии. Аудирование текста профессиональной направленности. Составление бизнес-плана, планирование предпринимательской деятельности в профессиональной сфере, работа с грамматическим материалом. Работа стекстом.			ЛР 2,7,8
<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> групповая работа – подготовка мини проекта «Мой ресторан: бизнес - проект»			2	3	ОК 01-05; 09;10 ЛР 2,7,8
Тема 2.2. Организация коммерческой деятельности: реклама	Содержание учебного материала		2	3	ОК 01-05; 09;10 ЛР 2,7,8
	9	<b>Практическое занятие. Реклама и ее задачи, рекламное письмо</b> Лексика по теме. Чтение и перевод текстов. Изучение профессиональной терминологии. Работа с грамматическим материалом.			
	10	<b>Практическое занятие. Торговая марка. Бренд.</b> Чтение и перевод текстов. Выписывание новой лексики в словарь. Работа с грамматическим материалом <b>Грамматический материал по теме: Времена группы Continuous</b>	2		ОК 01-05; 09;10 ЛР 2,7,8
<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> составление презентации «Моя торговая марка» и/или «Мой бренд»			2	3	ОК 01-05; 09;10 ЛР 2,7,8
<b>Раздел 3. Иностранный язык в сфере профессиональной деятельности</b>					
Тема 3.1. Охрана труда на производстве	Содержание учебного материала		2	3	ОК 01-05; 09;10 ЛР 2,7,8
	11	<b>Практическое занятие. Охрана труда. Инструкции, руководства.</b> Лексика. Чтение и работа с текстом. Техника безопасности на предприятии. Работа с грамматическим материалом. Имена существительные во множественном числе. Чтение и перевод инструкций.			
	12	<b>Практическое занятие. Организация рабочего места</b> <b>Кухня. Производственные помещения и оборудование</b> Лексика. Чтение и работа с текстом. Работа с грамматическим материалом. <b>Грамматический материал: Артикль: определенный, неопределенный, нулевой. Основные случаи употребления определенного и неопределенного артикля. Употребление существительных без артикля.</b> <b>Кухонная, сервировочная и барная посуда Организация работы официанта и бармена</b>	2	3	ОК 01-05; 09;10 ЛР 2,7,8
Тема 3.2.	Содержание учебного материала		2	3	ОК 01-05; 09;10

<b>Вспомогательное технологическое оборудование</b>	13	<b>Практическое занятие. Весоизмерительное оборудование.</b> Чтение и перевод текста, инструкций. Изучение профессиональной терминологии. Оборудование, работа, детали, механизмы. Составление вопросов. <b>Освоение лексического материала по темам: «Кухонное оборудование. Производственные помещения»</b> <b>Освоение лексического материала по теме «Кухонная, сервировочная и барная посуда»</b>			ЛР 2,7,8
	14	<b>Практическое занятие. Вспомогательное технологическое оборудование</b> Виды вспомогательного оборудования и приспособлений. Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов. Изучение профессиональной терминологии. Работа с текстом: перевод характеристики оборудования с русского на английский, составление словаря профессиональных терминов. Работа с грамматическим материалом. Участие в беседе по теме. Лексика. Чтение и работа с текстом. Грамматический материал: Местоимения (личные, притяжательные, возвратные). Грамматический материал: Количественные местоимения much, many, few, a few, little, a little. Выполнение лексико-грамматических упражнений.	2	3	ОК 01-05; 09;10 ЛР 2,7,8
Всего за I семестр: - занятия во взаимодействии с преподавателем, часов: в том числе теоретических занятий; практических занятий; - самостоятельной работы обучающегося			<b>34</b> <b>28</b> <b>0</b> <b>28</b> <b>6</b>		
<b>1 курс, 2 семестр</b>					
Раздел 3. Иностранный язык в сфере профессиональной деятельности					
<b>Тема 3.3.</b> <b>Основное технологическое оборудование</b>	Содержание учебного материала				
	1	<b>Практическое занятие. Основное технологическое оборудование</b> Чтение и перевод текста, инструкций. Изучение профессиональной терминологии. <b>Грамматический материал:</b> <b>Имена прилагательные в положительной, сравнительной и превосходной степенях, образованные по правилу, а также исключения.</b> <b>Грамматический материал: Неопределенные наречия, производные от some, any, every.</b> Чтение и перевод текста, инструкций. Составление монолога. Выполнение грамматических заданий	2	3	ОК 01-05; 09;10 ЛР 2,7,8
<b>Тема 3.4.</b>	Содержание учебного материала		2	3	ОК 01-05; 09;10

Продукты питания и способы кулинарной обработки Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	2	<b>Практическое занятие. Продукты питания и способы кулинарной обработки</b> Освоение лексического материала по теме: <b>Продукты питания и способы кулинарной обработки</b> <b>Система закупок и хранения продуктов</b> Освоение лексического материала. Составление словаря терминов. Чтение и перевод диалогов профессиональной направленности. Глагол, понятие глагола - связки.			ПК 1.1-1.4 ЛР 2,7,8
	3	<b>Практическое занятие. Приготовление и подготовка полуфабрикатов</b> Лексика. Освоение лексического материала по теме. Аудирование текстов профессиональной направленности. Составление диалогов. <b>Грамматический материал: Образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinite. Выполнение грамматических упражнений по теме «Видовременные формы глагола»</b>	2	3	ОК 01-05; 09;10 ПК 1.1-1.4 ЛР 2,7,8
Самостоятельная работа обучающихся: <b>составление кроссвордов по теме «Продукты питания».</b>			<b>2</b>	3	ОК 01-05; 09;10 ПК 1.1-1.4 ЛР 2,7,8
Тема 3.5. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Содержание учебного материала		2	3	ОК 01-05; 09;10 ПК 2.1-2.8 ЛР 2,7,8
	4	<b>Практическое занятие. Горячие блюда и закуски.</b> Лексика. Чтение и перевод диалогов профессиональной направленности. Образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Continuous/Progressive.			
Тема 3.6. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Содержание учебного материала		2	3	ОК 01-05; 09;10 ПК 3.1-3.6 ЛР 2,7,8
	5	<b>Практическое занятие. Холодные блюда и закуски разнообразного ассортимента</b> Лексика. Чтение и перевод диалогов профессиональной направленности. Образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Perfect. Составление диалогов с использованием изученной лексики. Участие в беседе на изученную тему. Составление кулинарных рецептов.			
Тема 3.7. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, мучных кондитерских изделий	Содержание учебного материала		2	3	ОК 01-05; 09;10 ПК 4.1-4.5 ЛР 2,7,8
	6	<b>Практическое занятие. Холодные и горячие сладкие блюда, десерты, напитки.</b> Десерты английской кухни. Лексика. Чтение и перевод текстов профессиональной направленности. Извлечение необходимой информации из текста. Выполнение лексико-грамматических упражнений.			
	7	<b>Практическое занятие. Хлебобулочные и мучные кондитерские изделия.</b> Классификация хлебобулочных и мучных кондитерских изделий. Составление кулинарных рецептов. Изготовление и творческое оформление пирожных и тортов. Разработка инструкции по оформлению кондитерских изделий на основе изученной лексики.	2		ОК 01-05; 09;10 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ЛР 2,7,8
Тема 3.8.	Содержание учебного материала		2	3	ОК 01-05; 09;10



### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

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

#### 3.2.1. Основные печатные издания

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

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

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

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

5. Евдокимова-Царенко, Э. П. Практическая грамматика английского языка в закономерностях (с тестами, упражнениями и ключами к ним) : учебное пособие / Э. П. Евдокимова-Царенко. – 2-е изд., перераб. – Санкт-Петербург : Лань, 2018. — 348 с. — ISBN 978-5-8114-2987-5.

#### 3.2.2. Основные электронные издания:

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

2 Евдокимова-Царенко, Э. П. Практическая грамматика английского языка в закономерностях (с тестами, упражнениями и ключами к ним) : учебное пособие / Э. П. Евдокимова-Царенко. — 2-е изд., перераб. — Санкт-Петербург : Лань, 2018. — 348 с. — ISBN 978-5-8114-2987-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148121> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

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

4 . Кузнецова, Т. С. Английский язык. Устная речь. Практикум : учебное пособие для СПО / Т. С. Кузнецова. — 2-е изд. — Саратов, Екатеринбург : Профобразование, Уральский федеральный университет, 2019. — 267 с. — ISBN 978-5-4488-0457-1, 978-5-7996-2846-8. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/87787>

#### 3.2.3. Дополнительные источники:

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

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

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

### КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<p><b>Знания:</b>                      профессиональную терминологию сферы индустрии питания, социально-культурные и ситуационно обусловленные правила общения на иностранном языке;                      -лексический и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности;                      -простые предложения, распространенные за счет однородных членов предложения и/или второстепенных членов предложения;                      -предложения утвердительные, вопросительные, отрицательные, побудительные и порядок слов в них;                      -безличные предложения;                      -сложносочиненные предложения: бессоюзные и с союзами and, but;                      -имя существительное: его основные функции в предложении;                      -имена существительные во множественном числе, образованные по правилу, а также исключения.                      -артикль: определенный, неопределенный, нулевой. Основные случаи употребления определенного и неопределенного артикля.                      -Употребление существительных без артикля.                      Имена прилагательные в положительной, сравнительной и превосходной степенях, образованные по правилу, а также исключения.                      -наречия в сравнительной и превосходной степенях. Неопределенные наречия, производные от some, any, every.                      Количественные местоимения much, many, few, a few, little, a little.</p>	<p>Адекватное использование профессиональной терминологии на иностранном языке                      Владение лексическим и грамматическим минимумом                      Правильное построение простых предложений, диалогов в утвердительной и вопросительной форме</p>	<p><b>Текущий контроль:</b>                      письменный/                      устный опрос;                      -тестирование;                      - диктанты;                      - оценка результатов самостоятельной работы</p> <p><b>Промежуточная аттестация</b>                      в форме экзамена</p>

<p>-глагол, понятиеглагола - связки. Образованиеиупотреблениеглаголовв Present, Past, Future Simple/Indefinite, Present,Past,Future Continuous/Progressive, Present, Past,Future Perfect;</p>		
<p>Общие умения - использовать языковые средства для общения (устного и письменного) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы; -владеть техникой перевода (со словарем) профессионально- ориентированных текстов; -самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас лексикой профессиональной направленности, а также лексическими единицами, необходимыми для разговорно - бытового общения;</p> <p>Диалогическая речь -участвовать в дискуссии/беседе на знакомую тему; -осуществлять запрос и обобщение информации; -обращаться за разъяснениями; -выражать свое отношение (согласие, несогласие, оценку) -к высказыванию собеседника, свое мнение по обсуждаемой теме; -вступать в общение (порождение инициативных реплик для начала разговора, при переходе к новым темам); -поддерживать общение или переходить к новой теме (порождение реактивных реплик – ответы на вопросы собеседника, а также комментарии, замечания, выражение отношения); -завершать общение;</p>	<p>Адекватное использование профессиональной терминологии на иностранном языке, лексического и грамматического минимума при ведении диалогов, составлении небольших эссе на профессиональные темы, описаний блюд. Правильное построение простых предложений при использовании письменной и устной речи, ведении диалогов (в утвердительной и вопросительной форме).</p> <p>Логичноепостроениедиалогического общения всоответствиискоммуникативнойзадачей;демонстрация умения речевого взаимодействия спартнёром :способностьначать,поддерживатьи закончитьразговор. Соответствиелексических единиц и грамматических структур поставленнойкоммуникативнойзадаче. Незначительноек</p>	

<p>Монологическая речь  -делать сообщения, содержащие наиболее важную информацию по теме, проблеме;  -кратко передавать содержание полученной информации;  -в содержательном плане совершенствовать смысловую завершенность, логичность, целостность, выразительность и уместность.</p> <p>Письменная речь  -небольшой рассказ (эссе);  -заполнение анкет, бланков; написание тезисов, конспекта сообщения, в том числе на основе работы с текстом.</p>	<p>оличество ошибок или их практическое отсутствие. Понятная речь: практически все звуки произносятся правильно, соблюдается правильная интонация.  Объем высказывания не менее 5-6 реплик с каждой стороны.</p> <p>Логичное построение монологического высказывания в соответствии с коммуникативной задачей, сформулированной в задании.  Уместное использование лексических единиц грамматических структур.</p> <p>Незначительное количество ошибок или их практическое отсутствие. Понятная речь: практически все звуки произносятся правильно, соблюдается правильная интонация.  Объем высказывания не менее 7-8 фраз</p> <p>Наличие способности отделять главную информацию от второстепенной; выявлять наиболее значимые факты; определять своё отношение к ним, извлекать из аудиотекста необходимую</p>	
---	---	--

<p>Аудирование</p> <p>-понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● основное содержание текстов монологического и диалогического характера в рамках изучаемых тем;</li> <li>● высказывания собеседника в наиболее распространенных стандартных ситуациях повседневного общения.</li> </ul> <p>-отделять главную информацию от второстепенной;</p> <p>-выявлять наиболее значимые факты;</p> <p>-определять свое отношение к ним, извлекать из аудиоматериалов необходимую или интересующую информацию.</p> <p>Чтение</p> <p>-извлекать необходимую, интересующую информацию;</p> <p>-отделять главную информацию от второстепенной;</p> <p>-использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни.</p>	<p>ую/интересующую информацию.</p> <p>Правильное чтение и адекватное понимание текстов профессиональной направленности. Понимание логической связи слов в предложении, причинно-следственных связей в предложении, значения слов (из контекста, по словообразовательным элементам ит.п.)</p>	
--	--	--

## ПРИЛОЖЕНИЕ 2.8

к ОПОП-П по профессии  
43.01.09 Повар, кондитер

**УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**ОП. 08 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

**2024 г.**

## **СОДЕРЖАНИЕ**

- 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

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

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

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

## 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

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

		- область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;
		- порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим;

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Вид учебной работы	Объем в часах
<b>Объем образовательной программы учебной дисциплины</b>	42
<b>в т.ч. в форме практической подготовки</b>	30
в т. ч.:	
теоретическое обучение	14
практические занятия	20
Самостоятельная работа	6
<b>Промежуточная аттестация</b>	2

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.08 Безопасность жизнедеятельности

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4	5
Раздел 1. Безопасность жизнедеятельности и производственная среда				
Тема 1.1. Чрезвычайные ситуации мирного и военного времени, организация защиты населения и территорий	Содержание учебного материала:	2	2	ОК 01; 02;03; 05; 06; 07; 08; ЛР 1,2,3,9,10
	1 Действия населения при воздействии вредных и опасных факторах ЧС техногенного и природного характера. Цели и задачи дисциплины «Безопасность жизнедеятельности». Чрезвычайные ситуации природного, техногенного и социального характера. Классификация чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера. Чрезвычайные ситуации военного времени. Общая характеристика чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера. Причины возникновения ЧС техногенного характера. Оружие массового поражения, виды и поражающие факторы. Характеристика основных поражающих факторов оружия массового поражения.. Последствия после применения оружия массового поражения (ядерное, химическое и биологическое оружие) и средства защиты. Организационные основы защиты населения от ЧС мирного и военного времени. Классификация вредных и опасных факторов окружающей среды и ЧС. Действия населения при ЧС техногенного и природного характера. Правила поведения в экстремальных ситуациях при угрозе жизни и здоровью населению. Формирование умения <b>предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту.</b>			
	Содержание учебного материала:	2	3	ОК 01; 02;

	2	<b>Практическое занятие. Использование СИЗ при ЧС на производстве.</b> Вредные факторы производственной среды и их влияние на организм человека. Классификация опасных и вредных факторов производственной среды, их влияние на организм человека, его работоспособность Производственные средства безопасности. Пожарная безопасность. Чрезвычайные ситуации на химических объектах. Индивидуальные и коллективные средства безопасности. Основные мероприятия по защите населения, эвакуация. Обеспечение устойчивости Классификация СИЗ в быту и на рабочем месте, их использование для профилактики профессиональных заболеваний и травм на рабочем месте. <b>Использование средств индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения.Применение первичных средств пожаротушения. Основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации, задачи и основные мероприятия гражданской обороны, способы защиты населения от оружия массового поражения, меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;</b>			03; 04; 05; 06; 08 ЛР 1,2,3,9,10
	Содержание учебного материала:				
	3	<b>Действия населения и персонала, режим работы предприятий торговли и общественного питания при эвакуации из зоны поражения ЧС мирного и военного характера.</b> Задачи эвакуации. Организация СЭП, их задачи. Действия населения и персонала при эвакуации. Виды и способы эвакуации. Правила передвижения пешеходных колонн. <b>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.Терроризм в любых формах своего проявления. Проблема терроризма и борьба. Федеральный закон «О борьбе с терроризмом». Организация работы по противодействию терроризму. Концепция национальной безопасности РФ. Террористические группировки. Информационное оружие.</b>	2	2	ОК 01; 02;03; 05; 06; 07; 08 ЛР 1,2,3,9,10
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> ознакомление сФедеральным Законом «О гражданской защите»		2	3	ОК 01; 02; 03; 05; 06; 09;10 ЛР 1,2,3,9,10
<b>Раздел 2. Основы военной службы и медико- санитарная подготовка</b>					
<b>Тема 2.1.</b>	Содержание учебного материала:		2	2	ОК 01;

<p><b>Состав и организационная структура Вооруженных Сил России.</b></p>	<p>4 <b>Состав и организационная структура Вооруженных Сил России.</b>  <b>Основы обороны государства. Военная доктрина РФ. Основы военной службы и обороны государства. Правовые основы военной службы</b> Основные документы по безопасности Российских территорий. Национальная безопасность и национальные интересы России. Образование ВС РФ. Задачи ВС РФ. Виды и рода войск ВС РФ, их состав и предназначение. <b>Организационная структура Вооруженных Сил</b> Классификация видов и родов войск ВС РФ. Структура военной организации. Состав и структура ВС России, основные цели и задачи.  Сухопутные войска, задачи, рода войск, вооружение.  Военно-воздушные силы, задачи, рода войск, вооружение.  Военно-морской флот, задачи, рода войск, вооружение.  Ракетные войска стратегического назначения, задачи, рода войск, вооружение.  Воздушно-десантные войска, задачи, рода войск, вооружение.  Общее руководство ВС. Содержание деятельности Правительства РФ по обеспечению обороны страны.  Задачи Министерства обороны РФ. Состав деятельности Генерального штаба ВС России. <b>Общевойские уставы.</b>  <b>Боевые традиции ВС РФ. Воинские символы и ритуалы.</b></p>			<p>02;03;04; 05; 06; 07; 08; 10;11ЛР 1,2,3,9,10</p>
<p><b>Тема 2.2. Порядок прохождения военной службы.</b></p>	<p>Содержание учебного материала:  5 <b>Порядок прохождения военной службы.</b>  Содержание, формы, порядок исполнения воинской обязанности. <b>Организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке.</b> Подготовка граждан к военной службе. <b>Мероприятия, проводимые в рамках обязательной подготовки граждан к военной службе. Категории граждан, подлежащих обязательному воинскому учету. Обязанности граждан, возложенные в целях обеспечения воинского учета. Постановка граждан России на воинский учет.</b> Зачисление граждан на военную службу. Призыв на военную службу. Отсрочки от призыва на военную службу. Военная присяга. Права и обязанности военнослужащих. Нормативно-правовые документы регулирующие быт, учебу и повседневную деятельность военнослужащих. Воинские звания военнослужащих. Формирование умения ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности.</p>	<p>2</p>	<p>2</p>	<p>ОК 01; 02;03;04; 05; 06; 07; 08; 10;11 ЛР 1,2,3,9,10</p>
<p><b>Тема 2.3. Подготовка граждан к военной службе.</b></p>	<p>Содержание учебного материала:  6 <b>Практическое занятие. Физическая подготовка граждан к военной службе.</b>  Выполнение нормативов физической подготовленности: отжимание, подтягивание, метание гранаты, бег на 100 метров и 3000 метров. <b>Область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы. Основы тактической подготовки</b></p> <p>Содержание учебного материала:</p>	<p>2</p>	<p>3</p>	<p>ОК 01; 02;03;04; 05; 06; 07; 08 ЛР 1,2,3,9,10</p>
	<p>Содержание учебного материала:</p>	<p>2</p>	<p>3</p>	<p>ОК 01;</p>

7	<b>Практическое занятие. Физическая подготовка граждан к военной службе.</b> Выполнение нормативов физической подготовленности: отжимание, подтягивание, метание гранаты, бег на 100 метров и 3000 метров.			02;03;04; 05; 06; 07; 08; ЛР 1,2,3,9,10
Содержание учебного материала:		2	3	ОК 01; 02;03;04; 05; 06; 07; 08; ЛР 1,2,3,9,10
8	<b>Практическое занятие. Строевая подготовка граждан.</b> Передвижения солдата в строю и вне строя, в шеренгах, колоннах. Передвижения в развернутом строе. <b>Выполнение воинского приветствия в строю на месте.</b> Приветствие старшего по званию, в строю, вне строя. Передвижения на марше. Передвижения в бою. <b>Основы военной топографии</b>			ОК 01; 02;03;04; 05; 06; 07; 08; ЛР 1,2,3,9,10
<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> выполнение доклада о вооружении потенциального противника.		2	3	ОК 01; 02; 03; 05; 06; 09ЛР 1,2,3,9,10
Содержание учебного материала:		2	3	ОК 01; 02;03;04; 05; 06; 07; 08ЛР 1,2,3,9,10
9	<b>Практическое занятие. Строевая подготовка граждан.</b> Передвижения солдата в строю и вне строя, в шеренгах, колоннах. Передвижения в развернутом строе. Приветствие старшего по званию, в строю, вне строя. Передвижения на марше. Передвижения в бою.			ОК 01; 02;03;04; 05; 06; 07; 08ЛР 1,2,3,9,10
Содержание учебного материала:		2	2	ОК 01; 02;03;04; 05; 06; 07; 08ЛР 1,2,3,9,10
10	<b>Огневая подготовка.</b> Безопасное обращение с оружием. ТБ с оружием. Правила стрельбы. Неполная, полная разборка-сборка автомата Калашникова. Части и механизмы Автомата Калашникова. Неполная, полная разборка-сборка пистолета Макарова. Части и механизмы пистолета Макарова.			ОК 01; 02;03;04; 05; 06; 07; 08ЛР 1,2,3,9,10
Содержание учебного материала:		2	3	ОК 01; 02;03;04; 05; 06; 07; 08ЛР 1,2,3,9,10
11	<b>Практическое занятие. Огневая подготовка.</b> Безопасное обращение с оружием. ТБ с оружием. <b>Отработка нормативов по неполной разборке и сборке АК</b> Правила стрельбы. Стрельба по мишени из автомата Калашникова из положения, стоя без упора, с упора, сидя, лежа			ОК 01; 02;03;04; 05; 06; 07; 08ЛР 1,2,3,9,10
Содержание учебного материала:		2	3	ОК 01; 02;03;04; 05; 06; 07; 08ЛР 1,2,3,9,10
12	<b>Практическое занятие. Огневая подготовка.</b> Безопасное обращение с оружием. ТБ с оружием. Правила стрельбы. Стрельба по мишени из автомата Калашникова из положения, стоя без упора, с упора, сидя, лежа			ОК 01; 02;03;04; 05; 06; 07; 08ЛР 1,2,3,9,10

<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> подбор видеофильмов на тему «Поражающие факторы оружия массового поражения».		2	3	ОК 01; 02; 03; 05; 06; 09ЛР 1,2,3,9,10
Содержание учебного материала:		2	3	ОК 01; 02;03;04; 05; 06; 07; 08ЛР 1,2,3,9,10
13	<b>Практическое занятие. СИЗ военнослужащего.</b> Правила использования противогаза и его эксплуатация. Общевоинской защитный комплект ОЗК и Л-1. АИ-2, предназначение и использование. ИПП, его назначение и использование.	2	3	ОК 01; 02;03;04; 05; 06; 07; 08ЛР 1,2,3,9,10
Содержание учебного материала:		2	3	ОК 01; 02;03;04; 05; 06; 07; 08
14	<b>Практическое занятие. СИЗ военнослужащего</b> Правила использования противогаза и его эксплуатация. Общевоинской защитный комплект ОЗК и Л-1. АИ-2, предназначение и использование. ИПП, его назначение и использование.	2	2	ОК 01; 02;03;04; 05; 06; 07; 08 <i>ПК 1.1; 2.1; 3.1; 4.1; 5.1.ЛР 1,2,3,9,10</i>
Содержание учебного материала:		2	2	ОК 01; 02;03;04; 05; 06; 07; 08 <i>ПК 1.1; 2.1; 3.1; 4.1; 5.1.ЛР 1,2,3,9,10</i>
15	<b>Военно-полевая кухня.</b> Понятие, характеристика, основные блюда военно – полевой кухни. Состав сухого пайка. Формирование умения <b>применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью.</b>	2	2	ОК 01; 02;03;04; 05; 06; 07; 08 <i>ПК 1.1; 2.1; 3.1; 4.1; 5.1.ЛР 1,2,3,9,10</i>
Содержание учебного материала:		2	2	ОК 01; 02;03;04; 05; 06; 07; 08ЛР 1,2,3,9,10
16	<b>Первая помощь при ранениях и травмах во время боевых действий.</b> <b>Основы военно – медицинской подготовки</b> Общее понятие о здоровье. Репродуктивное здоровье – важная часть здоровья человека и общества. Факторы, влияющие на здоровье и благополучие. Понятие о здоровом образе жизни. Психологическая уравновешенность, двигательная активность, закалывание. <b>Порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.</b> <b>Общие сведения о ранах, осложнениях ран, способах остановки кровотечения и обработки ран. Порядок наложения повязки при ранении головы, туловища, верхних и нижних конечностей. Первая (доврачебная) помощь при ушибах, переломах, вывихах, растяжениях связок и синдроме длительного сдавливания. Первая (доврачебная) помощь при ожогах. Первая (доврачебная) помощь при поражении электрическим током. Первая (доврачебная) помощь при утоплении. Первая (доврачебная) помощь при перегревании, переохлаждении организма, при обморожении и общем замерзании. Первая (доврачебная) помощь при отравлениях</b>	2	2	ОК 01; 02;03;04; 05; 06; 07; 08ЛР 1,2,3,9,10
Содержание учебного материала:		2	3	ОК 01;



### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

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

#### 3.2.1. Основные печатные издания

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

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

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

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

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

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

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

#### 3.2.2. Основные электронные издания

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

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

3. Курбатов, В. А. Безопасность жизнедеятельности. Основы чрезвычайных ситуаций : учебное пособие для СПО / В. А. Курбатов, Ю. С. Рысин, С. Л. Яблочников. — Саратов : Профобразование, 2020. — 121 с. — ISBN 978-5-4488-0820-3. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/93574>

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

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

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

### **3.2.3. Дополнительные источники**

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

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

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

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

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

## КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<b>Освоенные умения:</b>		
<p>- организовывать и проводить мероприятия по защите работающих населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;</p> <p>- предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;</p> <p>- использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;</p> <p>- применять первичные средства пожаротушения;</p> <p>- применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной профессией;</p> <p>- владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности в экстремальных условиях военной службы;</p> <p>- оказывать первую доврачебную помощь пострадавшим</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>Точность оценки, самооценки</p> <p>выполнения Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>Рациональность действий.</p>	<p><b>Текущий контроль:</b></p> <p>- оценка практических заданий</p> <p>- оценка заданий для самостоятельной внеаудиторной работы,</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b></p> <p>- оценка выполнения практических заданий и а дифференцированном зачете</p>
<b>Знания:</b>		
<p>- 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;</p> <p>- основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;</p> <p>- основы военной службы и обороны государства;</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, точность, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p><b>Текущий контроль:</b></p> <p>- письменный/устный опрос, оценка результатов самостоятельной работы</p> <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в виде:</p> <p>- письменных/устных ответов,</p> <p>- тестирования</p>

<p>– задачи и основные мероприятия гражданской обороны;</p> <p>– способы защиты населения от оружия массового поражения;</p> <p>– меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;</p> <p>организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;</p> <p>основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО;</p> <p>– область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;</p> <p>-порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим</p>		
--	--	--

**ПРИЛОЖЕНИЕ 2.9**  
к ОПОП-П по профессии  
43.01.09 Повар, кондитер

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**  
**УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**ОП. 09 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА**

**2024 г.**

## **СОДЕРЖАНИЕ**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ  
ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

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

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

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

## 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

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

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Вид учебной работы	Объем в часах
<b>Объем образовательной программы учебной дисциплины</b>	50
<b>в т.ч. в форме практической подготовки</b>	40
в т. ч.:	
теоретическое обучение	2
практические занятия	40
Самостоятельная работа	-
<b>Промежуточная аттестация</b>	8

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.09 Физическая культура

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия	Объем часов	Уровень освоения	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4	5
<i>1 курс, 1 семестр</i>				
Раздел 1. Основы формирования физической культуры личности				
Тема 1.1 Общекультурное и социальное значение физической культуры. Здоровый образ жизни	<p>Содержание учебного материала:</p> <p>1 <b>Физическая культура в жизни современного человека.</b>  <i>Физическая культура и спорт как социальные явления, как явления культуры. Физическая культура личности человека, физическое развитие, физическое воспитание, физическая подготовка и подготовленность, самовоспитание. Сущность и ценности физической культуры.</i>  <i>Влияние занятий физическими упражнениями на достижение человеком жизненного успеха</i>  <i>Здоровый образ жизни, здоровье человека как фактор достижения жизненного успеха.</i>  <i>Совокупность факторов, определяющих состояние здоровья. Роль регулярных занятий физическими упражнениями в формировании и поддержании здоровья.</i>                      Норма двигательной активности, гиподинамия и гипокинезия. Оценка двигательной активности, формы занятий физическими упражнениями в режиме дня и их влияние на здоровье                      Физическая культура и ее роль в общем развитии современного человека                      Влияние современной технизации труда и быта на жизнедеятельность человека. <b>Роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека.</b>                      Терминологические понятия. Значимые периоды становления и значения физической культуры в жизни народов. Физическая культура, спорт и туризм в формировании личности, гражданина, профессионала. Многокомпонентность и разнообразие ценностей физической культуры. <b>Основы здорового образа жизни</b>, роль и значение физической культуры в его формировании. Вредные привычки и их пагубное влияние на психическое и социальное здоровье человека. Режим дня, его основное содержание и правила планирование. Утренняя зарядка и ее влияние на работоспособность</p>	2	2	ОК 01; 02; 03;04;05; 06; 08; ЛР 9

	человека. Профессионально-прикладная физическая подготовка обучающихся по профессии повар (средства физической культуры, спорта и туризма для освоения будущей профессии, для повышения работоспособности в период обучения). ППФП – одно из основополагающих направлений системы физического воспитания, формирующее прикладные знания, физические и специальные качества, умения и навыки, способствующие достижению объективной готовности человека к условиям профессиональной деятельности.			
<b>Раздел 2. Учебно-практические основы формирования физической культуры личности</b>				
<b>Тема 2.1 Всероссийский физкультурно-спортивный комплекс «Готов к труду и обороне» Общая физическая подготовка</b>	Содержание учебного материала: 2 <b>Практическое занятие. Структура и содержание Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса (ГТО).</b> (Приказ Минобрнауки России от 24.12.2014 N 1643). Первичный инструктаж на рабочем месте по технике безопасности. Ценностные ориентации индивидуальной физкультурной деятельности: укрепление здоровья, физическое совершенствование и формирование основ здорового образа жизни. Виды испытания и нормативы VI ступени (возрастная группа от 18 до 29 лет). Подготовка к выполнению нормативов Всероссийского физкультурно - спортивного комплекса "Готов к труду и обороне" (ГТО). Использование Всероссийского физкультурно- спортивного комплекса "Готов к труду и обороне" (ГТО) для физкультурно-оздоровительной деятельности, укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей. Физические качества и способности человека и основы методики их воспитания. Средства, методы, принципы воспитания быстроты, силы, выносливости, гибкости, координационных способностей. Возрастная динамика развития физических качеств и способностей. Взаимосвязь в развитии физических качеств и возможности направленного воспитания отдельных качеств. Особенности физической и функциональной подготовленности <i>Прыжок в длину с места толчком двумя ногами (см)Выполнение комплексов упражнений, направленных на укрепление здоровья и профилактику нарушений работы органов и систем организмаТехника спортивной ходьбы.</i>	2	3	ОК 01; 02; 03;04;05; 06; 08; ЛР 9
<b>Тема 2.2</b>	Содержание учебного материала:			

Легкая атлетика	3	<p><b>Практическое занятие. Совершенствование техники бега на короткие дистанции.</b></p> <p>Общие требования безопасности при проведении занятий легкой атлетике.</p> <p>Комплекс общеподготовительных упражнений для развития подвижности плечевых, локтевых, тазобедренных, коленных суставов, стопы, позвоночника. Стартовый разгон. Бег с ускорением. Бег с низкого старта (на 15-20 м) группами и по одному. Выход с низкого старта. Бег с низкого старта 20-30 м без команды и по команде с различными выдержками 6-8 раз. Повторный бег в 1/2, 3/4 силы. Показ техники бега на 100 м в целом и на отдельных отрезках: на старте, в беге на стартовом разгоне, в беге по дистанции, на финишном отрезке дистанции.</p> <p>Техника бега на короткие, средние дистанции, бега по прямой и виражу, на стадионе и пересечённой местности. Эстафетный бег. Ознакомить с правилами соревнований по бегу на короткие дистанции. Бег на 100м - текущий контроль</p>	2	3	ОК 01; 02; 03;04;05; 06; 08; ЛР 9
	4	<p><b>Практическое занятие. Совершенствование техники бега на длинные дистанции.</b></p> <p>Спецупражнения легкоатлета в движение и на месте. <i>Разучивание, закрепление и совершенствование техники двигательных действий, дыхательных качеств и способностей</i> Переменный бег на 200-300м с ускорениями по 30-60м. Бег в усложненных условиях (в гору, по песку, с препятствиями). Медленный ритмичный бег на 500 м через 100м ходьба. Ознакомить с правилами соревнований по бегу на длинные дистанции. Ходьба с упражнениями на расслабление. Бег на 2000 м - девушки, 3000 м – юноши - текущий контроль</p>	2	3	ОК 01; 02; 03;04;05; 06; 08; ЛР 9
<b>Тема 2.3</b>	Содержание учебного материала:		2	3	

Атлетическая гимнастика	<p>5 <b>Практическое занятие. Совершенствование силовой выносливости при подготовке сдачи нормативов ГТО.</b></p> <p>Общие требования безопасности при проведении занятий атлетическая гимнастика. Комплекс общеразвивающих упражнений для развития основных мышечных групп.</p> <p><i>Выполнение построений, перестроений, различных видов ходьбы, беговых и прыжковых упражнений, комплексов обще развивающих упражнений, в том числе, в парах, с предметами</i></p> <p>Подготовительные упражнения для освоения обращения с тяжестями (назначение – ознакомление со свойствами тяжелых предметов, формирование навыков правильного положения туловища в статических позах, как в начале, так и в конце выполнения подъема этих предметов, а также свободному дыханию без задержек и натуживания). Комплексы упражнений с собственным весом тела, медицинболами, гимнастическими скамейками, гантелями, гириями (техника выполнения упражнений, методы регулирования нагрузки, изменение веса, количества повторений). Правила, судейство в гиревом спорте. Техника выполнения упражнения рывка гири одной рукой (старт; замах; тяга; подрыв; фиксация), показ техники упражнения в целом и отдельные элементы упражнения, рассказ (упражнение является прекрасным средством для укрепления мышц спины, развития гибкости, выработки правильной осанки и профилактики искривлений позвоночника; отличается от других упражнений гиревого спорта высокой динамикой ассиметричных движений рук и ног, растягивает позвоночник и дает плавную мышечную нагрузку, благодаря своей динамике и амплитуде). <b>Применение рациональных приемов двигательных функций</b> (зрительно-двигательная координация; восприятие скорости; сила нервной системы; распределения внимания; образная и двигательная память; хорошее зрительное восприятие цвета, формы, размера; развитый объемный и линейный глазомер; умение концентрировать и распределять внимание) в <b>профессиональной деятельности</b> (поднятие, перенос тяжестей).</p> <p>Рывок гири 16 кг (количество раз), соревновательное время 10 минут (юноши); сгибание и разгибание рук в упоре лежа на полу (количество раз) (девушки) - текущий контроль</p>			ОК 01; 02; 03;04;05; 06; 08; ЛР 9
Зачет		2	2	ОК 01; 02; 03;04;05; 06; 08; ЛР 9
Всего за 1 семестр: - занятия во взаимодействии с преподавателем, часов:	в том числе теоретических занятий; практических занятий; промежуточная аттестация	12 12 2 8 2		
<b>1 курс, 2 семестр</b>				
Тема 2.4.	Содержание учебного материала:			

<p><b>Условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии повар</b></p>	<p><b>1</b> <b>Практическое занятие. Физическая культура в профессиональной деятельности профессии повар.</b>  Ознакомление с <b>условиями профессиональной деятельности и зонами риска физического здоровья для профессии (специальности) повар.</b> Ознакомление с профессионально-важными психофизиологическими качествами для специалиста в кулинарном искусстве: Профессиональные риски. Ознакомление с требованиями профессии к индивидуальным способностям, к личностным способностям и качествам специалиста.  Значение психофизической подготовки человека к профессиональной деятельности. Социально-экономическая обусловленность необходимости подготовки человека к профессиональной деятельности. Основные факторы и дополнительные факторы, определяющие конкретное содержание ППФП студентов с учетом специфики будущей профессиональной деятельности. Цели и задачи ППФП с учетом специфики будущей профессиональной деятельности. Профессиональные риски, обусловленные спецификой труда. Анализ профессиограммы.  Средства, методы и методики формирования профессионально значимых двигательных умений и навыков.  Средства, методы и методики формирования профессионально значимых физических и психических свойств и качеств.  Средства, методы и методики формирования устойчивости к профессиональным заболеваниям.  Прикладные виды спорта. Прикладные умения и навыки. Оценка эффективно  Подбор средств профессионально-прикладной физической подготовки (ППФП) производится с учетом особенностей учебного процесса в каждом учебном заведении и специфики будущей профессиональной деятельности обучающихся (учитывается температурный фактор окружающей среды; влажность и подвижность окружающего воздуха; шум в помещении, освещаемость, вибрационные нагрузки; монотонность или динамичность трудовых процессов; преимущественная нагрузка на верхний плечевой пояс, туловище, нижние конечности, амплитуда трудовых действий; фактор утомления; характер восприятия, зрения, слуха). Средства профессионально-прикладной физической подготовки (ППФП) можно объединить в следующие группы: прикладные физические упражнения и отдельные элементы различных видов спорта; прикладные виды спорта (их целостное применение); оздоровительные силы природы и гигиенические факторы; вспомогательные средства, обеспечивающие качество учебного процесса по разделу профессионально-прикладной физической подготовки (ППФП). При подборе отдельных прикладных физических упражнений важно, чтобы их психофизиологическое воздействие соответствовало формируемым физическим и специальным качествам.</p>	<p><b>2</b></p>	<p><b>3</b></p>	<p>ОК 01; 02; 03;04;05; 06; 08. 09,10 ЛР 9</p>
	<p>Содержание учебного материала:</p>			

Тема 2.5 Лыжная подготовка/ конькобежный спорт	2	<p><b>Практическое занятие. Совершенствование классических способов передвижений.</b></p> <p>Лыжная подготовка Общие требования безопасности при проведении занятий лыжной подготовки. Способы движения в различных условиях скольжения. Передвижение по дистанции в переменном темпе со средней интенсивностью. Подъемы (лесенкой, елочкой, полулочкой), спуски с гор (в основной и низкой стойки, торможения плугом, полуплугом). Применять рациональные приемы двигательных функций (скоростная выносливость; зрительно-двигательная координация; восприятие скорости; сила нервной системы; распределения внимания; образная и двигательная память; хорошее зрительное восприятие цвета, формы, размера; развитый объемный и линейный глазомер; умение концентрировать и распределять внимание) в профессиональной деятельности Повороты на месте (прыжком; махом; переступанием).</p> <p>Одновременные бесшажный, одношажный, двухшажный классический ход и попеременные лыжные ходы. Полуконьковый и коньковый ход. Передвижение по пересечённой местности. Повороты, торможения, прохождение спусков, подъемов и неровностей в лыжном спорте. Прыжки на лыжах с малого трамплина. <i>Прохождение дистанций до 5 км (девушки), до 10 км (юноши).</i> Прохождение контрольной дистанции лыжных гонок: девушки-3км; юноши -5км - текущий контроль</p>	2	3	ОК 01; 02; 03;04;05; 06; 08; ЛР 9
	3	<p><b>Практическое занятие. Совершенствование техники катания на коньках.</b></p> <p>Общие требования безопасности при проведении занятий по конькобежному спорту. Катание на коньках. Посадка. Техника падений. Техника передвижения по прямой, техника передвижения по повороту. Разгон, торможение. Техника и тактика бега по дистанции. Пробегание дистанции до 500 метров. Подвижные игры на коньках.</p> <p>Катание со средней скоростью, катание в посадке. Свободное катание. Юноши – 5х400м, девушки – 3х400м - текущий контроль</p>	2	3	ОК 01; 02; 03;04;05; 06; 08; ЛР 9
Тема 2.6 Гимнастика	Содержание учебного материала:		2	3	ОК 01; 02; 03;04;05; 06; 08; ЛР 9
	4	<p><b>Практическое занятие. Совершенствование опорных прыжков через козла.</b></p> <p>Общие требования безопасности при проведении занятий по гимнастике. Элементарные правила страховки и помощи на уроке. Строевые упражнения на месте и в движении. Комплекс упражнений избирательного воздействия на отдельные мышечные группы (с увеличивающимся темпом движений без потери качества выполнения). Упражнения для развития подвижности суставов (полушпагат, складка, мостик, стойка на лопатках, кувырок вперед – назад; стойки на голове и на руках – юноши). Опорный прыжок через козла - текущий контроль</p>			

5	<p><b>Практическое занятие. Совершенствование акробатической комбинации.</b>  <i>Атлетическая гимнастика (юноши), Аэробика (девушки)</i>  Краткие сведения о развитии гимнастики.  Строевые упражнения посторонние в шеренгу, выход из строя  Перестроение и повороты в движение  Выполнение упражнения на гимнастической скамейке  Упражнения на гибкость. Подтягивание, отжимание  Общеразвивающие упражнения с палками, обручами, обручи, тест на гиб- кость, мостик  Специальные упражнения на укрепления брюшного пресса  Акробатика  Кувырок вперед и назад, мостик, на лопатках, полу шпагат  Опорный прыжок  Аэробика (девушки) Разучивание, закрепление и совершенствование техники выполнения отдельных элементов и их комбинаций. Сопряжённое воспитание двигательных качеств и способностей:  - воспитание выносливости в процессе занятий избранными видами аэробики  -воспитание координации движений в процессе занятий.  Выполнение разученной комбинации упражнений осваиваемого вида аэробики различной интенсивности, продолжительности, преимущественной направленности. Самостоятельная разработка содержания и проведение занятия или фрагмента занятия по изучаемому виду (видам) аэробики.  Разучивание, закрепление и совершенствование основных элементов техники выполнения упражнений на тренажёрах, с отягощениями.  Сопряжённое воспитание двигательных качеств и способностей через выполнение комплексов атлетической гимнастики с направленным влиянием на развитие определённых мышечных групп:  -воспитание силовых способностей в ходе занятий атлетической гимнастикой;  -воспитание силовой выносливости в процессе занятий атлетической гимнастикой;  -воспитание скоростно-силовых способностей в процессе занятий атлетической гимнастикой;  -воспитание гибкости через включение специальных комплексов упражнений.  Самостоятельная разработка содержания и выполнение комплекса практических упражнений, закрепление и совершенствование основных элементов атлетической гимнастики  Комплекс активных и пассивных упражнений с большой амплитудой движений. Акробатические упражнения: кувырок вперед в группировке, кувырок назад в упор присев, кувырок назад из стойки на лопатках в полушпагат, из упора присев перекаат назад в стойку на лопатках, перекаат вперед в упор присев девушки; кувырок назад в упор стоя ноги врозь, из упора лежа толчком двумя в упор присев, из стойки на лопатках группировка и переворот назад через голову в упор присев, стойка на руках и голове – юноши. Применять рациональные приемы двигательных функций (зрительно-двигательная координация, распределения внимания, двигательная память, развитый объемный и линейный глазомер, умение концентрировать и распределять внимание) в профессиональной</p>
---	--

2

3

ОК 01; 02;  
03;04;05; 06; 08;  
ЛР 9

		деятельности. Акробатическая комбинация - текущий контроль			
<b>Зачет</b>			2	2-3	
Всего за 2 семестр:			12		
- занятия во взаимодействии с преподавателем, часов:			12		
в том числе теоретических занятий;			-		
практических занятий;			10		
промежуточная аттестация			2		
<b>2 курс, 3 семестр</b>					
<b>Тема 2.7. Легкая атлетика</b>	Содержание учебного материала:		2	3	ОК 01; 02; 03;04;05; 06; 08; ЛР 9
	1	<b>Практическое занятие. Кроссовая подготовка.</b> Общие требования безопасности при проведении занятий по легкой атлетике. Пробегание дистанции с заданной скоростью по пересеченной местности 3-4 раза по 500м через 100м ходьба. Преодоление горизонтальных и вертикальных препятствий. Кросс 3000 м - девушки, без учета времени; 5000 м – юноши - текущий контроль			
<b>Тема 2.8. Спортивные игры. Баскетбол</b>	2	<b>Практическое занятие. Спортивные игры. Баскетбол</b> Общие требования безопасности при проведении занятий по спортивным играм. Перемещения по площадке. Ведение мяча. Передачи мяча: двумя руками от груди, сотскоком от пола, одной рукой от плеча, снизу, сбоку. Ловля мяча: двумя руками науровнегруди, «высокогомяча», сотскоком от пола. Броски мяча по кольцу с места, в движении. Тактика игры в нападении. Индивидуальные действия игрока без мяча и с мячом, групповые и командные действия игроков. Тактика игры в защите в баскетболе. Групповые и командные действия игроков. Двусторонняя игра. Знания терминологии, правил игры, судейство. Техника владения мячом, перемещений; индивидуальные, групповые и командные тактические действия. Двухсторонние игры длительностью от 20 с до 12 мин., а также на счет. Игра по упрощенным правилам на площадках разных размеров. Игра по правилам. Упражнения в технике перемещений и владении мячом, метания в цель различными мячами, жонглирование (индивидуально, в парах, у стенки). Упражнения на быстроту и точность реакции, прыжки в заданном ритме, комбинации из элементов техники перемещений и владения мячом. Игровые занятия с акцентом на анаэробный или аэробный механизмы длительностью от 20 с до 18 мин. Применять рациональные приемы двигательных функций (скоростная выносливость; зрительно-двигательная координация; восприятие скорости; сила нервной системы; распределения внимания; образная и двигательная память; хорошее зрительное восприятие цвета, формы, размера; развитый объемный и линейный глазомер; умение концентрировать и распределять внимание) в профессиональной деятельности <b>Использование физкультурно-оздоровительной деятельности для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; Подвижные игры различной интенсивности</b>	2	3	ОК 01; 02; 03;04;05; 06; 08; ЛР 9

	3	<b>Практическое занятие. Совершенствование организаторских умений.</b> Организация и проведение игры, судейство и комплектование команды, подготовка мест занятия. Комбинированные упражнения и эстафеты с разнообразными предметами (различными мячами, шайбами, теннисными ракетками, бадминтонными ракетками, воздушными шарами). Подвижные игры с мячом, приближенные к спортивным. Использовать спортивные игры для физкультурно-оздоровительной деятельности, укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей (выбор инвентаря и одежды, организация досуга, составление индивидуальных планов занятий физической подготовкой). Передача мяча в круг (за 30 сек. - D 30 см - S 2 м)- текущий контроль	2	3	ОК 01; 02; 03;04;05; 06; 08; ЛР 9
<b>Тема 2.9. Спортивные игры. Волейбол</b>	4	Содержание учебного материала: <b>Практическое занятие. Спортивные игры. Волейбол.</b> Общие требования безопасности при проведении занятий по спортивным играм. Знания терминологии, правил игры, судейство. Стойки в волейболе. Перемещение по площадке. Подача мяча: нижняя прямая, нижняя боковая, верхняя прямая, верхняя боковая. Приём мяча. Передачи мяча. Нападающие удары. Блокирование нападающего удара. Страховка у сетки. Расстановка игроков. Тактика игры в защите, в нападении. Индивидуальные действия игроков с мячом, без мяча. Групповые и командные действия игроков. Взаимодействие игроков. Учебная игра Техника владения мячом, перемещений; индивидуальные, групповые и командные тактические действия. Двухсторонние игры длительностью от 20 с до 12 мин., а также на счет. Игра по упрощенным правилам на площадках разных размеров. Игра по правилам. Упражнения в технике перемещений и владении мячом, метания в цель различными мячами, жонглирование (индивидуально, в парах, у стенки). Упражнения на быстроту и точность реакции, прыжки в заданном ритме, комбинации из элементов техники перемещений и владения мячом. Игровые занятия с акцентом на анаэробный или аэробный механизмы длительностью от 20 с до 18 мин. Применять рациональные приемы двигательных функций (скоростная выносливость; зрительно-двигательная координация; восприятие скорости; сила нервной системы; распределения внимания; образная и двигательная память; хорошее зрительное восприятие цвета, формы, размера; развитый объемный и линейный глазомер; умение концентрировать и распределять внимание) в профессиональной деятельности	2	3	ОК 01; 02; 03;04;05; 06; 08; ЛР 9

Тема 2.10. Спортивные игры. Бадминтон	5	<p><b>Практическое занятие. Спортивные игры. Бадминтон</b></p> <p>. Комбинированные упражнения и эстафеты с разнообразными предметами (различными мячами, шайбами, теннисными ракетками, бадминтонными ракетками, воздушными шарами). Подвижные игры с мячом, приближенные к спортивным. Использовать спортивные игры для физкультурно-оздоровительной деятельности, укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей (выбор инвентаря и одежды, организация досуга, составление индивидуальных планов занятий физической подготовкой).</p> <p>Способы хватки ракетки, игровые стойки, передвижения по площадке, жонглирование воланом.</p> <p>Удары: сверху правой и левой сторонами ракетки, удары снизу и сбоку слева и справа, подрезкой справа и слева. Поддачи в бадминтоне: снизу и сбоку. Приёма волана. Тактика игры в бадминтон.</p> <p>Особенности тактических действий спортсменов, выступающих в одиночном и парном разряде.</p> <p>Защитные, контратакующие и нападающие тактические действия. Тактика парных встреч: поддачи, пере- движения, взаимодействие игроков. Двусторонняя игра.</p>	2	3	ОК 01; 02; 03;04;05; 06; 08; ЛР 9
	<b>Зачет</b>		2	2	
Всего за 3 семестр:		12			
- занятия во взаимодействии с преподавателем, часов:		12			
в том числе теоретических занятий;		-			
практических занятий;		10			
промежуточная аттестация		2			
<i>2 курс, 4 семестр</i>					
Тема 2.11. Средства профилактики перенапряжения характерные для профессии повар	<b>Содержание учебного материала:</b>		2	3	ОК 01; 02; 03;04;05; 06; 08; 09; 10; ЛР 9
	1	<p><b>Практическое занятие. Средства профилактики перенапряжения.</b></p> <p>Ознакомление со <b>средствами профилактики перенапряжения. Использование средств профилактики перенапряжения характерными для данной профессии (специальности)</b></p> <p>Причины преждевременного утомления.</p> <p>Проведение самостоятельных занятий по коррекции осанки и телосложения. Нетрадиционные системы физических упражнений. Основные приемы классического массажа и их разновидность(ознакомление с проведением сеанса восстановительного массажа при физическом утомлении и при умственном утомлении). Самомассаж. Противопоказания к применению массажа и самомассажа, гигиенические требования к ним. Банные процедуры (правила поведения в бане) и гигиенические требования к ним. Самонаблюдение за индивидуальными показателями физической подготовленности и уровня функционального состояния организма. Оказание доврачебной помощи (на занятиях и на производстве).</p>			
Тема 2.12.	<b>Содержание учебного материала:</b>		2	3	ОК 01; 02;

Лыжная подготовка/ конькобежный спорт	2	<b>Практическое занятие. Совершенствование классических способов передвижений.</b> Общие требования безопасности при проведении занятий лыжной подготовки. Повороты на месте (прыжком; махом; переступанием). Освоенные способы движения в различных условиях скольжения. Передвижение по дистанции в переменном темпе со средней интенсивностью. Подъемы (лесенкой, елочкой, полулочкой), спуски с гор (в основной и низкой стойки, торможения плугом, полуплугом).			03;04;05; 06; 08; ЛР 9
	3	<b>Практическое занятие. Совершенствование техники катания на коньках.</b> Общие требования безопасности при проведении занятий по конькобежному спорту. Катание со средней скоростью, катание в посадке. Свободное катание. Юноши – 5х400м, девушки – 3х400м - текущий контроль	2	3	ОК 01; 02; 03;04;05; 06; 08; ЛР 9
	4	<b>Практическое занятие. Элементы тактики лыжных гонок</b> (распределение сил, лидирование, обгон, финиширование). Передвижение по дистанции с ускорениями на 100 – 150 м на равнинной местности. Переходы с одного способа передвижения на другой: переход без шага, переход через шаг, переход через два шага, прямой переход, переход с неоконченным отталкиванием палкой. Перешагивание на лыжах небольших препятствий, перелезание на лыжах через препятствия. Прохождение контрольной дистанции лыжных гонок: девушки-3км; юноши -5км - текущий контроль	2	3	ОК 01; 02; 03;04;05; 06; 08; ЛР 9
<b>Тема 2.13. Спортивные игры. Футбол</b>	5	<b>Практическое занятие. Спортивные игры. Футбол.</b> Общие требования безопасности при проведении занятий по спортивным играм. Перемещение по полю. Ведение мяча. Передачи мяча. Удары по мячу ногой, головой. Остановка мяча ногой. Прием мяча: ногой, головой. Удары по воротам. Обманные движения. Обводка соперника, отбор мяча. Тактика игры в защите, в нападении (индивидуальные, групповые, командные действия). Техника и тактика игры вратаря. Взаимодействие игроков. Учебная игра. Знания терминологии, правил игры, судейство. Техника владения мячом, перемещений; индивидуальные, групповые и командные тактические действия. Двухсторонние игры длительностью от 20 с до 12 мин., а также на счет. Игра по упрощенным правилам на площадках разных размеров. Игра по правилам. Упражнения в технике перемещений и владении мячом, метания в цель различными мячами, жонглирование (индивидуально, в парах, у стенки). Упражнения на быстроту и точность реакции, прыжки в заданном ритме, комбинации из элементов техники перемещений и владения мячом. Игровые занятия с акцентом на анаэробный или аэробный механизмы длительностью от 20 с до 18 мин. Применять рациональные приемы двигательных функций (скоростная выносливость; зрительно-двигательная координация; восприятие скорости; сила нервной системы; распределения внимания; образная и двигательная память; хорошее зрительное восприятие цвета, формы, размера; развитый объемный и линейный глазомер; умение концентрировать и распределять внимание) в профессиональной деятельности	2	3	ОК 01; 02; 03;04;05; 06; 08; ЛР 9

<p><b>Тема 2.14</b> <b>Спортивные игры.</b> <b>Настольный теннис</b></p>	<p>6 <b>Практическое занятие. Спортивные игры. Настольный теннис.</b> Организация и проведение игры, судейство и комплектование команды, подготовка мест занятия. Комбинированные упражнения и эстафеты с разнообразными предметами (различными мячами, шайбами, теннисными ракетками, бадминтонными ракетками, воздушными шарами). Подвижные игры с мячом, приближенные к спортивным. Использовать спортивные игры для физкультурно-оздоровительной деятельности, укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей (выбор инвентаря и одежды, организация досуга, составление индивидуальных планов занятий физической подготовкой). Настольный теннис Стойки игрока. Способы держания ракетки: горизонтальная хватка, вертикальная хватка. Передвижения: бесшажные, шаги, прыжки, рывки. Технические приёмы: по-дача, подрезка, срезка, накат, поставка, топ-спин, топс-удар, сеча. Тактика игры, сти-ли игры. Тактические комбинации. Тактика одиночной и парной игры. Двусторонняя игра</p>	2	3	ОК 01; 02; 03;04;05; 06; 08;09;10; ЛР 9
<b>7. Дифференцированный зачет</b>		<b>2</b>	<b>2-3</b>	
<p>Всего за 4 семестр: - занятия во взаимодействии с преподавателем, часов:</p> <p style="padding-left: 40px;">в том числе теоретических занятий; практических занятий; промежуточная аттестация</p>		<p><b>14</b> <b>14</b> <b>-</b> <b>12</b> <b>2</b></p>		
<p><b>Объем образовательной программы, всего:</b> - занятия во взаимодействии с преподавателем, часов:</p> <p style="padding-left: 40px;">в том числе теоретических занятий; практических занятий; промежуточная аттестация</p>		<p><b>50</b> <b>42</b> <b>2</b> <b>40</b> <b>8</b></p>		

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Для реализации программы учебной дисциплины должен быть предусмотрен спортивный комплекс

#### 3.2.1. Основные печатные издания:

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

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

#### 3.2.2. Основные электронные издания:

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

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

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

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

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

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

7. Муллер, А. Б. Физическая культура : учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. Б. Муллер, Н. С. Дядичкина, Ю. А. Богаченко. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 424 с. — (Профессиональное образование). —

ISBN 978-5-534-02612-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/489849> (дата обращения: 17.01.2022).

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

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

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

### 3.2.3.Дополнительные источники

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

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

## КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Знания роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; -основы здорового образа жизни; -условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии (специальности) -средства профилактики перенапряжения	Полнотаответов,точностьформулировок	<b>Текущий контроль:</b> - оценка усвоения теоретических знаний в процессе устных ответов, -тестирования <b>Промежуточная аттестация</b> в форме зачетов и дифференцированного зачета.

<p>Умения</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;</li> <li>- применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности;</li> <li>- пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии</li> </ul>	<p>Оценка уровня развития физических качеств занимающихся Тесты по ППФП</p>	<p><b>Оценка результатов деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- на практических занятиях ;</li> <li>- при тестировании в контрольных точках.</li> </ul> <p><b>Лёгкая атлетика.</b> оценка:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- техники выполнения двигательных действий (проводится в ходе бега на короткие, средние, длинные дистанции; прыжков в длину);</li> </ul> <p><b>Спортивные игры.</b> оценка:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- техники базовых элементов,</li> <li>- техники спортивных игр (броски в кольцо, удары по воротам, подачи, передачи, жонглирование),</li> <li>- технико-тактических действий студентов в ходе проведения контрольных соревнований по спортивным играм,</li> <li>- выполнения студентом функций судьи,</li> </ul> <p><b>Общая физическая подготовка</b> оценка:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- техники выполнения упражнений для развития основных мышечных групп и развития физических качеств;</li> <li>- техники выполнения упражнений на тренажерах,</li> <li>комплексов соотягощения</li> </ul>
--	---	--

		<b>ми, самоотягощениями;</b>
--	--	----------------------------------

**ПРИЛОЖЕНИЕ 3****Материально-техническое оснащение специальных помещений для реализации образовательной программы, включая программное обеспечение****1. Материально-техническое оснащение**

## 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 700х500 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 Встроенная камера с разрешением не менее 2МП 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 Bluetooth версии не ниже 5.2</p> <p>Аккумулятор - не менее чем 3-элементный, емкостью не менее 54 Вт/ч, обеспечивающий автономную работу не менее 6 часов</p> <p>Размеры: не более 398 x 264 x 189 мм</p> <p>Мышь для ноутбука: Интерфейс подключения: Bluetooth, USB Type A, 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	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	Ноутбук: Процессор: базовая тактовая частота не ниже

		<p>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.</p>
Дополнительное оборудование		
1	Профессиональные компьютерные программы	Microsoft Office 2010
III Демонстрационные учебно-наглядные пособия		
Основное оборудование		
1	Дидактические пособия	Распечатанные на бумаге для офисной техники раздаточные материалы, методические указания и пособия

## Кабинет Товароведения продовольственных товаров;

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

		<p>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.</p>
Дополнительное оборудование		
1	Профессиональные компьютерные программы	Microsoft Office 2010 1С: Управление торговлей Frontol 6
III Демонстрационные учебно-наглядные пособия		
Основное оборудование		
1	Дидактические пособия	Распечатанные на бумаге для офисной техники раздаточные материалы, методические указания и пособия

## Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
<b>I Специализированная мебель и системы хранения</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
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.
<b>Дополнительное оборудование</b>		
1	Дидактические пособия	Распечатанные на бумаге для офисной техники раздаточные материалы, методические указания и пособия
<b>II Технические средства</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
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 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.</p>
<b>Дополнительное оборудование</b>		
1	Профессиональные компьютерные программы	<p>Microsoft Office 2010 1С: Управление торговлей</p>

		Frontol 6
<b>III Демонстрационные учебно-наглядные пособия</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1	Дидактические пособия	Распечатанные на бумаге для офисной техники раздаточные материалы, методические указания и пособия

Кабинет «Иностранного языка».

№	Наименование оборудования	Техническое описание
<b>I Специализированная мебель и системы хранения</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
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.
<b>Дополнительное оборудование</b>		
1	Дидактические пособия	Распечатанные на бумаге для офисной техники раздаточные материалы, методические указания и пособия
<b>II Технические средства</b>		

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 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</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 Bluetooth версии не ниже 5.2</p> <p>Аккумулятор - не менее чем 3-элементный, емкостью не менее 54 Вт/ч, обеспечивающий автономную работу не менее 6 часов</p> <p>Размеры: не более 398 x 264 x 189 мм</p> <p>Мышь для ноутбука: Интерфейс подключения: Bluetooth, USB Type A, 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 «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 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.
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	<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 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</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 Bluetooth версии не ниже 5.2</p> <p>Аккумулятор - не менее чем 3-элементный, емкостью не менее 54 Вт/ч, обеспечивающий автономную работу не менее 6 часов</p> <p>Размеры: не более 398 x 264 x 189 мм</p> <p>Мышь для ноутбука: Интерфейс подключения: Bluetooth, USB Type A, радиоканал, принцип работы: оптическая</p>

		светодиодная.
<b>Дополнительное оборудование</b>		
1	Профессиональные компьютерные программы	Microsoft Office 2010
<b>III Демонстрационные учебно-наглядные пособия</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1	Дидактические пособия	Распечатанные на бумаге для офисной техники раздаточные материалы, методические указания и пособия

Кабинет «Кабинет технического оснащения и организации рабочего места»;

№	Наименование оборудования	Техническое описание
<b>I Специализированная мебель и системы хранения</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1	Посадочные места по количеству обучающихся	Парта учебная: размеры 700х500 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.
<b>Дополнительное оборудование</b>		
1	Дидактические пособия	Распечатанные на бумаге для офисной техники раздаточные материалы, методические указания и пособия
<b>II Технические средства</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
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 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"</p> <p>Встроенный модуль беспроводной связи с поддержкой 802.11ax</p> <p>Сетевая карта встроенная - 10/100/1000 Мбит Bluetooth версии не ниже 5.2</p> <p>Аккумулятор - не менее чем 3-элементный, емкостью не менее 54 Вт/ч, обеспечивающий автономную работу не</p>

		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.
<b>Дополнительное оборудование</b>		
1	Профессиональные компьютерные программы	Microsoft Office 2010 1С: Управление торговлей Frontol 6
<b>III Демонстрационные учебно-наглядные пособия</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1	Дидактические пособия	Распечатанные на бумаге для офисной техники раздаточные материалы, методические указания и пособия

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

Кабинет «Библиотека»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
<b>I Основное оборудование</b>		
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

		<p>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</p>
5	Стеллаж выставочный открытый	<p>Материал исполнения - ЛДСП 16мм, кромка ПВХ 0,4 и 2мм, 5 наклонных полок.          Габаритные размеры: 900x250x2000мм</p>
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</p>

		Адаптер питания – Внешний не менее 120 Вт Габариты (Ш x В x Г) - 615 x 44 5x 64 мм
2	Интерактивная панель	Диагональ не менее 750 мм
Дополнительное оборудование		
1	Многофункциональное устройство с функциями печати, копирования и сканирования	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/м <sup>2</sup> 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/м <sup>2</sup> 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/м <sup>2</sup> и форматов А4, А5, В5, Letter, Legal; устройство автоматической подачи оригиналов: 50 листов плотностью 50-160 г/м <sup>2</sup> и форматов А4, А5, А6, В5, В6, Letter, Legal, Custom (от 100 x 148 до 216 x 356 мм)

## Кабинет «Читальный зал с выходом в интернет»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Основное оборудование		
1	Подъемно-поворотные стулья	каркас метал, высота 800-880 мм, максимальная нагрузка 120 кг.
2	Стулья	каркас метал, высота 800-880 мм, максимальная нагрузка 120 кг.
3	Рабочие столы	размеры 700x500 мм, регулировка по высоте, столешница из МДФ, толщина не менее 19 мм, покрыта пленкой ПВХ

4	Флипчарты	Напольный стационарный флипчарт на металлической треноге. Доска имеет магнитно-маркерную лаковую поверхность, раму из алюминиевого профиля, уголки пластиковые серого цвета. Доска имеет два подвеса для крепления бумажных блоков, а также полочку для маркеров. Флипчарт имеет металлическую подставку-треногу и регулируется по высоте от 1050 до 1750 мм.
II Технические средства		
Основное оборудование		
1	Моноблок в комплекте с клавиатурой, мышью	<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</p>

		<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 x 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/м<sup>2</sup> 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/м<sup>2</sup> 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/м<sup>2</sup> и форматов А4, А5, В5, Letter, Legal;  устройство автоматической подачи оригиналов: 50 листов плотностью 50-</p>

		160 г/м <sup>2</sup> и форматов А4, А5, А6, В5, В6, Letter, Legal, Custom (от 100 x 148 до 216 x 356 мм)
--	--	--

## Кабинет «Актный зал»

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

		<p>USB 3.x не менее 2  HDMI не менее 1  VGA не менее 1  RJ-45 не менее 1  разъем для наушников не менее 1  Беспроводные интерфейсы - Wi-Fi и Bluetooth  Материал корпуса и цвет - Пластик, черный  Адаптер питания – Внешний не менее 120 Вт  Габариты (Ш x В x Г) - 615 x 44 5x 64 мм</p>
2	Интерактивная панель	Диагональ не менее 750 мм
3	Звуковая аппаратура (микрофоны, микрофонные стойки, микшерный пульт)	<p>Микрофоны: Диапазон рабочих частот e865 в области НЧ достигает 40 Гц  Микрофонная стойка, максимальная высота 175 мм, длина 185 x140 мм  Микшерный пульт:  с ультранизким уровнем шума; 2 микрофонных предусилителя XENYX; для внешних FX-устройств - FX посыл через канал; неоклассический «британский» трехполосный эквалайзер для музыкального и теплого звука; встроенный интерфейс стерео USB/аудио для прямого подключения к компьютеру; чрезвычайно прочная конструкция и высококачественные компоненты гарантируют долговечность; 1 стерео аух возврат как отдельный стереовход или для FX применения; основной mix-выход с отдельным управлением; CD/tape входы;</p>

	вес - 1,2 кг.
--	---------------

## 3. Оснащение лабораторий

Лаборатория «Учебная кухня ресторана»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
<b>I Специализированная мебель и системы хранения</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1.	Стол-подставка под пароконвектомат	Подставка нержавеющей под пароконвектомат ПК-6
2.	Подставка под индукционную плиту	H = 100*100см, покрытие - нержавеющая сталь
3.	Стол производственный (приставной) СП 400х600х850	без внутренней полки
4.	Стеллаж 4-х уровневый СК-1-4	800х500х1800
5.	Мойка односекционная	1 секционная. Нержавеющая сталь с внутренней глухой полкой.
6.	Подставка для разделочных досок металлическая	Нержавеющая сталь
7.	Стол производственный СП-1800х600х850	С внутренней металлической полкой, глухой
8.	Стол 1200х600х850 без борта	Материал ЛДСП. Поверхность - пластик светло-серого цвета
9.	Стол СП 400х600х850 с моечной ванной, двухсекционный	Нержавеющая сталь с внутренней глухой полкой
<b>Дополнительное оборудование</b>		
1.	Смеситель холодной и горячей воды	Две ручки для регулировки воды
<b>II Технические средства</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1.	Стол	Стол на металлокаркасе. Материал ЛДСП
2.	Стул	Ученический, материал:ЛДСП на металлокаркасе
3.	Запираемый шкафчик (Локер)	Запираемые ящики (ШхГхВ) 400х500х500
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
<b>Дополнительное оборудование</b>		
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
<b>III Специализированное оборудование, мебель и системы хранения</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1.	Пароконвектомат	Количество уровней -6 Подключение 380 В. Расстояние между уровнями 70 мм для всех. GN 1/1.
2.	Весы для молекулярной кухни	Мини весы для взвешивания текстур молекулярной кухни предельный вес не более 500гр, точность не менее 0,01 гр.
3.	Весы настольные электронные (профессиональные)	Наибольший предел взвешивания 5 кг наименьший предел взвешивания не более 5г.
4.	Плита индукционная настольная	Количество конфорок: 4 шт. Напряжение: 380 В Потребляемая мощность: 14 кВт (4*3,5 кВт) Материал корпуса: нерж. сталь
5.	Плита индукционная стационарная	
6.	Планетарный миксер	Напряжение 220/240В, мощность 1,35кВт. Объем чаши 3 литра.
7.	Шкаф холодильный	Объем 300л., 5 полок. Дверь стекло.
8.	Холодильный шкаф .	Минимальный объем 300л, 5 полок обязательно. Дверь стекло (допускается с глухой дверью).
9.	Морозильный ларь	Температурный режим от -25 до - 12 С, объем 510 л
10.	Блендер ручной погружной	Мощность 1000 Вт, насадка блендер, насадка измельчитель, насадка венчик, измельчитель с нижним ножом(чаша), стакан мерный, насадка кофемолка
11.	Горелка (карамельизатор) + баллон с газом	Длина горелки 10см вес 170гр. объем газа 35мл

12.	Кремер-Сифон для сливок 0,5л	Материал сталь нерж.; 0, 5л; D=73, H=250, B=105мм
13.	Ручная машинка для приготовления пасты и равиоли	Комплектация: валик для раскатки теста, инструкция, нарезной блок для 2-х видов лапши, нож для нарезки теста, струбцина для крепления к столу. 20 см*19 см*17 см
14.	Термометр инфракрасный (Пирометр)	Тип инфракрасный Рабочая температура, °Сот 0 до +40 Время отклика, с0.5 Оптическое разрешение12:1 Коэффициент эмиссии0.95 Измеряемая температура, °Сот -50 до +550 Погрешность, °С±1.5 Лазерный прицелточечный Рабочая влажность, %10-95
15.	Термометр (шуп)	Диапазон измерения температуры 00-300°С (32°F-572 °F). Точность температуры: +1°С (0°С-100°С); +2°С (101°С-250°С) Функция таймера (максимум 100 мин)
16.	Жироуловитель	Производительность, м3/час: 0.5 Пиковый сброс, л: 25 Высота входа, мм: 305 Высота выхода, мм: 270
17.	Шкаф шоковой заморозки	Не менее шести уровней. GN 1/1
18.	Микроволновая печь	Мощность 0,9 кВт
19.	Мясорубка	Мощность, кВт: 0.8Производительность 22 кг в час. Напряжение, В: 220
20.	Блендер стационарный	Потребляемая мощность 1400 Вт Максимальная скорость 24000 об/мин Тип управления - механический. Объем кувшина 2 л
21.	Соковыжималка	Мощностью 400 Вт, шнекового типа. Резервуар для сока - объем 0.50 л
22.	Настольная вакуумно-упаковочная машина	0,4 кВт, камерная
23.	Дегидратор	Температурный режим от 20 до 90 градусов,
24.	Кутер с подогревом (термомиксер)	Мощность 1500 Вт, емкость чаши 2 л

25.	Погружной термостат	Управление: электронное, мощность: 2100 Вт, объем: 40 л
26.	Коптильный пистолет	Размер коптильной камеры 12,2x4,6x4,6 см, ручная регулировка количества дыма, длина коптильной трубки 11 см
27.	Термометр инфракрасный	Точность измерения -50/+400
<b>Дополнительное оборудование</b>		
1.	Набор разделочных досок, пластиковые	Размеры Н=18, L=600, В=400 мм: жёлтая, синяя, зелёная, красная, белая, коричневая
2.	Гастроёмкость из нержавеющей стали	Материал - нержавеющая сталь, толщина металла не менее 0,6 мм
3.	Гастроёмкость из нержавеющей стали	Материал - нержавеющая сталь, толщина металла не менее 0,6 мм
4.	Гастроёмкость из нержавеющей стали	Материал - нержавеющая сталь, толщина металла не менее 0,6 мм
5.	Гастроёмкость из нержавеющей стали	Материал - нержавеющая сталь, толщина металла не менее 0,6 мм
6.	Гастроёмкость из нержавеющей стали	Материал - нержавеющая сталь, толщина металла не менее 0,6 мм
7.	Гастроёмкость из нержавеющей стали	Материал - нержавеющая сталь, толщина металла не менее 0,6 мм
8.	Гастроёмкость из нержавеющей стали	Материал - нержавеющая сталь, толщина металла не менее 0,6 мм
9.	Гастроёмкость из нержавеющей стали	Материал - нержавеющая сталь, толщина металла не менее 0,6 мм
10.	Гастроёмкость из нержавеющей стали	Материал - нержавеющая сталь, толщина металла не менее 0,6 мм
11.	Гастроёмкость из нержавеющей стали	Материал - нержавеющая сталь, толщина металла не менее 0,6 мм
12.	Гастроёмкость из нержавеющей стали	Материал - нержавеющая сталь, толщина металла не менее 0,6 мм
13.	Гастроёмкость из нержавеющей стали	Материал - нержавеющая сталь, толщина металла не менее 0,6 мм
14.	Гастроёмкость из нержавеющей стали	Материал - нержавеющая сталь, толщина металла не менее 0,6 мм
15.	Гастроёмкость из нержавеющей стали	Материал - нержавеющая сталь, толщина металла не менее 0,6 мм
16.	Крышка к 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 гастроёмкости из нержавеющей стали	Материал - нержавеющая сталь, толщина металла не менее 0,6 мм
21.	Крышка к гастроёмкости 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 протираания	Диаметр 30 см, нерж.сталь
30.	Сито для протираания	Диаметр 7, нерж.сталь
31.	Сито (для муки)	Диаметр 24 см, цилиндрическое, нерж.
32.	Ложка для мороженого	Материал нержавеющей сталь, 22 см, 50 мл
33.	Шпатель кондитерский	Материал нержавеющей 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 нержавеющей сталь
40.	Вилки из нержавеющей стали	Материал: нержавеющей сталь
41.	Ножи из нержавеющей стали	Материал: нержавеющей сталь
42.	Набор кухонный ножей ( поварская тройка)	Материал нержавеющей сталь, длина лезвия 99 мм, 150мм, 208 мм.
43.	Овощечистка	Материал нержавеющей сталь\пластик.
44.	Лопатка -палетка изогнутая	Материал нержавеющей сталь, пластиковая ручка. Длина: 20 см
45.	Щипцы универсальные	Материал нержавеющей сталь, длина 300 мм
46.	Набор кондитерских насадок	Материал нержавеющей сталь, набор 27 шт.в контейнере,
47.	Набор кондитерских форм (квадрат)	Набор 3 шт нержавеющей сталь H =6 -10см
48.	Форма для выпечки тартов круг	Перфорированная, нержавеющей сталь d-8см
49.	Форма для выпечки тартов овал	Перфорированная, нержавеющей сталь h-25-35 мм
50.	Набор кондитерских форм (круг)	Набор 4 шт. нержавеющей сталь H =6 -10см
51.	Миски нержавеющей сталь	Объем 0.3 л, диаметр 16 см
52.	Миски нержавеющей сталь	Объем: 0.5 л, диаметр: 16 см
53.	Миски нержавеющей сталь	Объем: 1 л, диаметр: 20 см

54.	Миски 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 19,5x12,5 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 22,5x 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 300x400мм
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	18x3 см
78.	Ковёр диэлектрический	Материал - резина, размер 0,5 *0,5 м
<b>IV Демонстрационные учебно-наглядные пособия</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
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
<b>Дополнительное оборудование</b>		
3	Дидактические пособия	Распечатанные на бумаге для офисной техники раздаточные материалы, методические указания и пособия

Лаборатория «Учебный кондитерский цех»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
<b>I Специализированная мебель и системы хранения</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1.	Стол производственный 1500x600x850 мм, с сплошной полкой	Технические характеристики Габаритные размеры: 1500x600x850 мм, с сплошной полкой Материал столешницы: нержавеющая сталь AISI 304, ЛДСП Материал каркаса:

		нержавеющая сталь AISI 304
2.	Подставка под конвекционную печь	Подставка выполнена из нержавеющей стали с полками для гастроемкостей 530x325
3.	Стеллаж 4-х уровневый 800x516x1730 мм	Технические характеристики Стеллажа со сплошными полками Габаритные размеры: 800x516x1730 мм Материал каркаса: нержавеющая сталь Материал полки: нержавеющая сталь Ножки снабжены регуляторами высоты, что позволяет устранять неровности пола
4.	Стеллаж 4-х уровневый 800x500x1800	Технические характеристики Стеллажа со сплошными полками Габаритные размеры: 800x500x1800 мм Материал каркаса: нержавеющая сталь Материал полки: нержавеющая сталь Ножки снабжены регуляторами высоты, что позволяет устранять неровности пол
5.	Стеллаж 4-х уровневый 600x500x1800	Стеллаж со сплошными полками Габаритные размеры: 600x500x1800 мм Материал каркаса: нержавеющая сталь Материал полки: нержавеющая сталь Ножки снабжены регуляторами высоты, что позволяет устранять неровности пол
6.	Тележка-шпилька	Количество уровней: 16 Вместимость: 16 противней 600x400 мм Габариты 462x650x1605 мм Материал каркаса: нержавеющая сталь Каркас: сварной Дополнительно: обрезиненные поворотные колеса

7.	Стол с моечной ванной 1000x600x850 (правая) ВМСР/1	Ширина, мм 600 Высота, мм 850 Описание: профессиональный производственный стол смоечной ванной предназначен для переработки и хранения различного пищевого сырья, а также для мытья посуды, продуктов, кухонного инвентаря, рук и т.д. Стол оборудован моечной ванной, расположенной с правой стороны стола. Столешница изготовлена из тонколистовой нержавеющей стали с бортиком высотой 70 мм. Каркас выполнен из стальных панелей 40x40 мм. В качестве материала изготовления моечной ёмкости также используется качественная нержавеющая сталь марки AISI 304 .
8.	Стол с моечной ванной 1000x600x850(правая)	Длина, мм 1000 Ширина, мм 600 Высота, мм 850
9.	Подставка металлическая под разделочные доски	Характеристики на усмотрение организатора
10.	Стол производственный 1800x600x850	Технические характеристики Габаритные размеры: 1800x600x850 мм, с сплошной полкой Материал столешницы: нержавеющая сталь AISI 304, ЛДСП Материал каркаса: нержавеющая сталь AISI 304
<b>Дополнительное оборудование</b>		
1.	Смеситель холодной и горячей воды	Тип однорычажный Назначение для кухни (мойки) Покрытие хром Форма излива традиционная Конструкция поворотный излив
<b>II Технические средства</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1.	Стул - тип 1	Размер: 54x42x77 см 4 ножки, без подлокотников
2.	Стол - тип 3	Габариты: 1400x600x750мм
3.	Гладильная доска	Характеристики на усмотрение организатора

4.	Утюг	<p>Потребляемая мощность 1600 Вт  Емкость для воды 180 мл  Подошва утюга SimplePro  Сила парового удара 50 г  Вертикальное отпаривание Да</p>
5.	Вешалка KD_напольная	Материал - металл Ширина - 470 мм Глубина - 470 мм Высота - 1805 мм
6.	Многофункциональное устройство	<p>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)</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:</p>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- горение которых не может происходить без доступа кислорода:</li> <li>-горючие жидкости (В)</li> <li>-горючие газы (С)</li> <li>-электрооборудование (Е), находящееся под напряжением до 10 000 В</li> <li>-твердых горючих веществ (А)</li> </ul>
10.	Набор первой медицинской помощи	<p>Предназначена для оказания неотложной медицинской помощи.</p> <p>Тип: коллективная</p> <p>Вид аптечки: для учреждений и производств</p> <p>Назначение аптечки: производственная , офисная</p>
<b>Дополнительное оборудование</b>		
1.	Часы настенные	<p>Дисплей: LED (светодиодный),</p> <p>цвет корпуса - черный,</p> <p>цифры - красные,</p> <p>комплектация: часы, инструкция, блок питания, 220 В,</p> <p>460x30x220 мм</p>
<b>III Специализированное оборудование, мебель и системы хранения</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1.	Пароконвектомат	<p>Габаритные размеры: 840 x 800 x 1070 мм (ДxШxВ).</p> <p>Управление Электронное</p> <p>Количество уровней 6</p> <p>Тип габаритности GN 1/1 (530x325x20мм)</p> <p>Расстояние между уровнями; мм 70</p> <p>Температура рабочей камеры; С +270</p> <p>Подключение; В 380</p> <p>Мощность; кВт 9.5</p> <p>Вес; кг 124</p> <p>Высота (см) 79</p> <p>Ширина (см) 84</p> <p>Глубина (см) 800...+260 С.</p> <p>Управление: механическое.</p>
2.	Весы настольные электронные порционные	<p>Предел взвешивания 5 кг</p> <p>Цена поверочного деления 2 г</p>

		<p>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 (ВхГхШ) — 36x22x36 см          Оборотов/мин — от 58 до 220</p>
6.	Микроволновая печь	<p>Объем 17 л          Расположение: Отдельностоящая          Мощность печи 700 Вт          Функции программы :          автоматическая разморозка          автоматическое приготовление</p>

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

		<p>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 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</p>

		<p>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	Модель оснащена регулировкой мощности, регулировкой корпуса по высоте и наклону, 2 стопорными ручками и электрическим кабелем. Мощность 1,8 кВт.
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	Объём чаши, 2,9 л, скорость вращения, 1500 об/мин, в комплекте гладкий нож для измельчения
13.	Блендер ручной	<p>Комплектация нож, венчик  Скорость от 2300 до 9600 об/мин.  Количество скоростей вариатор  Обрабатываемый объём 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  Объём ёмкости: 3x08 литра  Напряжение 230 В, макс температура 60°C</p>
15.	Газовая горелка карамелизатор	<p>Температура пламени: до 1300 °C  Время горения: от 80 до 150 минут  Эргономичная ручка со встроенным баллончиком  Возможность регулировки пламени  Пьезорозжиг и фиксация пламени</p>

		<p>Стабильное пламя в любом положении          Безопасная система от случайного включения          Подставка входит в комплект          Высота: 19 см          Диаметр: 4.5 см          Объем: 63 мл (поставляется без газа)</p>
16.	Фен строительный	<p>Регулировка температуры плавная          Расход воздуха, л/мин 250-500          Рабочая температура, град 50-660          Защита от перегрева есть</p>
17.	Пирометр лазерный	<p>Диапазон измерений: -50...+550 °С          Оптическое разрешение, (D:S) 10:1          Точность: ±1.5          Температурное разрешение: °С 0.1          Коэффициент теплового излучения: 0.95          Время отклика: 0.5 секунды          Целеуказатель точечный          Спектральный диапазон, мкм 8...14          Подсветка дисплея есть          Сохранение измеренного значения на дисплее есть          Условия эксплуатации: температура, °С/ влажность, % 0...40°С / 10-95% при 30°С</p>
18.	Шкаф шоковой заморозки 780x800x1545, 400В, мощность 3,345 кВт	<p>Технические характеристики          Длина: 780 мм          Глубина: 800 мм          Высота: 1545 мм          Мощность: 3345 Вт          Питание: 380 В, 50 Гц          Материал корпуса: нержавеющая сталь          Толщина теплоизоляции: 60 мм          Панель управления: электронная          Вместимость: 10 х EN60/40 (GN1/1)          Производительность: шоковое охлаждение 40 кг за 90 мин          шоковая заморозка 28 кг за 240 мин</p>

		<p>Расстояние между уровнями: 75 мм</p> <p>Термошуп, регулируемые по высоте ножки, автоматические доводчики дверей с фиксатором открытого положения, легкозаменяемые магнитные уплотнители</p>
19.	Краскорпульт пневматический	<p>Тип Краскорпульт пневматический</p> <p>Бачок Верхний</p> <p>Расход воздуха 145 л/мин</p> <p>Объем бачка 125 мл</p> <p>Диаметр сопла 0.8 мм</p> <p>Максимальное давление 3 Атм.</p> <p>металл</p> <p>Тип соединения: быстросъемное</p>
20.	Компрессор	<p>Технические характеристики</p> <p>Мощность 1100 Вт Макс. производительность компрессора 180 л/мин</p> <p>Мин. давление 8 бар Макс. давление 8 бар</p> <p>Без ресивера + Привод (тип) прямой</p> <p>Тип компрессора поршневой безмасляный</p>
21.	Зонт вытяжной пристенный	<p>Тип фильтра:</p> <p>лабиринтный</p> <p>Габаритные размеры:</p> <p>800x800x400 мм Тип — вентиляционный вытяжной пристенный</p> <p>Материал облицовки — нержавеющая сталь AISI 430</p> <p>В комплекте — лабиринтные фильтры (жироуловители) и сливной кран</p>
22.	Электрическая соковыжималка для цитрусовых	<p>Использование: для цитрусовых</p> <p>Разновидность электрическая</p> <p>Материал корпуса: нерж. сталь</p> <p>Напряжение: 220 В</p> <p>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.</p>
23.	Стеллаж 4-х уровневый	<p>Стеллаж со сплошными полками</p> <p>Габаритные размеры: 600x500x1800 мм</p> <p>Материал каркаса: нержавеющая сталь</p>

		Материал полки: нержавеющая сталь Ножки снабжены регуляторами высоты, что позволяет устранять неровности пола
24.	Столы для краскопульта 880x880x760	Технические характеристики Стола рабочего островного Габаритные размеры: 800x400x850 мм Материал столешницы: нержавеющая сталь AISI 430, ЛДСП Материал каркаса: нержавеющая сталь AISI 430
25.	Столы для презентации 1400x700x850	Габаритные размеры: 1400x700x850 мм
26.	Кондиционер	Технические характеристики Pioneer KFR35MW/KOR35MW Nord-40 Площадь до:35 м2. Режимы работы:обогрев/охлаждение Тип:Обычный On/Off Шум:30 дБА Цвет:Белый Фильтры:Улучшенные Ионизация воздуха:Да Потребление электричества тепло:0.9 кВт. Потребление электричества холод:1 кВт. Питание:220-240/50/1 (В/Гц/ф) Габариты внутреннего блока:819x256x185 мм Габариты внешнего блока:776x540x320 мм
<b>Дополнительное оборудование</b>		
1.	Гастроёмкость GN-1/1-20	Габариты, мм 530x325x20 мм, нерж. сталь, противень
2.	Гастроёмкость перфорированная GN-P-1/1-20	Габариты, мм 530x325x20 мм, нерж. сталь, противень
3.	Руковицы (прихватки) термостойкие	Перчатки силиконовые термостойкие водонепроницаемые могут выдержать минусовые температуры
4.	Противень для тележки шпильки	Размер: 600x400 мм Высота: 10 мм
5.	Доска для темперирования 55x 60	Мраморная доска изготовлена из натурального камня. Предназначена для темперирования шоколада и охлаждения карамели.

		Размеры 55x60. Высота 4 см.
6.	Тарелка для подачи десерта 20*30	Характеристики: тарелка прямоугольная керамическая без бортика 33x20 см. Цвет белый
7.	Блюдо для подачи изделий на 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°C - Подходит для для индукционных плит
14.	Решётка для глазировки 460x260x30 ММ	Размер: 460x260x30 мм Предназначена для глазирования поверхности изделий.
15.	Доска разделочная полипропилен белая (60X40X2СМ)	Цвет белый (60X40X2СМ) 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 (30X40X2СМ)	Цвет белый (30X40X2СМ) 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 Длина 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: нержавеющей 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: нержавеющей 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

		<p>Размер кисти: 20 см × 7 см × 0,5 см  Материал ручки: дерево  Материал ворса: натуральная щетина</p>
54.	Кисть кондитерская силиконовая	<p>Материал: силикон  Размеры: 20x4x1,5 см</p>
55.	Форма силиконовая для миниатюр	<p>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</p>
56.	Формы силиконовые	формы силиконовые полусферы количество ячеек 15
57.	Кольцо кондитерское	<p>Кольцо из нержавеющей стали  Высота колец: 4-6 см  Диаметр: 10,12,14,16,18,20 см</p>
58.	Кольцо кондитерское	Кольцо из нержавеющей стали. Диаметр 5 см, высота 5 см.
59.	Рама кондитерская квадратная	<p>Рама кондитерская  Материал: нержавеющая сталь  Размер: 20x20 см  Высота: высота 5 см</p>
60.	Рама кондитерская прямоугольная	<p>Рама кондитерская  Материал: нержавеющая сталь  Размер: 20x30 см  Высота: высота 5 см</p>
61.	Аэрограф кондитерский	<p>Аэрограф  Диаметр сопла: 0,4; 0,8 мм  Объем емкости для краски: 20 мл.  Принцип действия: двойной, независимый</p>

		Рабочее давление: 1-3,5 кг/см <sup>2</sup> Комплектация: шланг 1,8 м с выходами G1/8- G1/4
62.	Дисковый роликовый нож	Материал: нержавеющая сталь Количество раздвижных дисковых ножей: 7 шт
63.	Помпа для карамели	Материал: металлический наконечник 12 см. Функция: для надувания карамельных шаров и полых фигурок
64.	Кольцо перфорированное 6 см	Материал: нержавеющая сталь Особенности: перфорированное Диаметр: 6 см Высота: 2 см
65.	Терка для цедры	Материал: нержавеющая сталь Назначение: цедра цитрусов, имбирь, тв. сыров
66.	Квадратная акриловая подставка 20x20x1,5	Материал: акрил Цвет: прозрачная Размер подставки: 20 x 20 см Высота: 1,5 см Особенности: износостойкость
67.	Квадратная акриловая подставка 30x30x1,5	Материал: акрил Цвет: прозрачная Размер подставки: 30 x 30 см Высота: 1,5 см Особенности: износостойкость
68.	Квадратная акриловая подставка 50x50x1,5	Материал: акрил Цвет: прозрачная Размер подставки: 50 x 50 см Высота: 1,5 см Особенности: износостойкость
69.	Прямоугольная акриловая подставка 40x60x1,5	Подставка выполнена из акрила. Прозрачная. Размер подставки: 40 x 60 см Высота: 1,5 см
70.	Прямоугольная акриловая подставка 30x40x1,5	Материал: акрил Цвет: прозрачная Размер подставки: 30 x 40 см Высота: 1,5 см

		Особенности: износостойкость
71.	Нож поварской	Длина лезвия (см) 20.0 материал лезвия сталь материал рукоятки полипропилен твердость по шкале Роквел (единиц) до 56 тип заточки двусторонняя симметричная угол заточки (градусы) 20
72.	Доска разделочная 60x40x2	Доска разделочная полипропилен белая (60X40X2CM) изготовлена из полипропилена, с хорошей жесткостью и ударопрочностью. Предназначена для нарезки молочных продуктов, не впитывает влагу и запахи. Гладкая поверхность, не пористая и не собирает грязь
73.	Ножницы (большие)	Ножницы универсальные, с длинными лезвиями Материал: нержавеющая сталь Длинна: не менее 21 см
74.	Совок для сыпучих продуктов	Материал: алюминий
75.	Уборочный инвентарь	Тип Швабра + ведро Швабра - сталь, полипропилен Насадка- микрофибра
76.	Набор пинцетов	Материал: нержавеющая сталь; длина - 10 см.
<b>IV Демонстрационные учебно-наглядные пособия</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
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
<b>Дополнительное оборудование</b>		
3	Дидактические пособия	Распечатанные на бумаге для офисной техники раздаточные материалы, методические указания и пособия

## 4 Оснащение баз практик

Наименование рабочего места, участка «Кухня организации питания»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
<b>I Специализированная мебель и системы хранения</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1	Рабочие места специалистов (столы, стулья)	Стол офисный: размеры 700x500 мм, регулировка по высоте, столешница из МДФ, толщина не менее 19 мм, покрыта пленкой ПВХ. Стул офисный: каркас металл, высота 800-880 мм, максимальная нагрузка 120 кг.
<b>Дополнительное оборудование</b>		
1	Системы хранения документации	Шкаф-стеллаж для документов: материал ЛДСП, размеры не менее

		770x365x1986 мм
<b>II Технические средства</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1	Автоматизированные рабочие места заведующего производством	<p>Моноблок в комплекте с клавиатурой и мышью:</p> <p>Матрица – IPS</p> <p>Разрешение – 1920 x 1080</p> <p>Сокет – LGA1700</p> <p>количество ядер – 12</p> <p>частота – 2100-4900 МГц</p> <p>объем 282ЭШа L2/L3 – 12 МБ/25 МБ</p> <p>оперативная память – DDR4/DDR5</p> <p>3200/4800 МГц</p> <p>ядро процессора – Alder Lake-S</p> <p>Графика – Встроенный графический адаптер</p> <p>Оперативная память – не менее 16 Гб</p> <p>Частота памяти – 2933 МГц/3200 МГц</p> <p>Один твердотельный накопитель формата M.2 либо SSD SATA</p> <p>Веб-камера – Выдвижная 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</p>

		<p>Bluetooth  Материал корпуса и цвет – Пластик, черный  Адаптер питания – Внешний не менее 120 Вт  Габариты (Ш x В x Г) – 615 x 44 5x 64 мм</p>
2	Многофункциональное устройство	<p>Тип печати: лазерный. Цвет: монохромный. Форма: А4.  Расходные материалы:  тип: Тонер-картридж в наличии 1 шт.  ресурс: не менее 7 200 страниц.  Обработка бумаги:  входная емкость: универсальный податчик на 100 листов плотностью 60-220 г/м<sup>2</sup> 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/м<sup>2</sup> 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/м<sup>2</sup> и форматов А4, А5, В5, Letter, Legal;  устройство автоматической подачи оригиналов: 50 листов плотностью 50-160 г/м<sup>2</sup> и форматов А4, А5, А6, В5, В6, Letter, Legal, Custom (от 100 x 148 до 216 x 356 мм)</p>

<b>III Специализированное оборудование, мебель и системы хранения</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1	Сейф	Устойчивость к взлому по ГОСТ Р 55148-2012: класс S1 (ГОСТ Р). Толщина лицевой панели – 5 мм. Толщина боковых стенок – 2 мм. Защита замка от высверливания. Размеры 900x440x355

## 1. Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение

Перечень необходимого комплекта лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения

<b>№ п/п</b>	<b>Наименование лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства</b>	<b>Количество</b>	<b>Код и наименование учебной дисциплины (модуля)</b>
1	Microsoft Office 2010 1С: Общепит	25	МДК. 01.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
		25	МДК 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов.
		25	МДК. 02.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента
		25	МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
		25	МДК. 03.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента
		25	МДК 03.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
		25	МДК. 04.01 Организация приготовления, подготовки

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

**ПРИЛОЖЕНИЕ 4**  
к ОПОП-П по профессии  
43.01.09 Повар, кондитер

**ПРОГРАММА ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ**  
**по профессии**  
**43.01.09 Повар, кондитер**

**2024 год**

**СОДЕРЖАНИЕ**

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

## **1. СТРУКТУРА ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА ПРОФИЛЬНОГО УРОВНЯ**

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

### **1.1. Структура оценочных материалов**

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

### **1.2. Структура комплекта оценочной документации**

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

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

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

### **2.1. Организационные требования:**

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

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

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

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

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

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

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

## 2.2. Рекомендуемое содержание КОД

### Компетенции, рекомендуемые для включения в содержание КОД

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

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

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

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

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

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

### 2.3. Требования к оцениванию

Максимально возможное количество баллов	<b>100</b>
---	------------

#### Рекомендуемая схема перевода результатов демонстрационного экзамена из стобальной шкалы в пятибалльную

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

### 2.4. Учет в КОД условий для лиц с ограниченными возможностями здоровья и выпускников из числа детей-инвалидов и инвалидов

Для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья и выпускников из числа детей-инвалидов и инвалидов в КОД учитываются условия, позволяющие проводить демонстрационный экзамен профильного уровня с учетом особенностей и возможностей такой категории лиц.

**ПРИЛОЖЕНИЕ 5**  
**к ОПОП-П по специальности**  
**38.02.08 Торговое дело**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ВОСПИТАНИЯ**

**2024 г.**

## РАЗДЕЛ 1. ЦЕЛЕВОЙ

### 1.3. Целевые ориентиры воспитания

<b>Вариативные целевые ориентиры результатов воспитания, отражающие специфику профессии/специальности</b>
<b>Гражданское воспитание</b>
– понимающий профессиональное значение отрасли, специальности для социально-экономического и научно-технологического развития страны
– осознанно проявляющий гражданскую активность в социальной и экономической жизни
<b>Патриотическое воспитание</b>
– осознанно проявляющий неравнодушное отношение к выбранной профессиональной деятельности, постоянно совершенствуется, профессионально растет, прославляя свою специальность
<b>Духовно-нравственное воспитание</b>
– обладающий сформированными представлениями о значении и ценности специальности, знающий и соблюдающий правила и нормы профессиональной этики
<b>Эстетическое воспитание</b>
– демонстрирующий знания эстетических правил и норм в профессиональной культуре специальности
– использующий возможности художественной и творческой деятельности в целях саморазвития и реализации творческих способностей, в том числе в профессиональной деятельности
<b>Физическое воспитание, формирование культуры здоровья и эмоционального благополучия</b>
– демонстрирующий физическую подготовленность и физическое развитие в соответствии с требованиями будущей профессиональной деятельности специальности
<b>Профессионально-трудовое воспитание</b>
– применяющий знания о нормах выбранной специальности, всех ее требований и выражающий готовность реально участвовать в профессиональной деятельности в соответствии с нормативно-ценностной системой
– готовый к освоению новых компетенций в профессиональной отрасли
<b>Экологическое воспитание</b>
– ответственно подходящий к рациональному потреблению энергии, воды и других природных ресурсов в жизни в рамках обучения и профессиональной деятельности
– понимающий основы экологической культуры в профессиональной деятельности, обеспечивающей ответственное отношение к окружающей социально-природной, производственной среде и здоровью
<b>Ценности научного познания</b>
– обладающий опытом участия в научных, научно-исследовательских проектах, мероприятиях, конкурсах в рамках профессиональной направленности специальности

– проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности

## РАЗДЕЛ 2. СОДЕРЖАТЕЛЬНЫЙ

2.1. Воспитательные модули: виды, формы, содержание воспитательной деятельности по специальности

### Модуль «Образовательная деятельность»

использование воспитательных возможностей содержания учебных дисциплин и профессиональных модулей для формирования у обучающихся позитивного отношения к российским традиционным духовно-нравственным и социокультурным ценностям, подбор соответствующего тематического содержания, текстов для чтения, задач для решения, проблемных ситуаций для обсуждений и т. п., отвечающих содержанию и задачам воспитания
привлечение внимания обучающихся к ценностному аспекту изучаемых на аудиторных занятиях объектов, явлений, событий и т. д., инициирование обсуждений, высказываний обучающимися своего мнения, выработки личностного отношения к изучаемым событиям, явлениям
использование учебных материалов (образовательного контента, художественных фильмов, литературных произведений и проч.), способствующих повышению статуса и престижа рабочих профессий, прославляющих трудовые достижения, повествующих о семейных трудовых династиях
инициирование и поддержка исследовательской деятельности при изучении учебных дисциплин и профессиональных модулей в форме индивидуальных и групповых проектов, исследовательских работ воспитательной направленности
реализация курсов, дополнительных факультативных занятий исторического просвещения, патриотической, гражданской, экологической, научно-познавательной, краеведческой, историко-культурной, туристско-краеведческой, профессиональной, спортивно-оздоровительной, художественно-эстетической, духовно-нравственной направленности, а также курсов, направленных на формирование готовности обучающихся к вступлению в брак и осознанному родительству
организация и проведение экскурсий (в музеи, картинные галереи, технопарки, на предприятия и др.), экспедиций, походов
побуждение обучающихся соблюдать нормы поведения, правила общения со сверстниками и педагогами, соответствующие укладу образовательной организации, установление и поддержка на аудиторных занятиях доброжелательной деловой атмосферы

### Модуль «Кураторство»

инициирование и поддержка участия обучающихся в мероприятиях, конкурсах и проектах профессиональной направленности
организация социально-значимых проектов профессиональной направленности для личностного развития обучающихся, дающих возможности для самореализации в

выбранной специальности
-------------------------

### **Модуль «Наставничество»**

мастер-классы, тренинги и практикумы от наставника в рамках сопровождения профессионального роста наставляемых, развития их профессиональных навыков и компетенций в специальности
--

организация под руководством наставника социально-значимых проектов по специальности
--

### **Модуль «Основные воспитательные мероприятия по профессии/специальности»**

мастер классы, проведение конкурсов профессионального мастерства, показы, выставки, открытые лекции и демонстрации, экскурсии, дни открытых дверей, квесты
--

встречи с известными представителями специальности
--

круглые столы, просветительские мероприятия с участием амбассадоров специальности
---

### **Модуль «Организация предметно-пространственной среды»**

организация музейно-выставочного пространства, содержащего экспозиции об истории и развитии специальности, выдающихся деятелей производственной сферы, имеющей отношение к специальности, соответствующих предметов-символов профессиональной сферы, информационных справочных материалов о предприятиях профессиональной сферы, являющихся предметом гордости отечественной науки и технологий, имеющих отношение к специальности
--

размещение, поддержание, обновление на территории ПОО выставочных объектов, ассоциирующихся с специальностью
--

### **Модуль «Взаимодействие с родителями (законными представителями)»**

профессиональные встречи, диалоги с приглашением родителей (законных представителей), работающих по профессии /специальности, чествование трудовых династий специальности
---

совместные мероприятия, посвященные Дню специальности
---

### **Модуль «Профилактика и безопасность»**

реализация элементов, программы профилактической направленности, реализуемые в ПОО и в социокультурном окружении в рамках просветительской деятельности по специальности
--

организация мероприятий по безопасности в цифровой среде, связанных со специальностью
---

поддержка инициатив обучающихся в сфере укрепления безопасности жизнедеятельности в ПОО, в том числе в рамках освоения образовательных программ специальности
---

### **Модуль «Социальное партнёрство и участие работодателей»**

организация взаимодействия с представителями сферы деятельности, ознакомительных и познавательных экскурсий с целью погружения в специальность
организация и проведение на базе организаций-партнёров мероприятий, посвященных специальности: презентации, лекции, акции
реализация социальных проектов по специальности, разрабатываемых и реализуемых совместно обучающимися, педагогами с организациями-партнёрами

### **Модуль «Профессиональное развитие, адаптация и трудоустройство»**

организация конкурса профессионального мастерства, приуроченного к Дню специальности
участие в региональных, всероссийских и международных профессиональных проектах по специальности
проведение конкурса «Профессиональный студент» или «Профессиональная команда» по итогам профессиональных практик
организация участия волонтеров в мероприятиях социальных и производственных партнеров по специальности
организация клубов профессиональной направленности «Амбассадоры специальности»
проведение практико-ориентированных мероприятий

## **РАЗДЕЛ 3. ОРГАНИЗАЦИОННЫЙ**

### **3.1. Кадровое обеспечение**

Разделение функционала, связанного с планированием, организацией, обеспечением, реализацией воспитательной деятельности (привлечение профильных специалистов образовательной организации)

реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на иных условиях, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности
разделение функционала, связанного с планированием, организацией, обеспечением, реализацией воспитательной деятельности осуществляется на основании локальных нормативно-правовых документов образовательной организации

Привлечение специалистов других организаций, социальных партнеров (образовательных, социальных и др.)

привлечение организаций профессиональной направленности с целью реализации воспитательной деятельности в рамках освоения образовательной программы по специальности
---

### **3.2. Нормативно-методическое обеспечение**

Утверждение и внесение изменений в должностные инструкции педагогических работников по вопросам воспитательной деятельности

приказ о проведении родительского собрания
положение о кураторе
программа «Психологическое сопровождение адаптации первокурсников»
программа «Психологическое сопровождение личностного и профессионального становления студента»
приказы руководителя: об утверждении программы и положения о наставничестве, о назначении ответственного за организацию наставнической деятельности и контроль в ПОО, об утверждении наставников и наставляемых, об утверждении плана мероприятий наставнической деятельности и дорожной карты внедрения программы наставничества

Ведение договорных отношений, сетевая форма организации образовательного процесса, сотрудничество с социальными партнерами

договоры о сотрудничестве с социальными партнерами и работодателями
сетевая форма организации образовательного процесса (при наличии) и активное взаимодействие с профильными предприятиями, организациями и институтами, с целью обеспечения полного и практически-ориентированного образования

3.3. Система поощрения профессиональной успешности и проявлений активной жизненной позиции обучающихся

Основания для поощрения профессиональной успешности и проявлений активной жизненной позиции обучающихся по специальности – рейтинги, портфолио и пр.

наличие профессионального портфолио - способ документирования достижений, профессионального роста и активной жизненной позиции обучающегося
участие и результативность в конкурсах и мероприятиях профессиональной направленности, связанных со специальностью
рекомендации к поощрению от наставника, социальных и производственных партнеров
реализация просветительской деятельности в рамках освоения образовательных программ по специальности
успешное освоение образовательных программ по специальности

Формы поощрения: объявления благодарности, помещение на доску почета, награждение грамотой, памятным подарком, материальное стимулирование

сертификаты, дипломы, грамоты, стипендии или призы, поощрительные письма, фотовыставки изделий, работ, публичное признание заслуг, публикации в СМИ, интервью, персональная выставка работ, направление на дополнительные образовательные программы, стажировки и др.
---

3.4. Анализ воспитательного процесса

Анализ воспитательного процесса по специальности может осуществляться в рамках единого мониторинга в профессиональной образовательной организации.

анализ профессионально-трудоового воспитания, ориентированного на практическую подготовку обучающегося и условий развивающей образовательной среды, способствующей профессиональному и личностному росту обучающихся в рамках освоения образовательной программы по специальности

**Календарный план воспитательной работы  
по профессии/специальности**

№	Формы, виды и содержание деятельности	Курсы, группы	Сроки	Ответственные
<b>1. Образовательная деятельность</b>				
1	Проведение междисциплинарных открытых уроков с целью развития ключевых навыков в интересах отрасли	1-3	ежегодно	Цикловая комиссия педагогов
2	Участие в научно-практических конференциях по профилю специальности	1-3	ежегодно	Цикловая комиссия педагогов
3	Участие в подготовке и представлению индивидуальных проектов, обучающихся 1 курсов ПОО	1	Май- Июнь 2024- 2025	Руководители индивидуальных проектов
4	Формирование прикладных навыков по специальности	1-3	ежегодно	Цикловая комиссия педагогов
5	Участие в кейс-чемпионатах по профилю специальности	1-2	ежегодно	Цикловая комиссия педагогов
6	Энергосберегающий и бережливый подход в образовательном процессе техникума	2-4	ежегодно	Цикловая комиссия педагогов
<b>2. Кураторство</b>				
1	Представление социально значимых проектов на грантовый конкурс для молодых людей, конкурс проектов Рoсмолодежь связанных с профилем специальности	1-3	ежегодно	Цикловая комиссия педагогов
2	Проведение родительских собраний	1-3	ежегодно	Администрация техникума, куратор
3	Подготовка и проведение праздников и мероприятий в техникуме	1-3	ежегодно	Куратор
4	Участие совместно с советником по	1-3	ежегодно	Советник директора,

	воспитанию в днях единых действий			куратор
5	Участие в конкурсах общественных движений детей и молодежи	1-3	ежегодно	Педагог-организатор, куратор
<b>3. Наставничество</b>				
1	День наставника специальности «Мастерская наставника»	1-3	ежегодно	Цикловая комиссия педагогов, Центр карьеры
2	Организация под руководством наставника социально-значимых проектов по специальности	1-3	ежегодно	Цикловая комиссия педагогов, Центр карьеры
3	Обеспечение условия успешной адаптации студента в новом учебном коллективе	1-2	Сентябрь -ноябрь	Педагог-психолог, куратор, социальный педагог
4	Преодоление подросткового кризиса, самоидентификация подростка, формирование жизненных ориентиров	1-2	ежегодно	Педагог-психолог, куратор, социальный педагог
<b>4. Основные воспитательные мероприятия</b>				
1	Экскурсия на профильные предприятия	1-2	Октябрь, Апрель	Центр карьеры
2	Участие в проведении ЕДОД «Профессионалитет»	1-3	ежегодно	Центр карьеры
3	Встречи с успешными выпускниками, работающими по специальности	1-3	ежегодно	Центр карьеры
4	Круглый стол «Управление притоком в техникум осознанной молодежи, компаний и инвестиций»	1-2	Сентябрь, май	Цикловая комиссия педагогов
5	Подготовка и проведение общих праздников, творческих и тематических мероприятий	1-3	ежегодно	Педагог-организатор, куратор
6	Участие в работе клуба «Большая перемена» и первичного отделения «Движение Первых»	1-3	ежегодно	Педагог-организатор, куратор
<b>5. Организация предметно-пространственной среды</b>				

1	Создание информационных справочных материалов в предприятиях профессиональной сферы	1	Июнь	Центр карьеры
2	Проведение Декады наук специальности	1-3	декабрь	Цикловая комиссия педагогов
3	Организация профессионального обучения и дополнительного профессионального образования для развития профессиональных компетенций	1-3	ежегодно	Цикловая комиссия педагогов, Центр карьеры
4	Отраслевой профессиональный полигон для молодежи и компаний в пространстве техникума: вариативные профпробы, кейс чемпионаты, технологические предпринимательский практики, карьерные стартапы студентов на основе запросов отрасли	2-3	ежегодно	Цикловая комиссия педагогов, Центр карьеры
<b>6. Взаимодействие с родителями (законными представителями)</b>				
1	Мероприятия ко Декады наук	1-3	ежегодно	Цикловая комиссия педагогов
2	Чествование трудовых династий	1-3	ежегодно	Куратор, Цикловая комиссия педагогов
3	Обучающие экскурсии для родителей. Воркшоп ПРОверь!	1-2	ежегодно	Центр карьеры
<b>7. Самоуправление</b>				
1	Подготовка плана и презентация деятельности Студенческого совета ПОО	1-2	ежегодно	Педагог-организатор, Председатель Студ. Совета
2	Проведение мероприятий и конкурсов студ. советом	1-2	ежегодно	Педагог-организатор, Председатель Студ. Совета
3	Организация рабочих секторов группы	1-3	ежегодно	Куратор
<b>8. Профилактика и безопасность</b>				
1	Презентация деятельности спортивного клуба, ВПК,	1-2	ежегодно	Руководитель физ. воспитания, педа

	кружковых направлений ПОО			гоги ДО
2	Подключение обучающихся к цифровой экосистеме	1-3	ежегодно	Цикловая комиссия педагогов
<b>9. Социальное партнёрство и участие работодателей</b>				
1	Отраслевая профориентация, мероприятий, посвященных специальности: хакатоны, конкурсы, презентации, лекции, акции	1-3	ежегодно	Центр карьеры, Цикловая комиссия педагогов
2	Исследовательский хакатон «Карьер в России»	1-3	ежегодно	Центр карьеры, Цикловая комиссия педагогов
3	Синхронизация HR-подходов бизнеса и ПОО	1-3	ежегодно	Центр карьеры, Цикловая комиссия педагогов
4	Карта карьерного развития	1-3	ежегодно	Центр карьеры
<b>10. Профессиональное развитие, адаптация и трудоустройство</b>				
1	Проведение внутреннего отборочного этапа регионального чемпионата «Профессионалы»	2-3	ежегодно	Цикловая комиссия педагогов
2	Организация нетворкинга на тему «Карьерные перспективы. Ожидания и реальность»	3	ежегодно	Центр карьеры, Цикловая комиссия педагогов
3	Участие в региональных, всероссийских и международных профессиональных проектах специальности	2-3	ежегодно	Центр карьеры, Цикловая комиссия педагогов
4	Мероприятие по маршрутизации выпускников «Карьерный подиум»	2-3	ежегодно	Центр карьеры
5	Организация участия волонтеров в мероприятиях социальных и производственных партнеров по специальности	1-3	ежегодно	Педагог-организатор, куратор
6	Профориентационная диагностика студентами-выпускниками, испытывающими затруднения при выборе карьерного трека	2-3	ежегодно	Центр карьеры, Педагог-психолог, Куратор

7	Сквозной карьерный курс «От эффективной профориентации к осознанной карьере и достойному трудоустройству»	1-2	ежегодно	Центр карьеры, Педагог-психолог, Куратор
---	---	-----	----------	--

В ходе планирования воспитательной деятельности рекомендуется учитывать воспитательный потенциал участия обучающихся в мероприятиях, проектах, конкурсах, акциях, проводимых на уровне Российской Федерации, в том числе, с учетом специальности:

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

Российское общество «Знание» <https://znanierussia.ru/>;

Российский Союз Молодежи <https://www.ruy.ru/>;

Российское Содружество Колледжей <https://rosdk.ru/>;

Ассоциация Волонтерских Центров <https://авц.пф/>;

Всероссийский студенческий союз <https://rosstudent.ru/>;

Институт развития профессионального образования <https://firpo.ru/>

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

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

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